

Notice d'utilisation et de montage

Four combiné micro-ondes



Veillez **impérativement** lire cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégez ainsi et évitez de détériorer votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	21
Schéma descriptif	22
Éléments de commande	23
Touche Marche/Arrêt 	24
Sélecteur de mode de cuisson	24
Modes de cuisson	24
Ecran	24
Symboles affichés.	25
Sélecteur rotatif	25
Touches sensibles	26
Équipement	28
Description du modèle	28
Plaque signalétique	28
Éléments fournis	28
Accessoires fournis et accessoires en option 	28
Plat en verre	29
Grille avec butée de sécurité	29
Commande du four	33
Dispositifs de sécurité	33
Sécurité enfants 	33
Ventilateur de refroidissement	33
Sécurité oubli	33
Surfaces à revêtement PerfectClean	34
Première mise en service	35
Avant la première mise en service	35
Première mise à l'heure de l'horloge	35
Première montée en température du four	36
Réglages	37
Modification de l'heure	37
Modification des réglages usine	38
Verrouillage de mise en service 	42
Activation de la sécurité enfants.	42
Arrêter la sécurité enfants pour démarrer une cuisson.	43
Désactivation de la sécurité enfants.	43
Minuterie 	44
Régler la minuterie.	44

Modifier la minuterie	45
Supprimer la minuterie	45
Présentation des modes de cuisson	46
Modes de cuisson sans micro-ondes	46
Micro-ondes 	47
Modes combinés utilisant les micro-ondes	47
Modes avec micro-ondes	48
Principe de fonctionnement	48
Puissance	48
Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes	49
Plats convenant aux micro-ondes	49
Plats non adaptés aux modes avec micro-ondes	51
Tester la vaisselle	52
Disposition du plat dans l'enceinte	53
Cloche	53
Conseils d'économie d'énergie	55
Utilisation de la chaleur résiduelle	55
Mode d'économie d'énergie	55
Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes	56
Utilisation simple	56
Ventilateur de refroidissement	56
Température préprogrammée	57
Modification de la température	57
Témoin de température	58
Préchauffer l'enceinte	58
Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson	59
Régler le temps de cuisson	59
Réglez le temps de cuisson et la fin de cuisson	60
Une fois le temps de cuisson écoulé	61
Modifier le temps de cuisson	61
Supprimer le temps de cuisson	62
Supprimer la fin de cuisson	62
Utilisation : mode micro-ondes 	63
Utilisation simple	63
Ventilateur de refroidissement	64
Modifier la puissance	64
Modifier le temps de cuisson	64
Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson	65

Table des matières

Régler la fin de cuisson	65
Supprimer la fin de cuisson	65
Utilisation : modes de cuisson combinés	66
Utilisation simple	66
Une fois le temps de cuisson écoulé	67
Ventilateur de refroidissement	67
Modifier le temps de cuisson	68
Modifier la puissance et la température	68
Modifier la puissance	68
Modification de la température	69
Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson	69
Quick Start 	70
Popcorn 	71
Pâtisserie	72
Remarques sur le tableau des pâtisseries	73
Tableau des pâtisseries	74
Rôtissage	76
Remarques sur le tableau de rôtissage	77
Tableau de rôtissage	78
Grillades	80
Remarques sur le tableau des grillades	80
Tableau des grillades	83
Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes	84
Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson	87
Tableau de décongélation des plats	88
Tableau de réchauffage des plats	89
Tableau de cuisson des plats	90
Décongélation sans micro-ondes	91
Préparer des conserves	92
Cuisson éco	95
Produits surgelés/Plats préparés	96
Données à l'intention des instituts de contrôle	97
Plats testés selon EN 60350 (mode micro-ondes )	97
Plats testés selon EN 60350 (mode de cuisson sans micro-ondes)	98
Nettoyage et entretien	99
Produits de nettoyage à ne pas utiliser	99
Conseils	100

Table des matières

Salissures normales	100
Salissures incrustées	101
Abaisser la résistance du grill	102
En cas d'anomalie	103
Service après-vente et garantie	109
Branchement électrique	110
Croquis cotés pour le montage	111
Dimensions et niche	111
Encastrement dans une colonne	111
Encastrement dans un meuble bas	112
Cotes détaillées de la façade du four	113
Montage	114
Adresses	115

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce four répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dommages corporels et matériels.

Lisez cette notice avec attention avant de mettre votre four en service. Elle contient des informations importantes concernant le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien du four.

Miele ne peut pas être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité et mises en garde.

Conservez cette notice d'utilisation et de montage et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Ce four est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four combiné micro-ondes exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir et stériliser des aliments.
Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ N'entreposez ou ne séchez jamais de matières inflammables en mode micro-ondes : le liquide qu'elles contiennent s'évaporerait. Elles sont susceptibles de prendre feu.
- ▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser ce four en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles l'utilisent. Ces personnes sont autorisées à utiliser ce four sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur le four sans être sous la surveillance d'un adulte.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec le four.
- ▶ Risque de suffocation ! En jouant, les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Risque de brûlures !

La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

► Risque de blessure !

La porte de l'appareil supporte un poids maximal de 8 kg. Une porte ouverte constitue un risque de blessure pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil.

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être exécutés que par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !
- ▶ Si le four combiné micro-ondes est défectueux, des micro-ondes peuvent fuir lorsque le four fonctionne et constituer un danger pour l'utilisateur. N'utilisez pas le four combiné micro-ondes lorsque
 - la porte est gauchie,
 - les charnières de porte sont desserrées,
 - la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures.
- ▶ La sécurité électrique de ce four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher le four et interrogez un électricien en cas de doute.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four.
N'ouvrez jamais la carrosserie du four.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine Miele sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele.
- ▶ Pour les fours livrés sans cordon électrique ou en cas de remplacement d'un cordon électrique abîmé, un cordon de raccordement spécial doit être installé par un technicien SAV agréé par Miele (voir chapitre "Branchement électrique").

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Le four doit être mis hors tension pour les travaux d'installation ou de réparation, par ex. lorsque l'éclairage de l'enceinte est défectueux et doit être remplacé (voir chapitre "En cas d'anomalie "). A cet effet :

- déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant
- débrancher la prise (s'il y en a une).

Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.

► Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas gênée (par ex. par le montage de baguettes d'isolation thermique dans le meuble d'encastrement). En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex poêle à bois/charbon).

► Si le four est encastré derrière une façade de meuble (par exemple, une porte), ouvrez impérativement la porte lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le four, le meuble et l'utilisateur risquent d'être endommagés. Attendez que le four soit froid pour fermer la porte.

Utilisation conforme

 Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, le four combiné micro-ondes devient brûlant.

Suivant le mode de cuisson sélectionné, la résistance de voûte/gril peut devenir brûlante. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments et des accessoires. Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ainsi que pour faire des opérations dans l'enceinte brûlante.

► Les objets inflammables situés à proximité du four en fonctionnement peuvent s'échauffer et prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

► En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile. Ne faites pas de fritures au four. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu. Arrêtez le four combiné micro-ondes et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Notez que les temps de cuisson, réchauffage, décongélation pour un four combiné micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux d'un four traditionnel. Des temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et même y mettre feu. En mode de cuisson avec gril, respectez les temps indiqués.

N'utilisez jamais les modes de cuisson avec micro-ondes  pour sécher les fleurs, les herbes ou griller le pain. N'utilisez pas les modes de cuisson avec gril pour finir la cuisson de petits pains pré-cuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Sélectionnez plutôt le mode de cuisson Chaleur tournante +  et surveillez-le.

► Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

► Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, l'humidité élevée et l'eau condensée peuvent provoquer de la corrosion dans le four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement peuvent être abîmés.

Couvrez bien les plats lorsque vous les cuisez en mode micro-ondes . Après la cuisson, sélectionnez une puissance inférieure afin qu'il n'y ait pas de dégagement de vapeur trop important.

N'arrêtez jamais le four combiné micro-ondes mais réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné.

Le ventilateur de refroidissement reste alors activé automatiquement.

► Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et le liquide s'en échappant peut provoquer de la corrosion dans le four.

Couvrez donc les aliments.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Le four combiné micro-ondes peut être abîmé par l'accumulation de chaleur.

En mode Chaleur tournante +  ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne disposez aucun récipient de cuisson, ni même le plat en verre sur la sole du four.

► Il est important que la température se diffuse de manière homogène dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.

Mélangez et retournez vos aliments régulièrement et conformez-vous aux temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson de vos plats.

Le temps de repos permet une diffusion homogène de la température dans le plat.

► Lorsque vous réchauffez un plat, la chaleur est générée au cœur des aliments puis se transmet au récipient qui reste donc relativement froid. Sortez votre plat du four puis vérifiez s'il est à la température désirée sans vous fier à la température du récipient. **Quand vous réchauffez les aliments pour bébés, vérifiez que la température du plat n'est pas excessive !** Afin de prévenir tout risque de brûlures, mélangez ou agitez le repas après l'avoir réchauffé puis testez sa température.

► Le four combiné micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers. De plus ces objets atteignent des températures telles que vous pourriez vous brûler en les touchant.

► Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four combiné micro-ondes est en marche, la pression interne exercée est telle qu'elle peut les faire exploser.

Ouvrez auparavant les récipients et retirez le couvercle et la tétine des biberons avant de les placer au four combiné micro-ondes.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Une cuillère (non métallique) dans le récipient assure une ébullition uniforme des liquides et permet aux bulles de vapeur de se former au bon moment.

En l'absence d'une cuillère, et particulièrement quand on réchauffe des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient eu le temps de se former. En effet, le liquide ne bout pas de manière homogène et ce retard d'ébullition peut déclencher la formation soudaine de bulles de vapeur suivie d'un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four combiné micro-ondes. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Pour réchauffer un liquide, placez toujours une cuillère (non métallique) dans le récipient.

► Quand vous faites chauffer les œufs sans coquille au four combiné micro-ondes, la pression exercée sur le jaune peut le faire gicler après cuisson.

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

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

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson des œufs au micro-ondes. Ne réchauffez jamais vos œufs durs avec les micro-ondes.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs, les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les faites cuire au four combiné micro-ondes.

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

► Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées du four combiné micro-ondes. Ils se brisent très facilement.

Pour contrôler la température des aliments, arrêtez le four puis mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.

► Ne réchauffez jamais au four combiné micro-ondes les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type : ils sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four combiné micro-ondes.

► Afin d'étouffer les flammes éventuelles, gardez la porte du four combiné micro-ondes fermée lorsque les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée. Stoppez le programme de cuisson en arrêtant le four combiné micro-ondes puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

► La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée à la cuisson avec les micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive entraîner leur destruction. Exception : cavités suffisamment ventilées.

N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson au four combiné micro-ondes.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► En mode micro-ondes  et dans les modes de cuisson avec micro-ondes : risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes peut être endommagée et abîmer votre four.

N'utilisez jamais ni récipients en métal, ni feuilles d'aluminium, couverts ou vaisselle avec application en métal, ni cristal contenant du plomb, ni saladiers en verre à bordure dentelée, ni vaisselle en plastique non adaptée, ni objets en bois, ni attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur, ni pot avec opercule mal enlevé (cf. chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes"). Si vous ne respectez pas ces consignes, vous risquez d'abîmer votre vaisselle, voire de provoquer un incendie.

► Dans les modes de cuisson sans micro-ondes : les plats en plastique ne passant pas au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu. Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique passant au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.

► Les récipients en plastique à usage unique doivent posséder les propriétés indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes / Plastique".

En cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans un récipient en plastique à usage unique, en papier ou dans un autre matériau inflammable, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance !

► Les emballages de maintien au chaud des aliments, tels que les emballages pour poulet rôti, contiennent une mince feuille d'aluminium qui réfléchit les micro-ondes, lesquelles peuvent alors échauffer la couche de papier jusqu'à ce qu'elle s'enflamme.

N'utilisez jamais ces emballages spécifiques dans votre four.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Si vous démarrez le mode micro-ondes  ou un mode de cuisson avec micro-ondes et que vous n'enfournez rien, ou encore un objet inadapté, votre four peut être endommagé.

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

Optez plutôt pour le mode Chaleur tournante + .

► Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.

N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

► Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.

Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire.

► La capacité de charge de la porte est de 8 kg.

Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte. Le four pourrait être abîmé.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.
N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.
- ▶ Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.
N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parties en inox du four combiné micro-ondes.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballages de transport

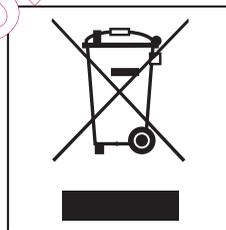
Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets.

Votre revendeur reprend l'emballage.

Votre ancien appareil

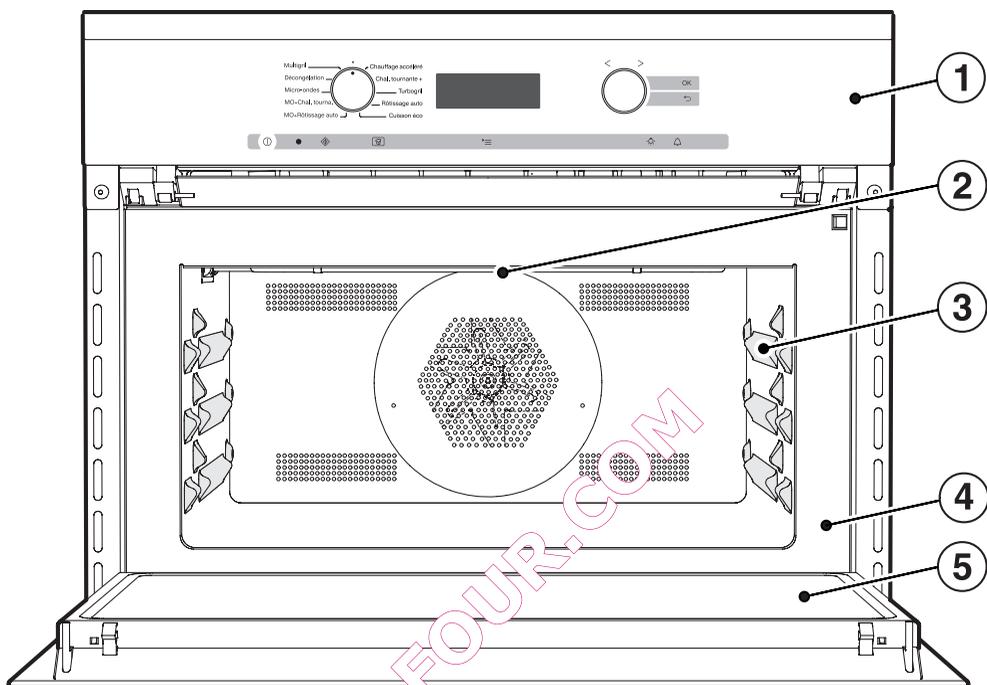
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Veuillez donc respecter les consignes de sécurité en vigueur.



