




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 éviterez de détériorer votre appareil.

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	7
Votre contribution à la protection de l'environnement	22
Schéma descriptif	23
Éléments de commande	24
Touche Marche/Arrêt 	24
Sélecteur de mode de cuisson	25
Modes de fonctionnement	25
Sélecteur rotatif	25
Touches sensibles	25
Ecran	28
Équipement	30
Description du modèle	30
Plaque signalétique	30
Éléments fournis	30
Accessoires fournis et accessoires en option	30
Plat en verre	31
Grille avec butée de sécurité	31
Commande du four	35
Dispositifs de sécurité	35
Sécurité enfants 	35
Ventilateur de refroidissement	35
Sécurité oubli	35
Surfaces à revêtement ProtectClean	36
Première mise en service	37
Réglages de base	37
Première montée en température du four	39
Réglages	40
Tableau des réglages	40
Ouvrir le menu "Réglages"	42
Modifier et enregistrer les réglages	42
Langue 	42
Heure	43
Affichage	43
Format d'affichage de l'heure	43
Régler	43
Date	43
Eclairage	43
Luminosité de l'écran	44






Signaux sonores	44
Mélodies	44
Son unique	44
Bip touches	44
Unités de mesure	45
Poids	45
Température	45
Quick Start	45
Pop-corn	45
Maintien au chaud	46
Arrêt différé du ventilateur	46
Températures préprogrammées	47
Puissances préprogrammées	47
Sécurité enfants 	48
Revendeur	48
Mode expo	48
Réglages d'usine	49
Minuterie 	50
Utilisation de la minuterie 	50
Régler la minuterie	50
Modifier la minuterie	51
Supprimer la minuterie	51
Présentation des modes de cuisson	52
Modes de cuisson sans micro-ondes	52
Micro-ondes 	52
Modes combinés utilisant les micro-ondes	53
Modes avec micro-ondes	54
Principe de fonctionnement	54
Puissance	54
Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes	55
Plats convenant aux micro-ondes	55
Plats non adaptés aux modes avec micro-ondes	57
Tester la vaisselle	58
Disposition du plat dans l'enceinte	59
Cloche	59
Conseils d'économie d'énergie	61
Utilisation de la chaleur résiduelle	61
Mode d'économie d'énergie	61

Table des matières

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes	62
Utilisation simple	62
Ventilateur de refroidissement	62
Commande manuelle avancée	63
Modifier le mode de cuisson	63
Modifier la température de cuisson	64
Chauffage accéléré	65
Préchauffer l'enceinte.	65
Régler le temps de cuisson	66
Arrêt automatique de la cuisson.	66
Démarrage et arrêt automatiques de cuisson	67
Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques	67
Modifier les temps de cuisson réglés.	68
Annuler un processus de cuisson	68
Utilisation : mode micro-ondes 	69
Utilisation simple	69
Ventilateur de refroidissement	69
Commande manuelle avancée	70
Modifier la puissance.	70
Modifier le temps de cuisson.	70
Modifier le mode de cuisson	70
Régler d'autres temps de cuisson.	71
Démarrage et arrêt automatiques de cuisson	71
Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques	72
Modifier les temps de cuisson réglés.	72
Supprimer la fin de cuisson	73
Annuler un processus de cuisson	73
Utilisation : modes de cuisson combinés	74
Utilisation simple	74
Après cuisson.	75
Ventilateur de refroidissement	75
Commande manuelle avancée	76
Modifier la puissance.	76
Modifier la température de cuisson	76
Chauffage accéléré	76
Modifier le mode de cuisson	76
Régler d'autres temps de cuisson.	77
Régler le temps de cuisson dans un mode avec micro-ondes	77



Quick Start 	78
Popcorn 	79
Programmes automatiques	80
Présentation des catégories de plats	80
Utiliser les programmes automatiques	80
Conseils d'utilisation	81
Programmes personnalisés	82
Créer des programmes personnalisés	82
Démarrer un programme personnalisé	84
Modifier les programmes personnalisés	85
Modifier les phases de cuisson	85
Modifier le nom	86
Supprimer des programmes personnalisés	87
Pâtisserie	88
Remarques sur le tableau des pâtisseries	89
Tableau des pâtisseries	90
Rôtissage	92
Remarques sur le tableau de rôtissage	93
Tableau de rôtissage	94
Grillades	96
Remarque sur le tableau des grillades	96
Tableau des grillades	99
Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes	100
Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson	103
Tableau de décongélation des plats	104
Tableau de réchauffage des plats	105
Tableau de cuisson des plats	106
Autres applications	107
Décongélation	107
Cuisson éco	108
Sécher	109
Réchauffage	110
Chauffer la vaisselle	110
Faire lever la pâte	111
Pizza	111
Préparer des conserves	112
Produits surgelés/Plats préparés	115