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

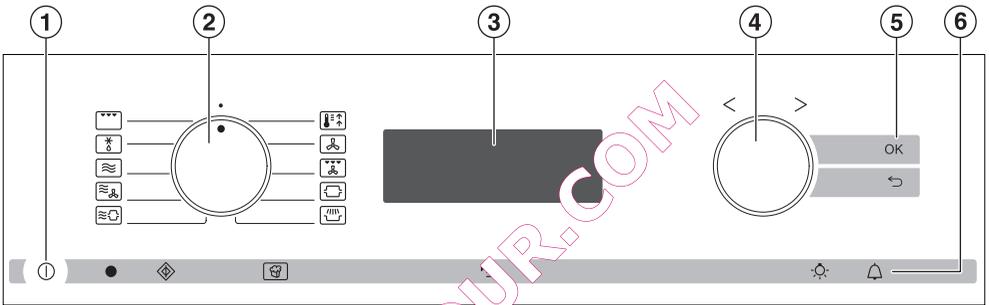
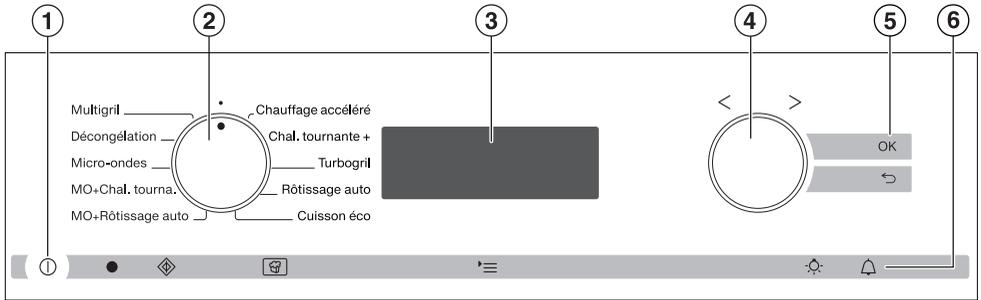
Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

Schéma descriptif



- ① Eléments de commande
- ② Résistance grill
- ③ Trois niveaux pour accueillir le plat en verre et la grille
- ④ Cadre de la façade avec plaque signalétique
- ⑤ Porte

Éléments de commande



- ① Touche Marche/Arrêt ①
- ② Sélecteur de mode de cuisson
- ③ Ecran
- ④ Sélecteur rotatif < >
- ⑤ Touches sensibles OK, ↶
- ⑥ Touches sensibles ◆, 🗑️, ☰, ☀️, 🔔

Éléments de commande

Touche Marche/Arrêt ①

La touche Marche/Arrêt ① est en creux et réagit par simple effleurement du doigt.

Elle vous permet d'allumer et d'éteindre le four.

Sélecteur de mode de cuisson

Le sélecteur de mode de cuisson vous permet de sélectionner le mode de cuisson souhaité.

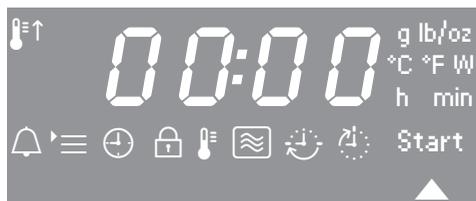
Vous pouvez le faire tourner vers la droite ou vers la gauche, et l'enfoncer en position ● en appuyant dessus.

Modes de cuisson

-  Multigrill
-  Décongélation
-  Micro-ondes
-  Micro-ondes + Chaleur tournante +
-  Micro-ondes + Rôtissage automatique
-  Chauffage accéléré
-  Chaleur tournante +
-  Turbogril
-  Rôtissage automatique
-  Cuisson éco

Ecran

L'écran indique l'heure ou vos réglages (en fonction du modèle).



Symboles affichés

Suivant la position du sélecteur de mode de cuisson  et/ou l'actionnement d'une touche, les symboles suivants apparaissent :

Symbole/fonction	
 Minuterie indépendante	Au choix
 Témoin de température	Mode de cuisson
 Température	
 Micro-ondes	
 Temps de cuisson	
 Fin de cuisson	
Start/ Départ micro-ondes * 	
 Réglages P	Mode de cuisson
 Heure	
 Sécurité enfants	

* selon modèle

Vous pouvez régler ou modifier une fonction uniquement si le sélecteur de mode de cuisson est sur la position correspondante.

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif < > vous permet de régler les températures, la puissance des micro-ondes et les temps de cuisson.

En tournant le sélecteur vers la droite, vous pouvez augmenter les valeurs, en le tournant vers la gauche, vous les réduisez.

Vous pouvez aussi l'utiliser pour sélectionner des fonctions, en déplaçant le triangle ▲ dans l'écran.

Vous pouvez faire tourner le sélecteur vers la droite ou vers la gauche, et l'enfoncer en appuyant dessus.

Eléments de commande

Touches sensibles

Les touches sensibles OK, , , , , ,  réagissent au contact du doigt. Tout contact est indiqué par un bip sonore.

Vous pouvez également désactiver le bip sonore en sélectionnant le réglage **P 3** puis l'option **5 1** (voir chapitre "Réglages").

Touche sensitive	Fonction	Explication
OK	Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages	Lorsque des fonctions sont sélectionnées avec le triangle ▲ vous pouvez les ouvrir en effleurant la touche OK. Tant que le triangle ▲ clignote, vous pouvez modifier la fonction sélectionnée. Vous pouvez enregistrer les modifications en effleurant la touche OK.
	Pour revenir en arrière pas à pas	
	Quick Start	Les micro-ondes démarrent avec une puissance maximale de 1000 W, pendant 1 minute (voir chapitre "Réglages – P 9"). En appuyant plusieurs fois sur cette touche sensitive, vous pouvez allonger progressivement le temps de cuisson. Le sélecteur de mode de cuisson doit être tourné sur la position ●.
	Pop-corn	L'appareil démarre en mode micro-ondes à 850 W pendant une durée de 3 minutes (voir chapitre "Réglages – P 10"). Le sélecteur de mode de cuisson doit être tourné sur la position ●.

Éléments de commande

Touche sensitive	Fonction	Explication
☰	Pour ouvrir des fonctions	<p>Si l'heure est visible et que le sélecteur de mode de cuisson se trouve dans la position ●, les symboles des réglages ☰, de l'heure ⊕ et de la sécurité enfants ☒ apparaissent lorsque vous effleurez la touche ☰.</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive ☰ réagisse.</p> <p>Si vous effleurez cette touche pendant un programme de cuisson, vous pouvez régler la température 🔥, le temps de cuisson ⌚ et la fin de cuisson 🔔 et lorsque vous utilisez le mode micro-ondes et les modes combinés, vous pouvez régler la puissance des micro-ondes 🔊 après avoir effleuré cette touche.</p>
☀	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.	<p>Si l'affichage de l'heure est activé, effleurez la touche ☀ pour allumer ou éteindre l'enceinte et la nettoyer, par exemple.</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive ☀ réagisse.</p> <p>Lors d'une cuisson, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après 15 secondes ou reste allumé durablement, en fonction du réglage sélectionné.</p>
🕒	Pour régler la minuterie	<p>Si l'heure est visible, vous pouvez régler à tout moment une minuterie (par exemple, pour cuire des œufs).</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive 🕒 réagisse.</p>

Equipement

Description du modèle

Vous trouverez à l'arrière une liste des modèles décrits ici

Plaque signalétique

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

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

Veuillez préparer ces informations lorsque vous avez des questions ou des problèmes, pour que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Éléments fournis

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- la présente notice d'utilisation et de montage,
- les vis pour la fixation de votre four dans la niche d'encastrement,
- autres accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

Votre four est livré de série avec un plat en verre et une grille.
 Les autres accessoires cités ici sont en option.

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

Vous pouvez commander ces produits sur www.miele-shop.com ou auprès du service après-vente Miele (voir au dos) ou chez votre revendeur Miele.

À l'instant de la commande, rappelez les références de votre modèle de four et la désignation des accessoires souhaités.

Plat en verre



Etant en verre, ce plat convient à tous les modes de cuisson.

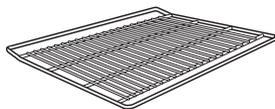
Lorsque vous utilisez le mode micro-ondes seul  utilisez **toujours** le plat en verre.

Ne placez jamais plus de 8 kg d'aliments dans le plat en verre.

Lorsque le plat en verre est très chaud, ne le posez pas directement sur une surface froide, comme par exemple un plan de travail en granit ou en céramique, car il pourrait se briser.

Utilisez un dessous de plat.

Grille avec butée de sécurité



La grille convient à tous les modes de cuisson simples ou combinés **mais ne doit pas être** utilisée en mode micro-ondes  seul.

Risque de brûlure ! La grille devient très chaude lors des cuissons en mode combiné utilisant les micro-ondes.

Utilisez des gants de cuisine pour enfourner et enlever les aliments ou les remuer dans l'enceinte chaude.

La formation éventuelle d'étincelles peut endommager le four.

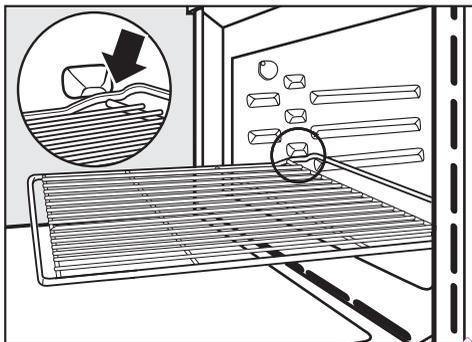
Ne placez pas la grille directement sur la sole de l'enceinte et ne l'utilisez pas pour les cuissons en mode micro-ondes  seules.

Ne chargez pas le plat en verre de plus de 8 kg.

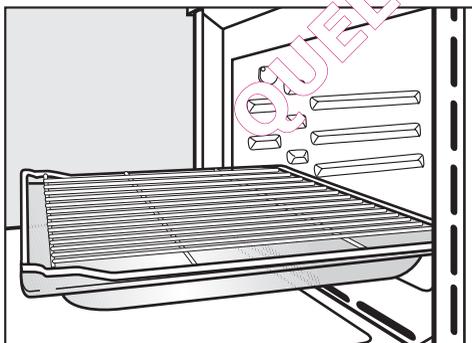
Equipement

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

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



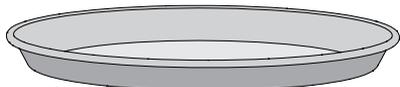
- Si la grille bute contre la butée en la sortant, soulevez légèrement la grille à l'avant.



- 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.

Plat à tarte HBF27-1

Le plat à tarte ne doit pas être utilisé en mode micro-ondes  seul ni en mode combiné utilisant les micro-ondes.



Sa forme ronde convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou brisée, tartes sucrées, gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

Placez le plat à tarte sur la grille.

L'émail est recouvert de PerfectClean™.

Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

Le plat à rôtir et le couvercle ne doivent pas être utilisés en mode micro-ondes  seul ni en mode combiné utilisant les micro-ondes.

Les plats à rôtir Miele doivent être placés au niveau 1 en partant du bas. La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

Les plats à rôtir sont disponibles en profondeur 22 cm ou 35 cm. La largeur et la hauteur ne changent pas.

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles séparément.

Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

**Profondeur :
22 cm**

HUB61-22
HUB62-22*



HBD60-22



**Profondeur :
35 cm**

HUB61-35**



HBD60-35



* convient aux tables de cuisson à induction

** Le plat à rôtir HUB61-35 ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur maximale possible dans l'enceinte.

Equipement

Chiffon microfibras Miele

Pour enlever facilement les salissures légères et les traces de doigts, utilisez le chiffon microfibras.

Produit nettoyant pour fours Miele

Le chauffage de l'enceinte n'est pas nécessaire. Le produit nettoyant four convient au nettoyage de salissures très incrustées.

QUEL FOUR.COM

Commande du four

La commande du four propose outre les différents modes de cuisson plusieurs fonctions :

- l'affichage de l'heure,
- la minuterie indépendante,
- le démarrage et l'arrêt automatiques des cuissons,
- la sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche toute intervention involontaire sur le four (voir chapitre "Sécurité enfants ").

La sécurité enfants est maintenue même après une coupure de courant.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'active automatiquement à chaque cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte du four en le mélangeant avec l'air ambiant froid, avant qu'il ne sorte par la fente entre la porte du four et le bandeau de commande.

À l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. Il s'arrête automatiquement ensuite.

Sécurité oubli

Il est possible de lancer un **mode de cuisson sans micro-ondes** sans régler le temps de cuisson. Afin d'éviter une utilisation prolongée qui pourrait éventuellement provoquer un incendie, le four s'arrête automatiquement au bout d'un certain délai, qui dépend du mode de cuisson et de la température (environ 1 h à 12 h après la dernière commande).

Quand une **cuisson utilisant les micro-ondes** en suit une autre, le magnétron (générateur de micro-ondes) ne s'enclenche à nouveau qu'après environ 10 secondes. Lancez donc le deuxième processus une fois ce temps écoulé.

Équipement

Surfaces à revêtement PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se distinguent par d'excellentes propriétés anti-adhésives et un nettoyage très facile.

Les aliments cuits se détachent beaucoup plus facilement et les salissures s'enlèvent aisément après la cuisson.

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

N'utilisez pas de couteau en céramique, car ils raient la surface PerfectClean.

Les surfaces traitées avec le nouveau procédé s'entretiennent comme le verre.

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés anti-adhésives de vos accessoires et leur nettoyage particulièrement facile.

L'enceinte de cuisson et la grille sont traitées avec le revêtement PerfectClean.

Avant la première mise en service

 Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

- Si les sélecteurs sont enfoncés, sortez-les en appuyant dessus.

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur ●.

- Réglez l'heure

Première mise à l'heure de l'horloge

L'heure est affichée en format 24 heures.

Après le raccordement au réseau électrique **12:00** s'affiche et le triangle ▲ clignote sous ⊕ :



- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.

Appuyez la touche OK.

L'heure est enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure en format 12 heures, en sélectionnant **P 4** puis l'option **12h** (voir chapitre "Réglages").

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures.

Si la coupure dure plus longtemps, vous devez à nouveau régler l'heure.

Par défaut, l'affichage de l'heure est désactivé (voir chapitre "Réglages – P 1").

L'écran reste sombre lorsque vous arrêtez le four. L'heure s'écoule en arrière-plan.

Première mise en service

Première montée en température du four

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faire chauffer le four à vide pendant minimum une heure.

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

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Avant de faire chauffer le four, nettoyez l'enceinte avec un chiffon propre et humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Mettez le four en marche.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .

La température préprogrammée est affichée à l'écran et le triangle ▲ clignote sous le symbole .



- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la température maximale (250 °C).
- Effleurez la touche OK.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

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

Après au moins une heure:

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.

Après le premier chauffage

 **Risque de brûlure !**
Laissez refroidir l'enceinte avant de la nettoyer avec une éponge.

- Effleurez la touche  pour activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson.
- 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.
- Éteignez l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le four.

Fermez la porte du four lorsque l'enceinte est complètement sèche.

Modification de l'heure

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

- Effleurez la touche ʻ☰.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⊕.
- Effleurez la touche OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole ⊕.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.
- Effleurez la touche OK.

L'heure est enregistrée.

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures.

Si la coupure dure plus long temps, vous devez à nouveau régler l'heure.

Réglages

Modification des réglages usine

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

Des réglages sont pré-enregistrés dans la commande du four (voir "Tableau des réglages").

Pour modifier un réglage, il faut changer l'option choisie.

- Effleurez la touche .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .



- Effleurez la touche OK.

P s'affiche :



- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner le chiffre correspondant.
- Effleurez la touche OK.



Le réglage est ouvert et l'option actuelle "S" est affichée, par ex. 0.

Pour modifier l'option :

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler l'option souhaitée.
- Effleurez la touche OK.

L'option sélectionnée est enregistrée et le réglage s'affiche à nouveau.

Si vous souhaitez modifier d'autres réglages, procédez de la même façon.

Si vous ne souhaitez pas modifier un réglage et que vous voulez passer à un autre réglage, effleurez la touche .

- Si vous ne souhaitez pas modifier d'autre réglage, effleurez .

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

Tableau des réglages

Réglage	Option
<p>P 1</p> <p>Affichage de l'heure</p>	<p>5 0 * L'affichage de l'heure est désactivé. L'écran reste sombre lorsque le four est arrêté. L'heure se déroule en arrière-plan. Si vous avez sélectionné l'option 5 0 vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions minuterie ⏏ et éclairage ☀.</p> <p>En outre, le four s'éteint automatiquement si vous ne procédez à aucun réglage pendant une durée définie (environ 30 minutes).</p> <p>5 1 L'affichage de l'heure est activé. L'heure est toujours affichée.</p>
<p>P 2</p> <p>Volume des signaux sonores</p>	<p>5 0 Le signal sonore est désactivé.</p> <p>5 1 à 5 XX ** Le signal sonore est activé. * Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez une option, le signal sonore correspondant à cette combinaison retentit.</p>
<p>P 3</p> <p>Bip touches</p>	<p>5 0 Le bip sonore est désactivé.</p> <p>5 1 * Le bip sonore est activé.</p>
<p>P 4</p> <p>Format d'affichage de l'heure</p>	<p>24h * L'heure est affichée sur 24 heures.</p> <p>12h L'heure est affichée sur 12 heures. Si vous passez de l'affichage de l'heure 12 heures à l'affichage de l'heure sur 24 heures et qu'il est plus de 13h au moment où vous le faites, il faudra régler l'heure de nouveau.</p>

* Réglage d'usine

** selon modèle

Réglages

Réglage	Option
P 5 Unité de température :	°C* La température est indiquée en degrés Celsius . °F La température est indiquée en degrés Fahrenheit .
P 6 Luminosité affichage	5 1 à 5 7, Vous pouvez régler la luminosité de l'écran. 5 4* 5 1 luminosité minimale 5 7 luminosité maximale
P 7 Eclairage	5 0* L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé pendant 15 secondes puis s'éteint automatiquement. 5 1 L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé durablement .
P 8 Maintien au chaud	5 0* Le maintien au chaud est désactivé . 5 1 Le maintien au chaud est activé . Si vous utilisez le mode micro-ondes  et que vous sélectionnez une puissance de 450W minimum et un temps de cuisson de 5 minutes minimum, la fonction Maintien au chaud est activée. Si vous ne retirez pas les aliments de l'appareil à la fin de la cuisson, la fonction de maintien au chaud démarre après environ 2 minutes. Les aliments sont maintenus au chaud pendant environ 15 minutes à une puissance de 80 W. Dès que vous ouvrez la porte, la fonction est désactivée.

* Réglage d'usine

Réglage	Option
<p><i>P 9</i> Quick Start</p>	<p>En réglage standard, les micro-ondes se mettent en marche à une puissance de 1000 W pendant 1 minute. Vous pouvez régler la puissance des micro-ondes sur 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W ou 850 W. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson. Le temps maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée :</p> <p>80–300 W : maximum 10 minutes 450–1000 W : maximum 5 minutes</p>
<p><i>P 10</i> Pop-corn</p>	<p>Par défaut, le micro-ondes se met en marche à une puissance de 850 W pendant 5 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes. Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes. La puissance des micro-ondes ne peut pas être modifiée.</p>
<p><i>P 11</i> Mode expo</p>	<p><i>5 0</i> * Sélectionnez <i>5 0</i> et effleurez la touche sensitive pendant env. 4 secondes. Dès que ---- apparaît, le mode expo est désactivé.</p> <p><i>5 1</i> Sélectionnez <i>5 1</i> et effleurez la touche sensitive OK pendant env. 4 secondes. Dès que <i>NE5_</i> apparaît, le mode expo est activé.</p> <p>Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage de l'enceinte de cuisson et les modes avec micro-ondes ne fonctionnent pas.</p> <p>Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.</p>

* Réglage d'usine

Verrouillage de mise en service

La sécurité enfants  protège le four de toute manipulation involontaire.

Cette fonction est désactivée en usine.

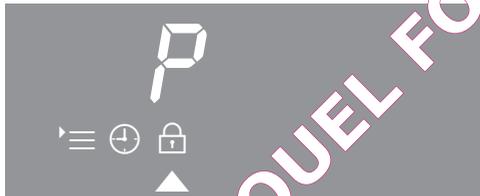
Pour modifier le réglage de la sécurité enfants, modifiez l'option 5 :

- 5 0 = désactivé
- 5 1 = activé

Activation de la sécurité enfants

Pour modifier la sécurité enfants, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

- Effleurez la touche .
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .



- Effleurez la touche OK.

L'option actuellement réglée 5 0 s'affiche :



- Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'option 5 0.



- Effleurez la touche OK.
- Effleurez la touche .

L'heure actuelle s'affiche.

- Arrêtez le four.

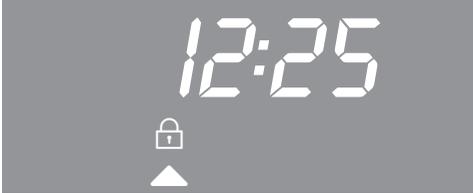
Lorsque vous rallumez le four, le symbole  vous signale que la sécurité enfants est activée.

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

Arrêter la sécurité enfants pour démarrer une cuisson.

- Mettez le four en marche.

Les symboles  et  s'affichent, ainsi que l'heure actuelle :



- Effleurez la touche OK jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Vous pouvez à présent utiliser le four.

Désactivation de la sécurité enfants

Pour modifier la sécurité enfants, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position .

- Mettez le four en marche.
- Effleurez la touche OK jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.
- Effleurez la touche .
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle  jusqu'à ce qu'il s'allume sur le symbole .

- Effleurez la touche OK.

L'option actuellement réglée **5** s'affiche.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'option **5**.

- Effleurez la touche OK.

- Effleurez la touche .

La sécurité enfants est désactivée.

Le symbole  n'est plus affiché.

QUEL FOUR.COM

Minuterie

Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations séparées comme par exemple la cuisson d'œufs.

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

Le délai maximum de la minuterie est de 99 minutes et 55 secondes.

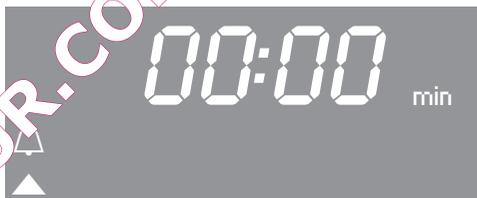
Régler la minuterie

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

Si vous avez sélectionné le réglage "P 1-5 0" pour l'affichage de l'heure, vous devez allumer le four pour pouvoir régler la minuterie.

- Effleurez .

00:00 apparaît et le triangle ▲ clignote sous .



- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la durée souhaitée pour la minuterie.



- Effleurez la touche OK.

La durée de minuterie est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.



Le symbole  signale que la minuterie est activée.

A la fin du temps de minuterie programmé

-  clignote,
- le temps est compté à partir de la fin de la minuterie.
- un signal sonore retentit trois fois, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 2").

- Effleurez .

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

- Effleurez .

Le temps de minuterie réglé est affiché.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de minuterie.
- Effleurez la touche OK.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

- Effleurez .
- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le temps de minuterie sur **00:00**.
- Effleurez la touche OK.

Le temps de minuterie est effacé.

QUELFOUR.COM

Présentation des modes de cuisson

Plusieurs modes de cuisson sont à votre disposition pour préparer les recettes les plus diverses.

Modes de cuisson sans micro-ondes

Multigril

Pour griller des pièces plates (steaks) en grande quantité.

Décongélation

Pour décongeler les produits surgelés en douceur.

Chauffage accéléré

Pour préchauffer rapidement le four. Ensuite sélectionnez le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Chaleur tournante +

Pour cuire les pâtisseries et les viandes. Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux. Vous pouvez cuire à de plus faibles températures car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur les aliments.

Turbogrill

Pour griller les pièces de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis. Vous pouvez cuire avec des températures plus faibles qu'en mode Multi-gril , car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur les aliments.

Rôtissage automatique

Pour saisir la viande à haute température puis continuer la cuisson à température plus douce.

Pendant la phase de saisie, le four chauffe tout d'abord à une température de saisie élevée (230 °C). Dès que cette température est atteinte, l'appareil descend à la température sélectionnée pour la poursuite de la cuisson (température de cuisson).

Cuisson éco

Idéal pour les cuissons de longue durée. Très économique.

Présentation des modes de cuisson

Micro-ondes

Pour décongeler, réchauffer et cuire des plats rapidement.

Modes combinés utilisant les micro-ondes

Lorsque vous utilisez les modes combinés, les résistances et le magnétron sont activés en alternance. Les résistances permettent de brunir l'aliment et le magnétron accélère la cuisson.

Dans ces modes de cuisson, vous pouvez régler une puissance des micro-ondes maximale de 300 W.

Micro-ondes + Chaleur tournante +

Pour réchauffer et cuire rapidement les plats et les dorer uniformément.

Ce mode permet de réduire le temps de cuisson et la consommation d'énergie.

Pour la pâtisserie, ne réglez pas une puissance de micro-ondes supérieure à 150 W.

Micro-ondes + Rôtissage automatique

Pour saisir la viande à haute température puis continuer la cuisson à température plus douce.

Pendant la phase de saisie, le four chauffe tout d'abord à une température de saisie élevée (230 °C). Dès que cette température est atteinte, l'appareil redescend à la température sélectionnée pour la poursuite de la cuisson (température de cuisson).

Modes avec micro-ondes

Principe de fonctionnement

Le four combiné micro-ondes est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Ces dernières se diffusent uniformément dans l'enceinte puis sont réfléchies par les parois métalliques. Les micro-ondes pénètrent les aliments de toutes parts.

Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le plat de cuisson afin d'atteindre les aliments. Elles traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique mais pas le métal. N'utilisez donc aucun récipient en métal ou avec décor métallique. Ce matériau réfléchissant les micro-ondes, des étincelles sont susceptibles d'apparaître. Les micro-ondes ne sont pas absorbées.

Quant le matériau du plat est approprié, les micro-ondes pénètrent directement au cœur des aliments composés de multiples petites molécules oscillant fortement sous l'effet des micro-ondes, à raison de plus de cent milliards de fois par seconde. C'est particulièrement le cas des molécules d'eau. De la chaleur commence alors à se diffuser sur le pourtour des aliments puis au cœur de ces derniers. Plus un aliment est riche en eau, plus rapide sera sa cuisson ou son réchauffage.

Le fait que la chaleur se diffuse directement au cœur de l'aliment confère plusieurs avantages :

- la cuisson des aliments au four à micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de matières grasses / liquides.
- La décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement qu'avec une table de cuisson ou un four traditionnel.
- les substances nutritives (vitamines, sels minéraux) sont préservées.
- la couleur et la saveur naturelles des aliments s'altèrent très peu.

Le four cesse d'émettre des micro-ondes dès que la cuisson s'arrête ou que la porte du four est ouverte.

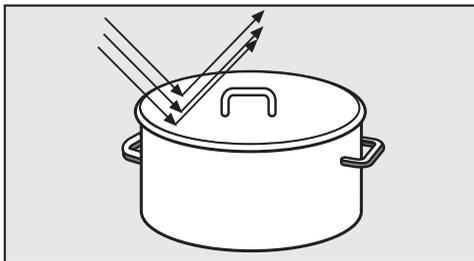
Pendant la cuisson, une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Puissance

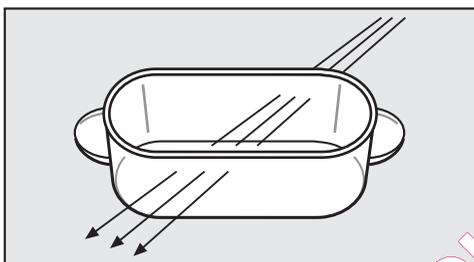
Vous avez le choix entre les puissances de micro-ondes suivantes :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

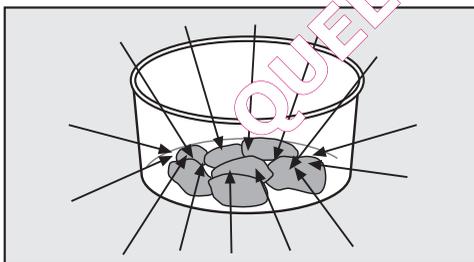
Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes



Les micro-ondes sont réfléchies par le métal.



Elles traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton.



Elles sont absorbées par les aliments.