Table des matières

Données à l'intention des instituts de contrôle	116
Plats testés selon EN 60350 (mode micro-ondes (☞))	116
Plats testés selon EN 60350 (mode de cuisson sans micro-ondes)	117
Nettoyage et entretien	118
Produits de nettoyage à ne pas utiliser	118
Conseils	119
Salissures normales	119
Salissures incrustées	120
Abaisser la résistance du grill	121
En cas d'anomalie	122
Service après-vente et garantie	128
Branchement électrique	129
Croquis cotés pour le montage	130
Dimensions et niche	130
Encastrement dans une colonne	130
Encastrement dans un meuble bas	131
Cotes détaillées de la façade du four	132
Montage	133
Adresses	135

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.

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.

QUELFOUR.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

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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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.

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

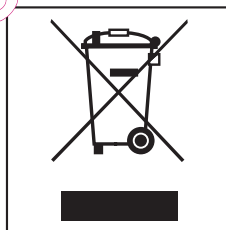
Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

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

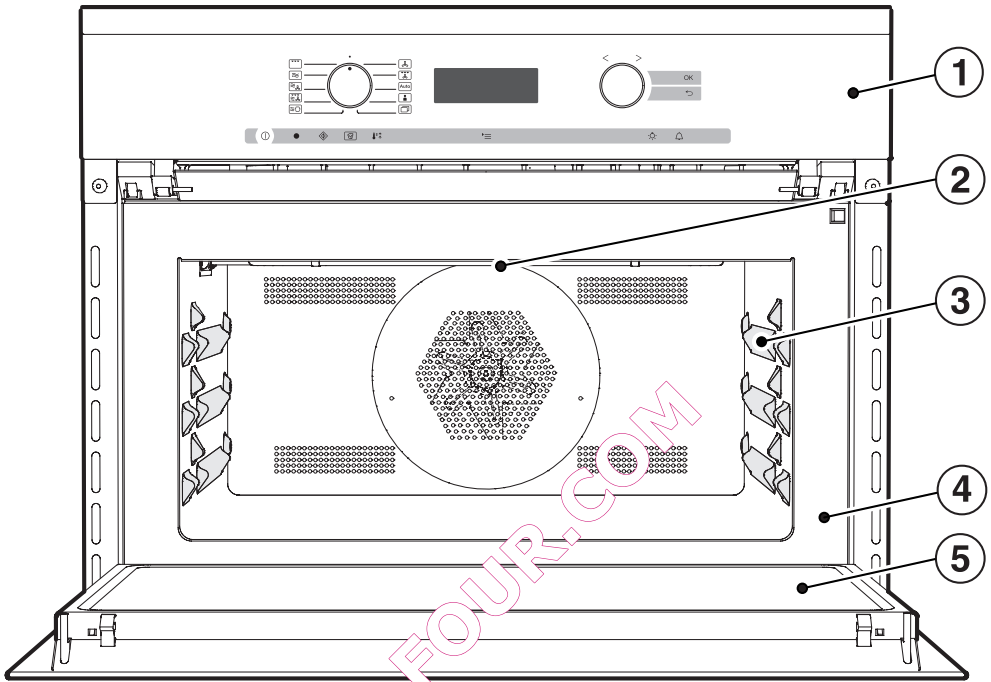
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les 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.

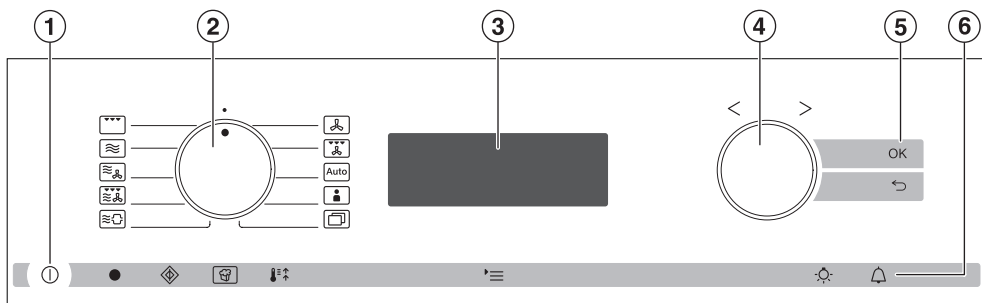
Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.