En mode micro-ondes  et modes combinés avec micro-ondes : risque d'incendie ! Les récipients qui ne résistent pas aux micro-ondes risquent d'être abîmés et d'endommager le four.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée influent sur le temps de cuisson et de réchauffage.

Les formes rondes et ovales sont conseillées :

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

Plats convenant aux micro-ondes

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique sont parfaitement adaptés au four à micro-ondes.

Exception : le cristal, qui contient généralement du plomb, peut se fêler.
N'utilisez pas de cristal.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient parfaitement.

Exception : les plats en porcelaine qui comportent une décoration métallique (par exemple, un bord doré) ou des poignées creuses.

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

Faïence

La faïence convient au four à micro-ondes si le motif a été recuit.

Risque de brûlure ! La faïence peut devenir brûlante. Enfilez des gants de cuisine.

Plastique

Vous pouvez utiliser des récipients en plastique et des plats jetables en plastique en mode micro-ondes  s'ils résistent aux micro-ondes. Evitez cependant d'en utiliser pour protéger l'environnement.

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

Les récipients en plastique doivent être résistants à la chaleur et pouvoir supporter des températures d'au moins 110 °C.

Sinon ils se déforment, le plastique peut fondre et se mélanger aux aliments.

Utilisez uniquement des récipients en plastique en mode micro-ondes  et non pas avec les modes combinés.

- Vaisselle en plastique spéciale pour micro-ondes

Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale four à micro-ondes.

- Vaisselle en polystyrène

La vaisselle en plastique expansé, tel le polystyrène par exemple, peut être utilisée pour un réchauffage rapide des aliments.

- Sachets de cuisson en plastique

Les sachets cuisson en plastique doivent être percés avant le réchauffage ou la cuisson.

Les trous permettent d'évacuer la vapeur et empêchent une trop forte pression susceptible de faire exploser le sachet. Il existe cependant des sachets cuisson vapeur spécial micro-ondes qui n'ont pas besoin d'être percés. Veuillez respecter les instructions présentes sur l'emballage.

- Films ou sachets de rôtissage

Si vous utilisez des films ou des sachets de rôtissage, suivez les conseils d'utilisation du fabricant.

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

- Vaisselle en mélamine

La vaisselle plastique en mélamine absorbant l'énergie calorifique et devenant vite brûlante, elle ne convient pas au four à micro-ondes. Lors de l'achat de vaisselle en plastique, il convient donc de se renseigner sur la nature exacte du matériau.

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

Plats non adaptés aux modes avec micro-ondes

 La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée à la cuisson avec les micro-ondes. En effet, de la vapeur d'eau peut s'infiltrer dans les cavités et sous l'effet d'une pression quasi explosive entraîner leur destruction. Exception : cavités suffisamment ventilées. N'utilisez pas ce type de vaisselle pour la cuisson au four à micro-ondes.

Métal

Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche la cuisson des aliments.

- Si vous employez des modes combinés utilisant les micro-ondes, ne placez pas de récipient métallique, de papier aluminium, de couvercles ou de vaisselle métallisée (décorations, par exemple bordure dorée, bleu cobalt) dans l'enceinte de cuisson.

Les restes d'opercules en aluminium (par exemple, sur les pots de crème) peuvent provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de pots en plastique avec un couvercle en aluminium, ou enlevez ce dernier.

Exceptions :

La grille livrée convient aux modes sans micro-ondes et aux modes combinés utilisant les micro-ondes. Ne placez pas la grille sur la sole de l'enceinte, mais insérez-la dans un niveau de cuisson.

- Les moules métalliques conviennent pour la cuisson en mode de cuisson avec micro-ondes.
- Vous pouvez décongeler et réchauffer des plats préparés dans des barquettes en aluminium au four avec micro-ondes si vous retirez le couvercle au préalable.

L'utilisation de barquettes aluminium peut provoquer des crépitements et étincelles. Ne placez donc pas les barquettes sur la grille, mais sur le plat en verre.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, déposez les barquettes à 2 cm de distance !

Le réchauffage du plat s'effectue uniquement par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette aluminium.

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

- Petits morceaux de papier aluminium
Pour une décongélation homogène de morceaux de viande d'épaisseurs différentes (ex. : volaille), nous vous conseillons de recouvrir les morceaux les moins épais de petits morceaux de papier aluminium pendant les dernières minutes de cuisson.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, veillez à ce qu'une distance minimale de 2 cm les sépare l'un de l'autre !

- Broches en métal
Vous pouvez utiliser des broches en métal lorsque la pièce de viande est beaucoup plus grosse que les broches.

Glaçures et vaisselle de couleur

Certains glaçages et couleurs contiennent des substances métalliques. C'est pourquoi ils ne conviennent pas aux micro-ondes.

Bois

L'eau contenue dans le bois s'évaporant en cours de cuisson, les récipients en bois peuvent se fissurer. Ils ne sont pas adaptés au four à micro-ondes.

Tester la vaisselle

Si vous n'êtes pas sûr qu'un récipient en verre, terre, porcelaine est adapté à l'utilisation avec les micro-ondes, vous pouvez le vérifier de la façon suivante.

- Placez le récipient au centre du plat en verre inséré au niveau de cuisson 1.
- Refermez la porte.
- Sélectionnez le mode micro-ondes .
- Réglez la puissance la plus élevée (1000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
- Démarrez le programme.

Si pendant le test, vous entendez des crépitements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement le four et ouvrez la porte !

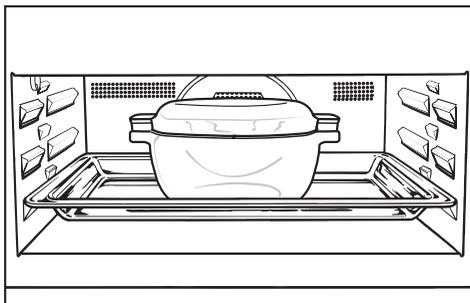
Une vaisselle qui déclenche de telles réactions n'est pas adaptée au four à micro-ondes.

En cas de doute, adressez-vous au fabricant ou à votre fournisseur afin de déterminer si votre vaisselle convient ou non au four à micro-ondes.

Cependant, ce test ne permet pas de vérifier si les cavités des poignées laissent passer suffisamment d'air.

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

Disposition du plat dans l'enceinte



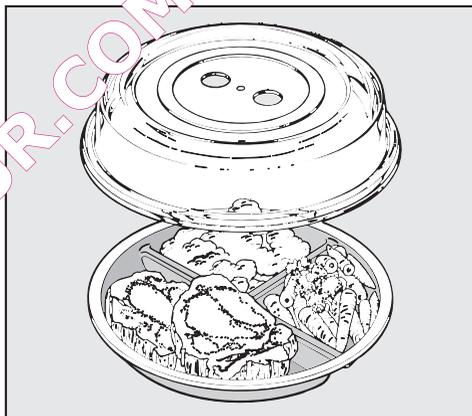
- Placez le plat en verre au niveau de cuisson 1.
- Placez toujours le récipient comportant l'aliment à cuire au centre du plat en verre.

Si vous placez l'aliment directement sur la sole de l'enceinte, le réchauffage sera insuffisant et irrégulier, car les micro-ondes ne peuvent pas atteindre les aliments par le bas.

Cloche

La cloche offre les avantages suivants :

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



- Pour cette raison, recouvrez toujours les mets à cuire en mode micro-ondes  avec une cloche adaptée aux micro-ondes en verre ou matière plastique.

Vous pouvez vous procurer des cloches résistantes aux micro-ondes dans le commerce.

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

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

 Le matériau de la cloche supporte une température maximale de 110 °C.

Si vous utilisez des températures plus élevées (par exemple, modes Gril ou Chaleur tournante +), le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments.

Utilisez uniquement la cloche en mode micro-ondes .

La cloche ne doit pas fermer hermétiquement le récipient. Si le diamètre du récipient est plus petit que celui de la cloche, la vapeur ne pourra pas s'échapper par les ouvertures latérales de la cloche. Celle-ci chauffera trop et risquera de fondre.

N'utilisez pas de cloche dans les cas suivants:

- pour réchauffer des aliments panés,
- pour les aliments qui doivent rester croustillants tels que les toasts,
- si vous utilisez un mode combiné utilisant les micro-ondes.

 Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four combiné micro-ondes est en marche, la pression interne exercée est telle qu'elle peut les faire exploser. Ouvrez auparavant les récipients et retirez le couvercle et la tétine des biberons avant de les placer au four à micro-ondes.

Conseils d'économie d'énergie

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
Si vous ouvrez la porte pendant une cuisson sans micro-ondes, le chauffage de l'enceinte est automatiquement désactivé. Les ventilateurs continuent de fonctionner. Une cuisson sans micro-ondes recommence dès que la porte est refermée.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- Utilisez le mode Chaleur (ou ). Vous pourrez ainsi cuire à des températures de 10-20°C inférieures aux autres modes de cuisson.
- Pour de nombreux plats de grillades vous pouvez utiliser le mode Turbo-gril (). Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.
- Le réglage usine "P 1 – 5 0" pour l'affichage de l'heure permet de réduire au minimum la consommation de votre four.
- Avec le réglage "P 7 – 5 0" l'éclairage de l'enceinte pendant la cuisson s'arrête automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez à tout moment le rallumer en effleurant .

Utilisation de la chaleur résiduelle

Pour les programmes de cuisson à des températures supérieures à 140 °C et des temps de cuisson supérieurs à 30 minutes, vous pouvez placer le sélecteur de température sur ● environ 5 minutes avant la fin du programme de cuisson. Le chauffage de l'enceinte s'arrête mais la chaleur résiduelle suffit pour finir la cuisson.

Mode d'économie d'énergie

Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.

Ce temps dépend des réglages sélectionnés (mode de cuisson, température, durée).

L'heure est affichée ou l'affichage est sombre, voir chapitre "Réglages - P 1".

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

La température préprogrammée s'affiche :



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

- Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif.

La température réelle et le témoin de température  s'affichent à l'écran après :



Vous pouvez suivre la montée en température à l'écran.

La première fois que la température sélectionnée est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé, voir chapitre ("Réglages – P 2").

Après la cuisson :

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Ventilateur de refroidissement

A l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Dès que l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Température préprogrammée

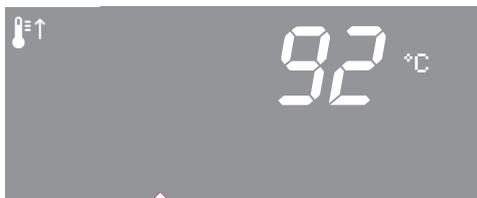
Dès que vous sélectionnez un mode de cuisson, la température proposée correspondante s'affiche.

	Température préprogrammée	Gamme de température
	— *	— *
	25 °C	25–50 °C
	160 °C	100–250 °C
	160 °C	30–250 °C
	200 °C	100–220 °C
	160 °C	100–230 °C
	190 °C	100–230 °C

* Température fixe ne pouvant pas être modifiée

Modification de la température

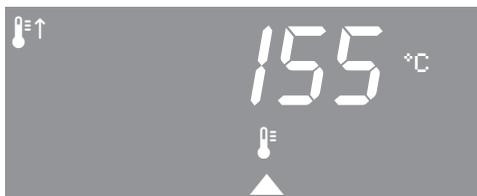
Exemple :
vous avez réglé le mode Chaleur tournante +  et 170 °C. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.



Vous souhaitez réduire la température définie à 175 °C.

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour réduire la température.

Le triangle clignote en dessous du symbole de la température et la température change par pas de 5°C.



La température de consigne actuelle est enregistrée. La température réelle est affichée.

Pour basculer de l'affichage de la température réelle à celui de la température prédéfinie, effleurez le symbole .

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Témoin de température

Le témoin de température  s'allume toujours lorsque le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Dès que la température sélectionnée est atteinte,

- un signal sonore retentit la première fois, si ce signal est activé "Réglages – P 2"),
- le témoin de température  s'éteint,
- le chauffage de l'enceinte est désactivé,

La régulation de température fait en sorte que le chauffage de l'enceinte et le témoin de température se réenclenchent lorsque la température de l'enceinte sous la valeur réglée.

Préchauffer l'enceinte.

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

Vous pouvez placer la plupart des plats dans le four pendant qu'il est encore froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la phase de préchauffage.

Préchauffez le four en mode Chaleur tournante +  pour les préparations suivantes :

- pain noir
- rosbife, filet

Chauffage accéléré

Le mode de cuisson Chauffage accéléré  permet de réduire la phase de chauffage.

Pour les pizzas et les pâtes qui cuisent rapidement (génoise ou sablés par exemple), n'utilisez pas le mode Chauffage accéléré  pendant la phase de préchauffage. Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité lorsque le témoin de température  s'éteint pour la première fois.
- Enfournerez l'aliment.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons.

Il faut pour cela d'abord sélectionner le mode de cuisson et la température et ensuite programmer un temps de cuisson ou un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson.

La durée maximum du temps de cuisson que vous pouvez programmer est de 12 heures.

La mise en marche et l'arrêt automatiques de cuisson est conseillé pour la cuisson de viande.

En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

Régler le temps de cuisson

Exemple : un gâteau nécessite 1 heure et 5 minutes de temps de cuisson.

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

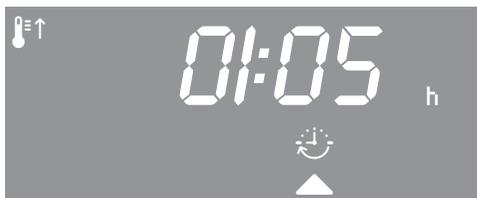
- Effleurez la touche .



- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

- Effleurez la touche OK.

00:00 h s'affiche et le triangle ▲ clignote sous .



- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif (01:05).

- Effleurez la touche OK.

Le temps de cuisson est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Le symbole  indique que le temps de cuisson est affiché.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Réglez le temps de cuisson et la fin de cuisson

Exemple :

l'heure actuelle est 11h15 ;

un rôti avec un temps de cuisson de 90 minutes doit être prêt à 13h30 .

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

Réglez d'abord l'heure.

- Effleurez la touche \equiv .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⌚ .
- Effleurez la touche OK.

00:00 h s'affiche et le triangle ⌚ clignote sous ⌚ .

- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif (01:30).
- Effleurez la touche OK.

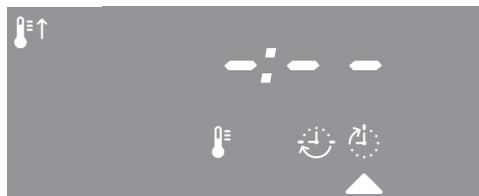
Le temps de cuisson ⌚ est enregistré. Il est décompté minute par minute.



Réglez ensuite la fin de cuisson :

- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⌚ .

13:30 s'affiche :



- Effleurez la touche OK.

Il s'affiche 12:45 (= heure actuelle + temps de cuisson = 11:15 + 1:30):



- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la fin de cuisson (13:30).
- Effleurez la touche OK.

La fin de cuisson ⌚ est enregistrée.



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

Dès que le point de départ est commencé (13:30 - 1:30 = 12:00), le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur s'enclenchent

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Une fois le temps de cuisson écoulé

- 0:00 s'affiche
-  clignote
- Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent.
- le ventilateur reste enclenché,
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 2").
- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.
- Arrêtez le four.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez le temps de cuisson en entrant un nouveau temps de cuisson.

Modifier le temps de cuisson

- Effleurez la touche '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Effleurez la touche OK.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de cuisson.
- Effleurez la touche OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Supprimer le temps de cuisson

- Effleurez la touche .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Effleurez la touche OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Réglez le temps de cuisson sur **00:00** à l'aide du sélecteur rotatif.
- Effleurez la touche OK.

Le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson éventuellement enregistrés sont supprimés.

- Effleurez la touche .

La température réelle dans l'enceinte est affichée. Le chauffage de l'enceinte de cuisson reste activé.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Si vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●, les réglages de temps de cuisson et de fin de cuisson sont supprimés.

Supprimer la fin de cuisson

- Effleurez la touche .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Effleurez la touche OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la fin de cuisson sur - -: - -.
- Effleurez la touche OK.

La fin de cuisson est supprimée.

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfournez l'aliment.
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur Micro-ondes .

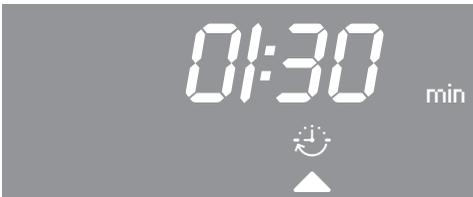
La puissance préprogrammée de 1000 W est affichée et le triangle ▲ clignote sous  :



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

- Si nécessaire, réglez la température avec le sélecteur rotatif.
- Effleurez la touche OK.

00:00 h s'affiche et le triangle ▲ clignote sous .



- Réglez le temps de cuisson (par exemple, 01:30 minutes) à l'aide du sélecteur rotatif.

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

- Effleurez la touche OK.

1:30 min est affiché et le triangle ▲ clignote sous Start/◊ :



- Effleurez la touche OK.

La cuisson démarre. Le magnétron, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement sont en marche. La cuisson démarre.

Quand le temps de cuisson écoulé

- 0:00 s'affiche
-  clignote
- le ventilateur reste enclenché,
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 2").

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez le temps de cuisson en entrant un nouveau temps de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

À l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Le ventilateur de refroidissement s'arrête à un moment préprogrammé.

Modifier la puissance

- Effleurez la touche .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

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

- Effleurez la touche OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Modifiez la puissance des micro-ondes à l'aide du sélecteur rotatif.

- Effleurez la touche OK.

- Effleurez la touche .

La nouvelle puissance des micro-ondes est enregistrée et apparaît à l'écran.

Si vous souhaitez suivre la durée à l'écran :

- Effleurez la touche .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

- Effleurez la touche .

La durée qui s'écoule est affichée.

Modifier le temps de cuisson

Le temps de cuisson s'écoule à l'écran.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de cuisson.

- Effleurez la touche OK.

La nouvelle durée apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote en dessous de Start/◀.

- Effleurez la touche OK.

La cuisson redémarre avec le nouveau temps de cuisson.

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons.

Après avoir sélectionné le mode de cuisson et le temps de cuisson, réglez une fin de cuisson.

Régler la fin de cuisson

Vous avez la possibilité de régler une fin de cuisson.

- Réglez d'abord la puissance et le temps de cuisson.
- Après avoir réglé le temps de cuisson, effleurez la touche .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

:-: - s'affiche :



- Effleurez la touche OK.

La fin de cuisson apparaît à l'écran (heure actuelle + temps de cuisson).

- Si nécessaire, réglez la fin de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.
- Effleurez la touche OK.

La fin de cuisson  est enregistrée.

Dès que l'heure du démarrage est atteinte, la cuisson démarre.

Supprimer la fin de cuisson

- Effleurez la touche .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Effleurez la touche OK.

Le triangle  clignote sous le symbole .

- Tournez le sélecteur rotatif vers la gauche, jusqu'à ce que - :-: - apparaisse à l'écran.
- Effleurez la touche OK.
- Effleurez la touche .

Le temps de cuisson apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote en dessous de Start/◊.

- Effleurez la touche OK.

La fin de cuisson est supprimée.

La cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

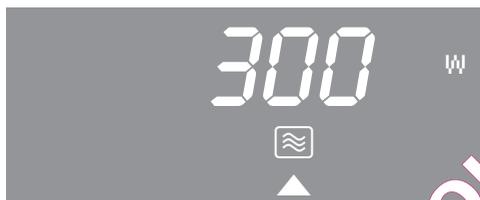
Utilisation : modes de cuisson combinés

Les modes combinés associent le mode micro-ondes à un autre mode (par exemple, Chaleur tournante +, Rôtissage automatique).
Le temps de cuisson diminue.

Utilisation simple

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le four propose une puissance préprogrammée de 300W et le triangle ▲ clignote en dessous du symbole ☰ :



Vous avez le choix entre les puissances suivantes :
80 W, 150 W et 300 W.

- Si nécessaire, réglez la température avec le sélecteur rotatif.
- Effleurez la touche OK.

La température préprogrammée apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote en dessous du symbole 🌡 :

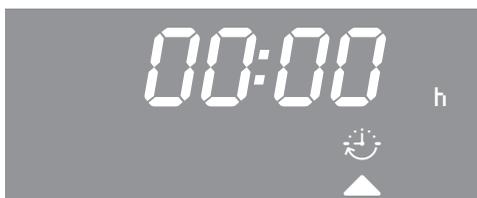


Les températures préprogrammées et les plages de températures suivantes sont disponibles pour les modes correspondants.

	Température préprogrammée	Gamme de température
	160 °C	30–220 °C
	160 °C	100–200 °C

- Si nécessaire, réglez la température avec le sélecteur rotatif.
- Effleurez la touche OK.

00:00 h s'affiche et le triangle ▲ clignote sous le symbole ⌚ :

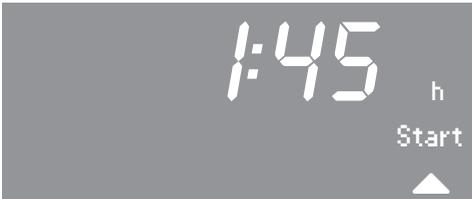


Utilisation : modes de cuisson combinés

Vous pouvez programmer un temps de cuisson de 2:00 heures maximum.

- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif (01:45 h).
- Effleurez la touche OK.

1:45 h apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote sous Start/◀ :



- Effleurez la touche OK.

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

Vous pouvez suivre la montée en température à l'écran.

La première fois que la température sélectionnée est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé, voir chapitre ("Réglages – P 2").

Le temps restant apparaît à l'écran.

Une fois le temps de cuisson écoulé

- 0:00 s'affiche
-  clignote
- le chauffage de l'enceinte est désactivé automatiquement,
- le ventilateur reste enclenché,
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 2").

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.
- Arrêtez le four.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez le temps de cuisson en entrant un nouveau temps de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

À l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Dès que l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Utilisation : modes de cuisson combinés

Modifier le temps de cuisson

- Effleurez la touche '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ☺.

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Effleurez la touche OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole ☺.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de cuisson.
- Effleurez la touche OK.
- Effleurez la touche '≡.

La nouvelle durée apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote en dessous de Start/◀.

- Effleurez la touche OK.

La cuisson redémarre avec le nouveau temps de cuisson.

Modifier la puissance et la température

Modifier la puissance

- Effleurez la touche '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ☺.

La puissance apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole ☺.

- Modifiez la puissance à l'aide du sélecteur rotatif.

- Effleurez la touche OK.

- Effleurez la touche '≡.

La puissance modifiée apparaît à l'écran.

Si vous souhaitez suivre la durée à l'écran :

- Effleurez la touche '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ☺.

- Effleurez la touche '≡.

La durée qui s'écoule est affichée.

Modification de la température

- Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif (voir chapitre "Utilisation : modes sans micro-ondes – Modifier la température").

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer et arrêter une cuisson automatiquement (voir chapitre "Utilisation : mode micro-ondes"  - "Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson").

QUEL FOUR.COM

Quick Start

Lorsque vous effleurez la touche Quick Start , le micro-ondes démarre avec une puissance et un temps de cuisson déterminés, par exemple pour réchauffer des liquides.

La puissance maximum préréglée est de 1000 W et le temps de cuisson de 1 minute.

Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée (voir chapitre "Réglages – P 9").

Vous pouvez uniquement utiliser cette fonction si aucune autre cuisson n'est en cours et si le sélecteur de mode de cuisson se trouve sur la position ●.

■ Effleurez la touche , jusqu'à ce que la cuisson démarre.

En effleurant plusieurs fois cette touche sensitive, vous pouvez augmenter progressivement la durée de cuisson.

Le temps restant est affiché.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en effleurant la touche Marche/Arrêt .

Une fois la cuisson terminée

- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 9").
- le four s'arrête automatiquement.

Lorsque vous effleurez la touche Popcorn , le four démarre avec une puissance et un temps de cuisson pré-programmés.

Une puissance de 850 W et un temps de cuisson de 3 minutes ont été réglés par défaut. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes. Vous ne pouvez pas modifier la puissance (voir chapitre "Réglages – P 10").

Vous pouvez uniquement utiliser cette fonction si aucune autre cuisson n'est en cours et si le sélecteur de mode de cuisson se trouve sur la position ●.

- Effleurez la touche , jusqu'à ce que la cuisson démarre.

Le temps restant est affiché.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en effleurant la touche Marche/Arrêt .

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

Une fois la cuisson terminée

- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 10").
- le four s'arrête automatiquement.

QUEL FOUR.COM

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.

Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

Modes de cuisson

Chaleur tournante +

Convient à la cuisson des biscuits, cakes, choux, pâte feuilletée.

Micro-ondes + Chaleur tournante

Convient pour les 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.

Le temps de cuisson raccourcit.

Sélectionnez une puissance des micro-ondes maximale de 150W pendant toute la durée de la cuisson.

Moule

Le choix du moule de cuisson dépend du mode de cuisson et de la préparation.

- Chaleur tournante +  :
Tous les moules en matériau thermo-résistant conviennent. Les moules clairs à paroi fine peuvent également être utilisés mais ils sont moins performants.
- Micro-ondes + Chaleur tournante  :
Utilisez exclusivement des moules résistants à la chaleur et aux micro-ondes (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes"), comme les moules en verre ou en céramique résistants à la chaleur, car les micro-ondes traversent ces matériaux. Les moules en métal réfléchissent les micro-ondes qui atteignent ensuite le gâteau par le haut. Dans ce cas, vous devez vous attendre à ce que la durée de cuisson s'allonge. Par ailleurs, des étincelles peuvent se produire.
Placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles continuent à se produire, n'utilisez plus ce moule en mode combiné.

Papier sulfurisé

Placez les frites, croquettes ou autres sur du papier cuisson.

Remarques sur le tableau des pâtisseries

Température

Choisissez la température la plus basse en général.

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

Temps de cuisson

Vérifiez après le temps le plus court indiqué que l'aliment est cuit. Avec une pique en bois, testez la cuisson. S'il ne reste pas un peu de pâte humide sur la pique, la pâtisserie est cuite.

Niveau

● Chaleur tournante +

- Gâteau cuit dans un moule : niveau 1 à partir du bas
- Pâtisseries plates (par exemple, gâteaux secs, gâteau cuit sur plaque) : niveau 2 à partir du bas
- Pour cuire simultanément sur deux niveaux (suivant la hauteur de la préparation) :
niveau 1+3 ou
niveau 2+3

● Micro-ondes + Chaleur tournante



Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas et posez-y le moule.

Conseils

- Programmez un temps de cuisson. Pour la cuisson de pâtisseries, il ne faut pas programmer le four trop longtemps à l'avance, car la pâte pourrait sécher et la levure perdre de son efficacité.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.

Pâtisserie

Tableau des pâtisseries

Les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Réduire le temps de 10 min si le four est préchauffé. Tenez compte des fourchettes de température, puissance de micro-ondes, niveaux de cuisson et temps indiqués. Les temps sont calculés pour plusieurs moules, quantités de pâte et habitudes de cuisson.

Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

Pâtisseries/petits gâteaux					
	[°C]	[min]	[W]	[°C]	[min]
Pâte à gâteau					
Quatre-quarts	140–160	0–80	–	–	–
Kouglof	150–170	65–80	80	160	60–70
Muffins ¹⁾	150–170	25–35	–	–	–
Gâteau marbré (moule)	150–170	60–70	–	–	–
Tarte aux fruits avec meringue ou nappage (plat en verre) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Tarte aux fruits (plat en verre) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Tarte aux fruits (moule)	150–170	55–65	80	160	45–60
Fond de tarte	150–170	30–35	–	–	–
Gâteaux secs	150–170	15–30	–	–	–
Pâte brisée					
Fond de tarte	150–170	30–38	–	–	–
Gâteau (plat en verre) ¹⁾	150–170	40–50	–	–	–
Gâteaux secs ¹⁾	150–170	20–30	–	–	–
Tarte au fromage blanc	150–170	75–85	–	–	–
Tourte aux pommes	150–170	65–75	–	–	–
Tarte aux abricots amandine (moule)	150–170	60–70	–	–	–

Pâtisseries/petits gâteaux					
	 [°C]	 [min]	 [W]	 [°C]	 [min]
Génoise					
Gâteau	150–170	30–35	–	–	–
Fond de tarte (2 œufs)	150–170	25–30	–	–	–
Gâteau roulé ¹⁾	150–170	20–25	–	–	–
Pâte levée					
Gâteau (plat en verre) ¹⁾	150–170	35–45	–	–	–
Tarte aux fruits (plat en verre) ¹⁾	150–170	40–50	150	170	35–45
Kouglof	140–160	55–65	–	–	–
Pain de Noël	150–170	55–65	–	–	–
Pain blanc	160–180	40–50	–	–	–
Pain noir	150–170	110–130	–	–	–
Pizza (plat en verre) ¹⁾	170–190	40–50	80	180	30–40
Tarte à l'oignon (plat en verre) ¹⁾	150–170	35–40	–	–	–
Chaussons aux pommes ¹⁾	150–170	25–35	–	–	–
Pâte à choux, choux ¹⁾	160–180	30–40	–	–	–
Pâte feuilletée ¹⁾	170–190	25–35	–	–	–
Meringues, macarons ¹⁾	120–140	35–45	–	–	–
Pizza surgelée (grille) ¹⁾	200	12–16	–	–	–

 Chaleur tournante  Micro-ondes + Chaleur tournante +

 Température /  Temps de cuisson /  puissance micro-ondes dans les modes de cuisson combinés

En règle générale, enfournez au niveau 1.