Schéma descriptif



- ① Eléments de commande
- ② Résistance gril
- 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 , , , , , 

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 fonctionnement

-  Gril
-  Micro-ondes
-  MO * + Chaleur tournante+
-  MO * + Turbogril
-  MO * + Rôtissage automatique
-  Chaleur tournante+
-  Turbogril
-  Programmes automatiques
-  Programmes personnalisés
-  Autres programmes
 - Décongélation
 - Rôtissage automatique
 - Cuisson éco
 - Sécher
 - Réchauffage
 - Chauffer la vaisselle
 - Faire pousser la pâte
 - MO * + Gril
 - Pizza
 - Réglages

* MO = micro-ondes

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif < >

- vous permet de faire défiler les listes de sélection vers le bas ou vers le haut. Lorsque vous parcourez les listes, les différents éléments de menu apparaissent en surbrillance les uns après les autres. L'option de menu que vous souhaitez sélectionner doit être en surbrillance.
- En tournant le sélecteur vers la droite, vous pouvez augmenter les valeurs. En le tournant vers la gauche, vous les réduisez.




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

Touches sensibles

Les touches sensibles OK, ↵, ⬠, 📄, 📄, 📄, 📄 et 📄 réagissent au contact du doigt et chaque action est confirmée par un bip sonore.

Si cette fonction vous dérange, vous pouvez la désactiver (cf. chapitre "Réglages – Bip touches").

Eléments de commande

Touche-sensible	Fonction	Instructions
OK	Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages	<p>Quand une fonction apparaît en surbrillance, vous pouvez la sélectionner en effleurant la touche OK. Vous pouvez ensuite changer de fonction.</p> <p>Vous pouvez enregistrer les modifications en effleurant la touche OK.</p> <p>La touche OK vous permet de confirmer les fenêtres d'informations qui apparaissent à l'écran.</p>
	Pour revenir en arrière pas à pas	
	Quick Start	<p>Les micro-ondes démarrent avec une puissance maximale de 1000 W pendant 1 minute (cf. chapitre "Réglages – Quick Start"). En appuyant plusieurs fois sur cette touche sensible, vous pouvez allonger progressivement le temps de cuisson.</p> <p>Le sélecteur de mode de cuisson doit être tourné sur la position ●.</p>
	Pop-corn	<p>L'appareil démarre en mode micro-ondes à 850 W pendant une durée de 3 minutes (voir chapitre "Réglages – Popcorn").</p> <p>Le sélecteur de mode de cuisson doit être tourné sur la position ●.</p>

Éléments de commande

Touche-sensible	Fonction	Instructions
☰	Permet de sélectionner des réglages	Lorsque l'appareil est allumé, la touche ☰ vous permet d'afficher la liste de sélection des réglages. Pendant un programme de cuisson, vous pouvez effleurer cette touche pour modifier la température, définir un temps de cuisson, ou encore régler la puissance du micro-ondes en mode micro-ondes ou combiné.
☉	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.	Si l'affichage de l'heure est activé, effleurez la touche ☉ pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte, par exemple pour la nettoyer. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensible ☉ réagisse. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte est allumé pendant toute la cuisson ou s'éteint au bout de 15 secondes.
⏰	Pour régler la minuterie	Si l'heure est visible, vous pouvez régler à tout moment une minuterie (par exemple, pour cuire des œufs). Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensible ⏰ réagisse.
🔥↕	Permet d'activer et de désactiver la fonction Chauffage accéléré	Dans certains modes de cuisson, la touche sensible 🔥↕ est allumée. Vous pouvez activer ou désactiver la fonction "Chauffage rapide" en effleurant la touche 🔥↕ (voir chapitre "Utilisation avancée – Chauffage accéléré").

Éléments de commande

Ecran

L'écran affiche l'heure ou des informations sur les modes de cuisson, les températures, les puissances micro-ondes, les temps de cuisson, les programmes automatiques, les programmes personnalisés et les réglages.

En fonction de la fonction que vous choisissez ou si vous effleurez '≡, l'écran affiche des fenêtres d'information ou des listes de sélection.

Lorsque vous allumez l'appareil au moyen de la touche Marche/Arrêt (⏻), le message "Sélectionner mode de cuisson" apparaît à l'écran.