1) Utilisez le niveau 2 à partir du bas.

2) Préchauffez l'enceinte.

Rôtissage

Modes de cuisson

Chaleur tournante + / Rôtissage automatique

Pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille.

Micro-ondes + Chaleur tournante + / Micro-ondes + Rôtissage automatique

Le temps de cuisson est raccourci.

Pendant la cuisson, la puissance micro-ondes suivante doit être réglée :

- viande et poisson : 300 W max.
- volaille : 150 W

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

Plats de cuisson

Tenez compte du matériau du plat lors de la sélection du mode de cuisson :

- Chaleur tournante +  / Rôtissage automatique  : Plat à rôtir, cocotte, plat en verre résistant aux hautes températures, plat en terre cuite Römertopf.

Les poignées aussi doivent être thermorésistantes.

- Micro-ondes + Chaleur tournante +  / Micro-ondes + Rôtissage automatique  :

Utilisez exclusivement des plats compatibles avec les micro-ondes et résistants à la chaleur sans couvercle métallique (voir chapitre "Vaiselle à utiliser avec les micro-ondes").

Rôtir dans un récipient fermé

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôtir car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce. En outre l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille.

- Assaisonnez la viande et placez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre, de margarine ou arrosez-la d'un filet d'huile.

Pour les grands rôtis maigres (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.

- Si vous utilisez une feuille ou un sachet de rôtissage, respectez les instructions du fabricant.

Rôtissage sur la grille

Vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou la larder.

N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Ceci empêche la viande de dorer.

Remarques sur le tableau de rôtissage

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C.

Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 20 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Préchauffage

Le préchauffage n'est nécessaire qu'avec le rosbif et le filet.

Temps de cuisson

Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [minutes/cm]:

Bœuf/gibier : 15–18 min/cm

Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm

Rosbif/filet : 12–15 min/cm

En cas de viande surgelée, le temps de rôtissage s'allonge d'environ 20 minutes par kg. La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Vérifiez après le temps le plus court indiqué si la viande déjà cuite.

Niveau

– Chaleur tournante +  / Rôtissage automatique :
Grille avec aliment au niveau 1 à partir du bas

– Micro-ondes + Chaleur tournante +  / Micro-ondes + Rôtissage automatique :
Grille ou plat en verre avec aliment au niveau 1 à partir du bas

Conseils

Brunissage

Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

Temps de repos

Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le couperez.

Cuisson de volaille

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

Rôtissage

Tableau de rôtissage

Viande/poisson	 / 	
	 [°C] ^{1) 2)}	 [min]
Rôti de bœuf, env. 1 kg	170–190	100–120
Filet de bœuf/rosbif ^{3) 4)} , ca. 1 kg	190–210	40–60
Cuisse de gibier, env. 1 kg	180–200	100–120
Selle de gibier (env. 1 kg)	180–200	70–100
Rôti de porc (noix, échine, env. 1 kg)	170–190	110–130
Petit salé, env. 1 kg	170–190	70–80
Pain de viande, ⁴⁾ , env. 1 kg	160–180	65–75
Rôti de veau, env. 1 kg	170–190	80–100
Gigot, env. 2 kg	170–190	110–130
Selle d'agneau ³⁾ (env. 2 kg)	170–190	60–80
Volaille, env. 1 kg	170–190	55–65
Volaille, env. 4 kg	170–190	200–220
Poisson, pièce, env. 1,5 kg	160–180	45–55

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé.

Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

Respectez les fourchettes de températures, les puissances de micro-ondes, les niveaux et les temps indiqués. Les temps sont calculés pour plusieurs moules, quantités de pâte et habitudes de cuisson.

		
 [W]	 [°C]	 [min]
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
150	180	90-100
150	180	60-70
300	180	35-45
150	180	70-80
150	180	90-110
-	-	-
150	180	45-55
150	180	120-150
150	170	35-45

 Chaleur tournante + /  Rôtissage automatique /  Micro-ondes + Chaleur tournante + /  Micro-ondes + Rôtissage automatique

 Température /  Temps de cuisson /  Puissance de micro-ondes dans les modes de cuisson combinés

En règle générale, enfournez au niveau 1.

1) Cuisson de viande dans un récipient fermé.

Lorsque vous rôtissez sur la grille ou sur le plat en verre, sélectionnez une température d'environ 20 °C de moins que lorsque vous rôtissez dans un récipient de cuisson fermé.

2) Ne réglez pas de température supérieure à celle indiquée. La viande brunirait certes, mais pourrait s'avérer insuffisamment cuite.

3) Ne couvrez pas l'aliment.

4) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne réglez pas le four sur le mode Chauffage accéléré



Grillades

 Risque de brûlure !

Si vous grillez porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte passe devant le ventilateur et est refroidi. Le bandeau de commande chauffe. Fermez la porte lors de la grillade.

Modes de cuisson

Multigril

Pour griller des aliments de faible épaisseur, tels que des côtelettes, des biftecks, des boulettes ou des toasts.

Turbogril

Pour griller des aliments d'un diamètre plus important, par exemple des brochettes, des rôtis roulés ou de la volaille.

La résistance de voûte/gril et le ventilateur sont activés alternativement.

Plats de cuisson

- En règle générale, utilisez la grille pour les grillades.
- Avant de faire les grillades, badigeonnez la grille au pinceau avec de l'huile puis posez-y les morceaux à griller. Veillez à ce que les tranches soient de même épaisseur pour que les durées de cuisson ne diffèrent pas.

Remarques sur le tableau des grillades

Température

- Multigril  :
L'opération se déroule à une température fixe. En d'autres termes, il n'est pas possible de régler la température, car celle-ci est automatiquement définie par l'appareil.
- Turbogril  :
Choisissez de préférence la température la plus basse. Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.
Pour les pièces de viande plates, il convient de choisir une température de 220 °C, pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut maximum 180-200 °C.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire pour les grillades.

Préchauffez la résistance de sole/gril environ 5 minutes porte fermée.

N'activez pas le mode micro-ondes pendant ce temps !

Niveau

- Multigril  :
En fonction de la taille des aliments à griller, utilisez le niveau 2 ou 3 en partant du bas.
- Turbogril  :
En fonction de la taille des aliments à griller, utilisez le niveau 1 ou 2 en partant du bas.

Temps de cuisson

- Les pièces de viande / poisson plates doivent cuire pendant environ 6–8 minutes par côté. Vérifiez que les pièces sont d'épaisseur à peu près égale afin que les temps de cuisson ne soient pas trop différents.
- Pièces de viande plus hautes : environ 7 à 9 minutes par côté
- Rôtis roulés : environ 10 minutes par cm de diamètre

Test de cuisson

Pour vérifier où en est la cuisson, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuillère :

- saignant : lorsque la viande est encore très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
- à point : si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
- bien cuit : lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le court indiqué.

Conseil

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

Grillades

Préparer les aliments

Rincez brièvement la viande sous l'eau froide, puis séchez-la. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller pour éviter qu'elles perdent leur jus.

Vous pouvez badigeonner la viande maigre d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats ainsi que les darnes et salez-les. Vous pouvez également les arroser d'un peu de citron.

Grillades

- Préchauffez la résistance de voûte/gril environ 5 minutes porte fermée.

N'activez pas le mode micro-ondes pendant ce temps !

- Déposez les aliments à griller sur la grille.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température (uniquement pour le mode Turbogril )

 **Risque de blessure !**
Utilisez les maniques pour remuer, enrouler et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Enfournez l'aliment au niveau qui convient (voir Tableau des grillades).
- Refermez la porte.
- Retournez la viande après la moitié du temps.

Tableau des grillades

Préchauffez la résistance de voûte/gril environ 5 minutes. N'activez pas le mode micro-ondes pendant ce temps ! .

Les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras. Vérifiez la grillade une fois la durée la plus courte écoulée.

Respectez les fourchettes de températures, la puissance des micro-ondes, les niveaux et les temps indiqués. Les temps sont calculés en tenant compte de la diversité de coupe des pièces de viande et des habitudes culinaires.

Pièce à griller	 ³ à partir du bas			
		 [min]	 [°C]	 [min] ¹⁾
Pièce plate				
Biftecks	2/3 ²⁾	18-22	200	10-16
Brochettes	2	-	200	15-20
Brochettes de volaille	2	-	200	15-20
Escalopes	2/3 ²⁾	-	200	14-18
Croquettes de bœuf	2/3 ²⁾	20-25	200	20-25
Saucisses	2/3 ²⁾	15-20	-	-
Filet de poisson	2/3 ²⁾	15-20	-	-
Truites	2/3 ²⁾	-	200	20-25
Toasts	2/3 ²⁾	2-4	-	-
Croque-monsieur	2	5-9	-	-
Tomates	2/3 ²⁾	10-12	200	6-8
Pêches	2	4-8	200	7-10
Grillades de gros diamètre				
Poulet, env. 1 kg	1/2 ³⁾	50-60	180-200	45-55
Rôti roulé Ø 10 cm, env. 1,5 kg	1	80-100	180-200	80-100
Jarret de porc, env. 1 kg	1	-	180-200	100-120

³ Niveau /
  Multigril /
  Turbogril /
  Température /
  Temps de cuisson

1) Retournez l'aliment après la moitié du temps.

2) Choisissez le niveau en fonction de la taille des aliments à griller.

3) Avec le mode Turbogril , utilisez le niveau 2 en partant du bas.

Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

	Mode de cuisson	 / 	Convient pour :	
Décongélation		80 W	Aliments très sensibles : crème, beurre, gâteaux à la crème et au beurre, fromage	
		150 W	Tous les autres aliments	
Réchauffage		450 W	Biberons, repas pour bébés	
		600 W	Plats variés ; plats surgelés qui ne doivent pas être dorés	
		850 W		
		1000 W	Boissons	
Cuisson		850 W Faire bouillir	Gratins ; riz au lait, semoule ; aliments surgelés, qui ne doivent pas brunir	
		450 W Cuisson normale		
		150 W Cuire doucement		
	Choisissez un programme combiné si vous souhaitez raccourcir le temps de cuisson tout en dorant votre plat.			
		300 W 160-190 °C	Saisir la viande à une température élevée et la cuire à une température moins élevée.	
	300 W + 160-170 °C	Plats tout prêts qui doivent être dorés, par exemple gratins		

 Micro-ondes /  Micro-ondes + Rôtissage automatique /  Micro-ondes + Chaleur tournante +  Température

Les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage ou de cuisson plus long que les aliments conservés à température ambiante. Le temps de réchauffage requis dépend de plusieurs facteurs : température de départ, quantité, nature et structure des aliments

Vous trouverez un tableau des temps de cuisson aux pages suivantes.

Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

Avant toute décongélation, réchauffage, cuisson

- Versez les aliments à décongeler ou à cuire dans un récipient allant aux micro-ondes et couvrez.
- Posez le récipient au milieu du plat en verre au niveau 1 à partir du bas.

Modes de cuisson combinés

N'utilisez que des récipients thermorésistants pouvant être utilisés avec les micro-ondes.

En règle générale, ne couvrez pas les aliments.

Lorsque vous utilisez le mode micro-ondes + Rôtissage automatique , ne couvrez pas les aliments, sans quoi ils ne doreraient pas.

- Insérez le plat en verre au niveau 2 à partir du bas.

Placez les plats préparés emballés dans des barquettes en aluminium directement dans le plat en verre.

Pendant l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

- Retournez, séparez ou remuez plusieurs fois les aliments. Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.

Après l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

Les temps de repos permettent de répartir la température de façon homogène dans le plat. Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante afin que la répartition de la température dans le plat soit plus homogène.

 Risque de brûlure ! Remuez ou agitez bien les aliments, en particulier les aliments pour bébés et enfants après les avoir réchauffés, puis couvrez-les, afin d'éviter tout risque de brûlure pour votre bébé.

 Risque de brûlure ! Lors du réchauffage, la chaleur est produite directement dans l'aliment et le plat reste donc plus froid (exception : faïence allant au four)

Le plat est uniquement réchauffé par la transmission de chaleur des aliments.

Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer le plat du four.

Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés et cuits.

Si vous ne savez pas si les aliments sont suffisamment réchauffés/cuits, laissez-les encore quelque temps dans le four.

Faites cuire suffisamment les denrées facilement périssables comme le poisson, la volaille, la viande hachée.

Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

Conseils pour le réchauffage

 Risque de brûlure ! Les aliments pour bébés et enfants ne doivent pas être trop chauds.

Réchauffez les aliments pour bébé et enfants pendant uniquement 30 à 60 secondes à une puissance de 450 W.

Ne réchauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four combiné micro-ondes est en marche, la pression interne exercée est telle qu'elle peut les faire exploser.

Ouvrez auparavant les récipients et retirez le couvercle et la tétine des biberons avant de les placer au four à micro-ondes.

Pour réchauffer un liquide, placez une cuillère fournie (non métallique) dans le récipient. La cuillère assure une ébullition uniforme des liquides et permet aux bulles de vapeur de se former au bon moment.

Les œufs peuvent éclater. Ne réchauffez jamais d'œufs durs, même sans coquille, en mode micro-ondes



Conseils pour la cuisson

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 faites cuire au four à micro-ondes. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.

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

Les œufs à la coque cuits avec les micro-ondes  doivent impérativement cuire dans un récipient spécial.

Quand vous faites chauffer les œufs sans coquille au four à micro-ondes, la pression exercée sur le jaune peut le faire gicler après cuisson. Piquez au préalable plusieurs fois la membrane entourant le jaune d'œuf.

Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

Utilisation	Conseils et instructions
Décongeler de grandes quantités d'aliments, par ex. 2 kg de poisson	Vous pouvez glisser le plat en verre au niveau 1 à partir du bas pour recueillir l'eau de décongélation.
Réchauffage de plats	Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.
Cuisson de légumes	Ajoutez un peu d'eau si les légumes ne sont pas frais. Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur nature. Les légumes frais contiennent davantage d'eau et cuisent donc plus rapidement.
Cuisson de plats cuisinés surgelés	Vous pouvez décongeler et réchauffer ou cuire en une seule fois des plats cuisinés surgelés. Veillez à respecter les instructions figurant sur l'emballage.

Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson

Les conseils suivants s'appliquent aux tableaux suivants :

- Veuillez respecter les puissances micro-ondes, durées et temps de repos indiqués. Ils tiennent compte de la nature, de la quantité et de la température de départ des aliments.
- Choisissez en règle générale le temps intermédiaire.
- Placez les aliments au niveau 1 en partant du bas.

Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

Tableau de décongélation des plats

				
	Quantité	150 W ⊕ [min]	80 W ⊕ [min]	Temps de repos [min] ¹⁾
Produits laitiers				
Crème	250 ml	–	13–17	10–15
Beurre	250 g	–	8–10	5–10
Tranches de fromage	250 g	–	6–8	10–15
Lait	500 ml	14–16	–	10–15
Fromage blanc	250 g	10–12	–	10–15
Pains et gâteaux				
Quatre-quarts	1 pièce env. 100 g	1–2	–	5–10
Quatre-quarts	300 g	4–6	–	5–10
Tarte aux fruits	3 pièces env. 300 g	6–7	–	10–15
Gâteau au beurre	3 pièces env. 300 g	5–7	–	5–10
Gâteau à la crème	1 pièce env. 100 g	–	1,5	5–10
	3 pièces env. 300 g	–	4–4,5	5–10
Pâte levée, feuilletée	4 pièces	6–8	–	5–10
Fruits				
Fraises, framboises	250 g	7–8	–	5–10
Groseilles	250 g	8–9	–	5–10
Prunes	500 g	12–16	–	5–10
Viande				
Viande de bœuf hachée	500 g	16–18	–	5–10
Poulet	1000 g	34–36	–	10–15
Légumes				
Petits pois	250 g	8–12	–	5–10
Asperges	250 g	8–12	–	10–15
Haricots	500 g	13–18	–	10–15
Chou rouge	500 g	15–20	–	10–15
Epinards	300 g	12–14	–	10–15

 Puissance des micro-ondes / ⊕ Temps de décongélation

- 1) Laissez les aliments reposer à température ambiante.
Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.

Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

Tableau de réchauffage des plats

Boissons ²⁾	Quantité			Temps de repos [min] ¹⁾
		1000 W ⊕ [min]	450 W ⊕ [min]	
Café, température 60 – 65 °C	1 tasse, (200 ml)	00.50–1.10	–	–
Lait, température 60–65 °C	1 tasse, (200 ml)	1–1.50 ³⁾	–	–
Faire bouillir de l'eau	1 tasse, (125 ml)	1–1.50	–	–
Biberon (lait)	env. 200 ml	–	00.50–1 ³⁾	1
Grog, vin chaud température 60–65 °C	1 verre, (200 ml)	00.50–1.10	–	–
Plats ³⁾	Quantité			Temps de repos [min] ¹⁾
		1000 W ⊕ [min]	450 W ⊕ [min]	
Aliments pour enfants (température ambiante)	1 pot (200 ml)	–	00.30–1	1
Côtelette, grillée	200 g	3–5	–	2
Filet de poisson, grillé	200 g	3–4	–	2
Rôtis en sauce	200 g	3–5	–	1
Garnitures	250 g	3–5	–	1
Légumes	250 g	4–5	–	1
Sauce pour rôti	250 ml	4–5	–	1
Soupes/pot-au-feu	250 ml	4–5	–	1
Soupes/pot-au-feu	500 ml	7–8	–	1

 Puissance des micro-ondes / ⊕ Temps de réchauffage

1) Laissez les aliments reposer à température ambiante.

Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.

2) Mettre une cuillère (non métallique) dans le récipient.

3) Ces temps sont valables pour une température de départ d'environ 5 °C.

Dans le cas des plats qui ne sont normalement pas conservés au réfrigérateur, la température ambiante de référence est de 20 °C.

Excepté les aliments pour bébés et les sauces délicates, les aliments sont réchauffés à une température de 70 - 75 °C.

Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

Tableau de cuisson des plats

	Quantité	850 W ⊕ [min]	+ ⊕ [min]	450 W ⊕ [min]	Temps de repos [min] 1)
Viande					
Boulettes en sauce (400 g de viande)		10–12			2–3
Ragoût de veau (750 g de viande)		16	+	15	2–3
Volaille					
Poulet à la moutarde	env. 800 g	4	+	12	2–3
Emincé de poulet sauce curry	env. 900 g	5	+	12	2–3
Risotto de volaille	env. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Poisson					
Filet de poisson en sauce	env. 900 g	8			2–3
Curry de poisson	env. 1,5 kg		+	12	3–5
Légumes frais					
Carottes	300 g	2	+	6	2
Chou-fleur (bouquets)	500 g	6	+	10	2
Petits pois	500 g	5	+	10	2
Poivron émincé	500 g	5	+	10	2
Bâtonnets de chou-rave	500 g	3	+	8	2
Choux de Bruxelles	300 g	3	+	9	2
Asperges	500 g	5	+	8	2
Brocolis (bouquets)	300 g	4	+	4	2
Poireaux	500 g	5	+	8	2
Haricots verts	500 g	4	+	12	2
Légumes surgelés					
Petits pois, julienne de légumes	450 g	5	+	11	2
Epinards	450 g	5	+	7	2
Choux de Bruxelles	300 g	4	+	6	2
Brocolis	300 g	3	+	6	2
Poireaux	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Gratin au fromage blanc (500 g)		10–12		–	–
Coulis aux fruits (500 ml de jus ou 500 g de fruits)		6–8		–	–

 Puissance des micro-ondes / ⊕ Temps de cuisson

1) Laissez les aliments reposer à température ambiante.
Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.

Décongélation sans micro-ondes

Mode de cuisson

● Décongélation

Pour décongeler en douceur les aliments, l'air de l'enceinte à température ambiante est brassé par le ventilateur.

 Risque de salmonelles !
Pour décongeler la volaille, respectez les conditions de propreté. N'utilisez pas l'eau de décongélation.

Conseils

- Disposez l'aliment surgelé sans emballage sur le plat en verre ou dans un bol.
- Placez les pièces de volaille de petite taille sur une soucoupe retournée dans le plat en verre. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.
- Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons.
Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour absorber les épices.
- En fonction de la taille des aliments congelés, choisissez le niveau 1 ou 2 en partant du bas.

Temps de décongélation partielle ou complète

Les temps dépendent de la nature et du poids des produits congelés :

Aliment surgelé	Poids [g]	Temps : [min]
Poulet	800	90–120
Viande	500	60–90
	1 000	90–120
Saucisses	500	30–50
Poisson	1 000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteau beurre	500	20–30
Pain	500	30–50

Préparer des conserves

Bocaux

⚠ Risque de brûlures !

Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.

N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

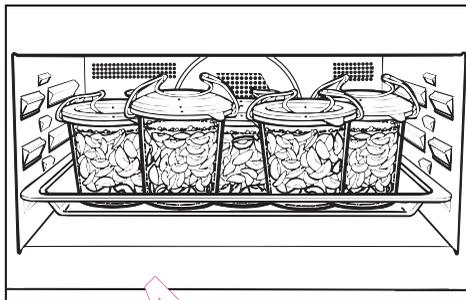
Achetez uniquement des bocaux spéciaux, disponibles chez les commerçants spécialisés.

- Chaleur Tournante+  : Bocaux, bocaux munis d'un couvercle à visser
- Micro-ondes  : Bocaux et système de fermeture ou ruban adhésif transparent adaptés à une utilisation au four à micro-ondes

N'utilisez jamais d'attaches métalliques : elles peuvent générer des étincelles.

Préparatifs

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



- Préparez les bocaux. Remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Placez le plat en verre au niveau inférieur et posez-y les bocaux.

Préparer des conserves

– Préparer des conserves en mode Chaleur tournante+

- Sélectionnez le mode Chaleur tournante+  et une température comprise entre 150 et 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.

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

Fruits / Cornichons

- Dès que le liquide commence à bouillir dans les bocaux, éteignez le four et laissez-y les bocaux pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la température à 100 °C dès que vous observez que les bulles montent.

	Temps de stérilisation [min]
Asperges, carottes	60–90
Petits pois, haricots	90–120

- Éteignez le four après la durée de stérilisation et laissez encore ces derniers dans l'enceinte de cuisson chaude pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

– Préparer des conserves en mode micro-ondes

- Sélectionnez le mode micro-ondes  et une puissance de 850 W.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles régulières remontent le long des bocaux. Patientez 3 minutes pour un bocal et environ 15 minutes pour 5 bocaux.

Réduisez immédiatement la puissance pour éviter un débordement.

Fruits / Cornichons

- Dès que le liquide commence à bouillir dans les bocaux, éteignez le four et laissez-y les bocaux pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la puissance à 450 W dès que l'ébullition est visible dans les bocaux.

	Temps de stérilisation [min]
Asperges, carottes	env. 15
Petits pois, haricots	env. 25

- Éteignez le four après la durée de stérilisation.

Préparer des conserves

Après la stérilisation

 Risque de brûlures !
Enfilez des maniques avant de sortir les bocaux.

- Sortez les bocaux de l'enceinte.
- Laissez reposer avec un linge pendant env. 24 heures dans un local à l'abri des courants d'air.
- Le cas échéant, retirez les attaches ou le ruban adhésif.
- Vérifiez ensuite que tous les bocaux sont bien fermés.

QUEL FOUR.COM

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

Plat	 [°C]	 3 1	 [min]
Lasagnes	180	1	45-60
Gratin de pommes de terre	170	1	55-65
Gratin de légumes	170	1	55-65
Gratin de pâtes	170	1	40-50

 Température /  Niveau /  Temps de cuisson

Le tableau vous donne quelques exemples.

Pour la préparation d'autres recettes, référez-vous aux indications de température et de temps de cuisson pour le mode de cuisson Chaleur tournante + .

QUEL FOUR.COM

Produits surgelés/Plats préparés

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

- Faites cuire ces plats sur la grille, avec du papier sulfurisé.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

- Cuisez ce type d'aliments surgelés dans le plat en verre tapissé de papier cuisson.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.

Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

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

QUEL FOURN.COM

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats testés selon EN 60350 (mode micro-ondes)

Plat test	Mode de cuisson	 [W]	 [min]	Temps de repos ¹⁾ [min]	Remarque
Décongeler des framboises, 250 g ²⁾		150	7	3	Décongeler à découvert
Décongeler du steak haché, 500 g ²⁾		150	16–18	5–10	Décongeler à découvert puis retourner après la moitié du temps
Cuire un pain de viande, 900 g ²⁾		600 + 450	8.30 + 11	5	Contenant : Pyrex 03.838.80, Longueur 28 cm, cuire à découvert
Cuire un gratin dauphinois, 1105 g ²⁾		300–180 °C	30–35	5	Contenant : Pyrex 03.827.80
Cuire une génoise, 475 g ²⁾		450	7.30–8.30	5	Récipient : Pyrex 03.827.80, cuire à découvert
Cuire une crème aux oeufs, 1000 g ²⁾		450	25–21	120	Contenant : Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

 Puissance micro-ondes /  Micro-ondes + Chaleur tournante + /  Temps de décongélation ou de cuisson

- 1) Laissez les aliments reposer à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.
- 2) Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas.

QUELFOUR.COM

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats testés selon EN 60350 (mode de cuisson sans micro-ondes)

Plat test	Moule/ plats en verre	Mode de cuisson	🔥 [°C]	⊕ [min]
Sprints	1 plat en verre ¹⁾		140	38–45
	2 plats en verre ²⁾		140	50–55
Génoise	Moule démontable, ¹⁾ 26 cm, foncé		170	32–37
Tourte aux pommes	Moule démontable, ³⁾ 20 cm, foncé		160	110–120
Gâteaux individuels	1 plat en verre ¹⁾		150	26–34
	2 plats en verre ²⁾		150	30–36
Toasts	Grille ⁴⁾		–	5–7 + préchauffage 5 mn
Griller des steaks (12)	Grille et plat en verre ¹⁾		–	Recto : 16–18, verso : 12–14 + préchauffage 5 minutes

 Chaleur tournante + /  Multigril / 🔥 Température / ⊕ Temps de cuisson

- 1) Utilisez le niveau 2 à partir du bas.
- 2) Utilisez les niveaux 1+3 à partir du bas.
- 3) Utilisez le niveau 1 à partir du bas.
- 4) Utilisez le niveau 3 à partir du bas.

 Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.

 Risque de blessure ! La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit. N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.

Attendez que l'enceinte, la contreporte et le joint de porte aient refroidi pour les nettoyer. Une attente trop longue risque de rendre le nettoyage plus difficile, voir impossible dans les cas extrêmes. Des salissures très importantes peuvent endommager le four.

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

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade du four,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit pour inox,
- de détergent pour lave-vaisselle,
- de produit nettoyant pour verre
- de détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique;
- d'éponge avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique,
- de laine d'acier,
- de spirale à récurer en inox.
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage abrasif
- de produit nettoyant pour four*.

* En cas de salissures particulièrement tenaces ceci est autorisé sur les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean.

Nettoyage et entretien

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

Le plat en verre peut être lavé au lave-vaisselle.

Conseils

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

Salissures normales

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.

- 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.
- Éliminez tout résidu de nettoyant à l'eau claire. Ceci est particulièrement important avec les pièces traitées PerrecoClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

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. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

- Déposer un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et attendez quelques minutes.
- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire et séchez les surfaces.

- Pour éliminer les salissures les plus tenaces, appliquez le nettoyant pour four Miele sur la surface pourvue d'un revêtement PerfectClean une fois qu'elle a refroidi. Laissez le produit agir conformément aux indications figurant sur le flacon.

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

- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- ◆ Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.

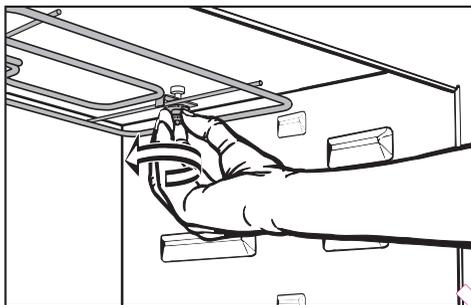
QUEL FOUR.COM

Nettoyage et entretien

Abaisser la résistance du gril

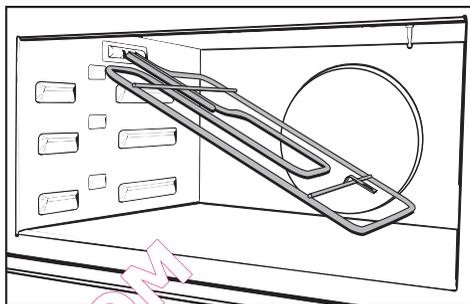
Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance du gril pour la nettoyer.

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.



- Pour abaisser la résistance du gril, dévissez l'écrou.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance gril. Elle pourrait être endommagée.



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

Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui se produisent en utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.
Sollicitez le SAV (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

 Risque de blessure !

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité. Les interventions techniques doivent impérativement être exécutées par des professionnels agréés par le fabricant. N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four.

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	<p>L'affichage de l'heure est désactivé. C'est pour cette raison que l'écran s'éteint lorsque le four est hors tension.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence à l'écran, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – P 1").
	<p>Le four n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Un processus ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez que la porte est bien fermée si vous utilisez les micro-ondes.■ Vérifiez qu'une puissance et une durée ont bien été définies en cas de sélection du mode micro-ondes.■ Vérifiez qu'une puissance a bien été définie dans le cas d'un mode combiné avec micro-ondes, qu'une durée a bien été définie pour un mode micro-ondes et qu'une température a bien été définie pour le type de chauffage.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais l'heure et le symbole  restent allumés à l'écran.	La sécurité enfants  est activée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Sécurité enfants ").
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. <i>NE5_</i> est indiqué. Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage du four ne fonctionne pas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - P B").
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais le four ne fonctionne pas.	Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue. <ul style="list-style-type: none"> ■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur ● et arrêtez le four. Vous devez ensuite redémarrer le programme de cuisson.
<i>12:00</i> et le triangle ▲ clignote sous le symbole  .	La panne de courant a duré plus de 200 heures. <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez l'heure (voir chapitre "Mise en service").
<i>0:00</i> s'affiche de façon inattendue à l'affichage et  clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position ● et arrêtez le four. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.
<i>F XX</i> est affiché.	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente.

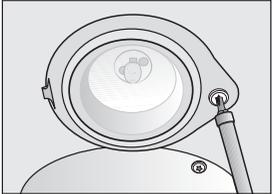
Problème	Cause et solution
Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes (☰), aucun bruit ne se fait entendre.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes (☰), le contacteur de porte règle le ventilateur de refroidissement sur une vitesse inférieure.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	Le ventilateur de refroidissement est activé. Il s'arrête automatiquement après un certain temps.
Pendant une opération avec micro-ondes, un bruit anormal est audible.	■ Vérifiez si l'utilisation d'une vaisselle métallique ne provoque pas des étincelles (voir chapitre " Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes ").
	■ Vérifiez si l'aliment est recouvert de papier aluminium et enlevez-le le cas échéant.
	■ Vérifiez si la porte se trouve dans l'enceinte de cuisson. Utilisez toujours le plat en verre pour le mode micro-ondes.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) après le temps indiqué dans le tableau des pâtisseries.	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	<p>Une température ou un niveau erroné ont été choisis.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi.</p> <p>Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats. Ils réfléchissent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint plus difficilement les pâtisseries qui dorent peu ou de façon irrégulière.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Utilisez des moules mats et foncés.

Problème	Cause et solution
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode micro-ondes  ?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les micro-ondes n'ont pas été remises en marche après une interruption, ■ Vérifiez si en cas de cuisson ou de réchauffage avec micro-ondes, le temps choisi était approprié. Plus la puissance est faible, plus longue doit être la durée.
Le plat refroidit trop vite après le réchauffage ou la cuisson avec les micro-ondes ?	<p>Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur se forme d'abord sur les bords des aliments et qu'elle se propage ensuite au centre.</p> <p>Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, il se peut qu'ils soient brûlés à l'extérieur, mais pas encore au centre. L'équilibre thermique qui suit réchauffe les aliments à cœur et les refroidit à l'extérieur. Par conséquent, il est recommandé de réchauffer les aliments de composition différente, par exemple plat unique avec viande et légumes, à une puissance plus faible et plus longtemps.</p>
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	<p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes.</p> <p>Vous pouvez modifier ce réglage d'usine (voir chapitre Réglages – P 7").</p>

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p data-bbox="68 240 367 304">L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.</p> 	<p data-bbox="370 240 1050 272">La lampe halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="370 284 1050 411"><p data-bbox="370 304 1050 400">Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.</p></div> <ul data-bbox="370 432 1050 528" style="list-style-type: none"><li data-bbox="370 432 1050 528">■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. <div data-bbox="370 539 1050 762"><p data-bbox="370 560 1050 751">Le cache de la lampe se compose de deux éléments : un hublot et un socle. Maintenez le cache de la lampe en le démontant pour éviter qu'il tombe. Posez par ex. un torchon sur la sole de l'enceinte et la porte ouverte pour les protéger.</p></div> <ul data-bbox="370 783 1050 847" style="list-style-type: none"><li data-bbox="370 783 1050 847">■ Dévissez la vis du cache de la lampe avec un tournevis Torx (T20) et retirez celle-ci. <div data-bbox="370 858 1050 954"><p data-bbox="370 879 1050 943">Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts nus. Veuillez suivre les instructions du fabricant.</p></div> <ul data-bbox="370 975 1050 1305" style="list-style-type: none"><li data-bbox="370 975 1050 1007">■ Sortez la lampe halogène.<li data-bbox="370 1023 1050 1118">■ Changez la lampe halogène (Osram 66725, 230 V, 25 W, supporte jusqu'à 300 °C, socle G9).<li data-bbox="370 1134 1050 1262">■ Insérez le hublot dans le socle et fixez le cache : insérez l'ergot du socle dans l'évidement de la voûte de l'enceinte. Pressez le socle contre la voûte et fixez avec la vis.<li data-bbox="370 1278 1050 1305">■ Remettez le four sous tension.

Service après-vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de cette notice d'utilisation et de montage.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique qui est visible lorsque la porte est ouverte, sur le cadre de façade.

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "Les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

Conditions et durée de garantie

La garantie est accordée pour ce four selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

Branchement électrique

Le four combiné micro-ondes est livré avec un cordon d'alimentation et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 230 V.

Prévoir un fusible d'au moins 16 A.

Branchez exclusivement l'appareil à une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme aux normes EDF.

L'appareil doit être installé de telle sorte que la prise de courant soit accessible.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un raccordement permanent, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle.

On entend par dispositif de sectionnement conforme un interrupteur accessible avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs de protection, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** sur la plaquette signalétique située à l'avant de l'enceinte de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

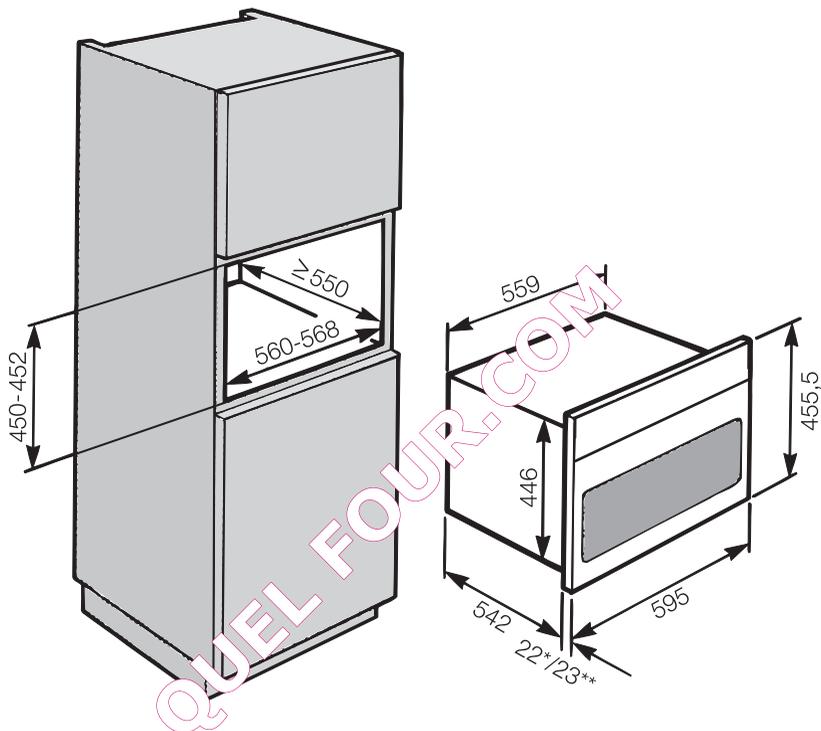
En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, un cordon d'alimentation spécial doit impérativement être installé par un technicien Miele.

Ce four combiné micro-ondes répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. 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 aux fins de chauffer les aliments. Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une colonne



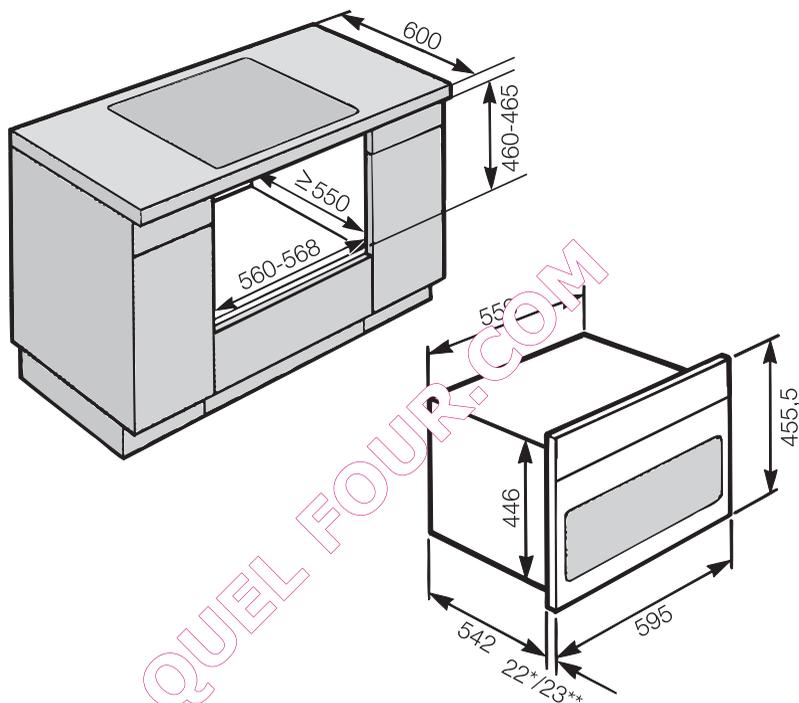
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Encastrement dans un meuble bas

En cas de combinaison avec une table de cuisson, respectez les consignes d'encastrement de la table de cuisson.



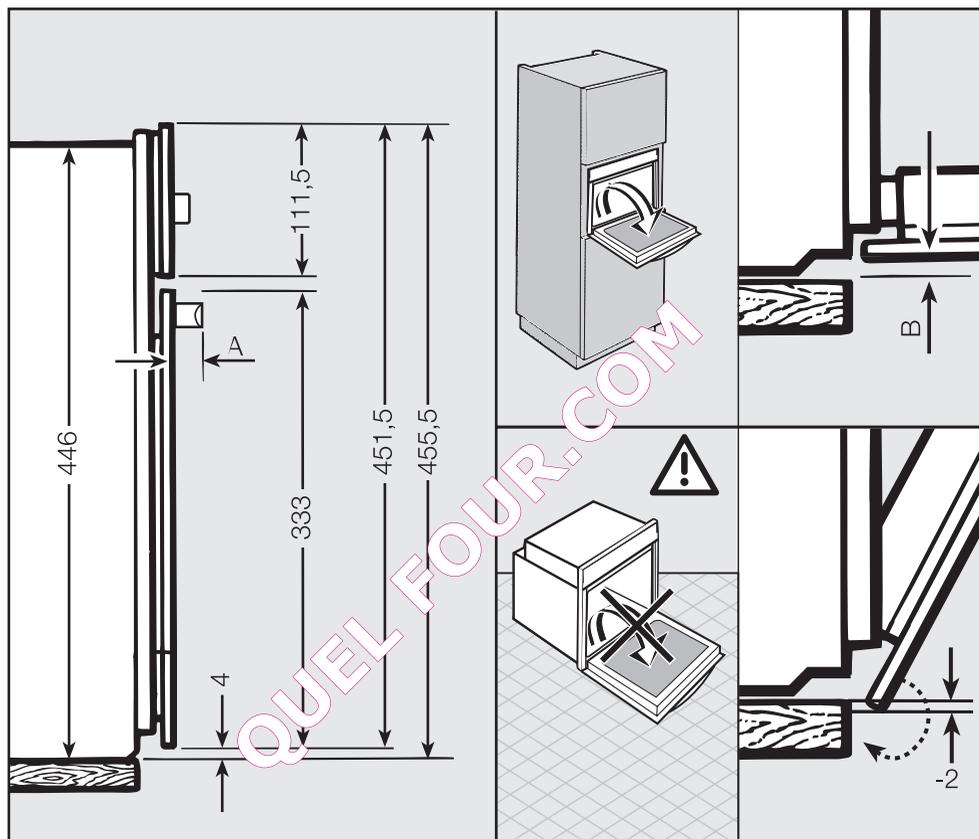
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



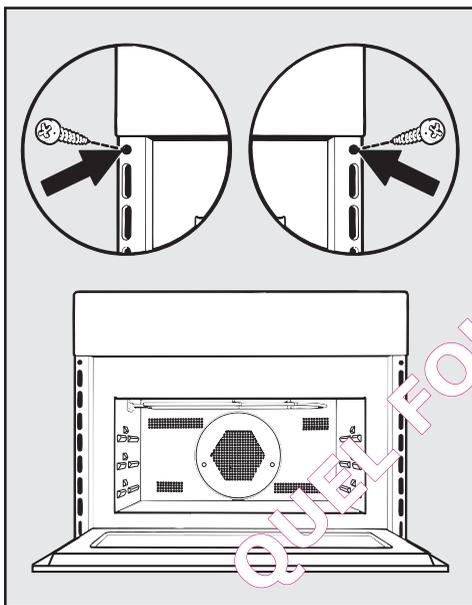
A H6100BM : 45 mm
H6200BM : 42 mm

B Four avec façade en verre : 2,2 mm
Four avec façade en métal : 1,2 mm

Montage

 Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

- Raccordez le four au réseau électrique.
- Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.com



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

QUEL FOUR.COM

H6100BM; H6200BM