Lorsque l'heure est visible et qu'aucun mode de cuisson n'est sélectionné, la touche '≡ vous permet d'afficher la liste de sélection des réglages :

- Langue 🇫🇷
- Heure
- Date
- Eclairage
- Luminosité de l'écran
- Signaux sonores
- Bip touches
- Unités de mesure
- Quick Start
- Pop-corn
- Main ten. au chaud
- Arrêt différé du ventilateur
- Températures préprogrammées
- Puissances préprogrammées
- Sécurité enfants 🛡️
- Revendeur
- Réglages usine

Suivant le mode de cuisson choisi (à l'exception de [Auto]), la touche '≡ permet de faire apparaître la liste de sélection pour le mode choisi :











- Température
- Puissance
- Temps de cuisson
- Durée micro-ondes
- Arrêt à
- Départ à (uniquement lorsque le réglage "temps de cuisson"/"Arrêt à" est activé)

■ Pour sélectionner une des options du menu, il vous suffit de faire défiler la liste de sélection à l'aide du sélecteur rotatif < > jusqu'à ce que l'option recherchée apparaisse en surbrillance.

■ Activez-la ensuite en effleurant la touche OK.

Éléments de commande

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

Symbole	Explication
	Minuterie
 	Lorsque plusieurs possibilités de sélection sont disponibles, des flèches apparaissent sur le côté droit. Vous pouvez utiliser le sélecteur rotatif < > pour faire défiler la liste de sélection. Les options de menu disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres.
	Lorsque plus de trois possibilités de sélection sont disponibles, les flèches sont remplacées par un tiret. Vous pouvez utiliser le sélecteur rotatif < > pour faire défiler la liste de sélection. Les options de menu disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres.
	Une ligne en pointillés est tracée sous la dernière sélection possible d'une liste comportant plus de trois options de menu. Au-delà de cette ligne, vous revenez au début de la liste.
	La présence de la barre de réglage indique que les réglages peuvent être modifiés (p. ex. la luminosité de l'écran, l'intensité sonore, le degré de brunissage).
	La coche est placée au niveau du réglage actuellement choisi.
	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation. Vous pouvez confirmer les messages d'information avec la touche OK.
	La sécurité enfants est activée (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants  "). La commande est bloquée.

Équipement

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).

Veillez 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'installation et de montage,
- le cahier de recettes « Préparations salées et sucrées au four à micro-ondes ».
- 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 avec un plat en verre et une grille.

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.

Au moment 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.

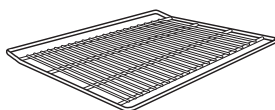
Lorsque vous utilisez le mode micro-ondes seul  utilisez **toujours** le plat en verre.


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.

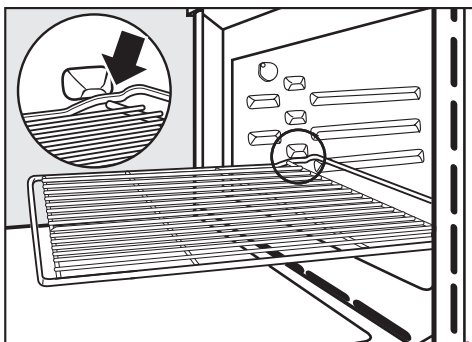
Ne placez pas la grille directement sur la sole de l'enceinte et ne l'utilisez pas pour les cuissons en mode micro-ondes  seules.

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

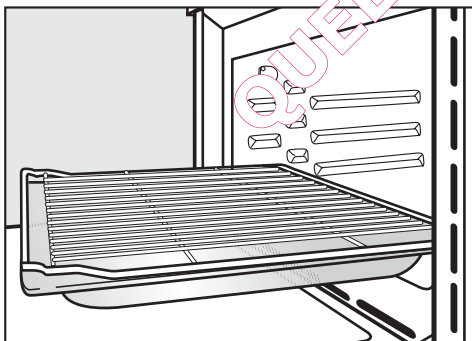
Equipement

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**.




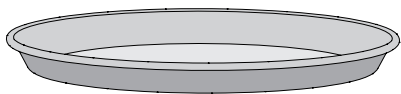
- Si la grille bute contre la butée en la sortant, soulevez légèrement le bord de la grille à l'avant.



- 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.

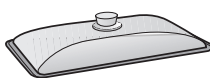
Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

**Profondeur :
22 cm**

HUB61-22
HUB62-22*

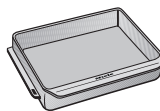


HBD60-22

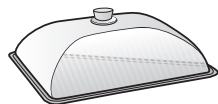


**Profondeur :
35 cm**

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 microfibres Miele

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

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,
- l'utilisation de programmes automatiques,
- la création de programmes personnalisés,
- la sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche toute manipulation involontaire sur le four (voir chapitre "Réglages 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.

Réglages de base

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

Dès que l'appareil est raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement.

Ecran d'accueil

Le message Miele Willkommen est indiqué.

Ensuite, vous êtes invité à définir une série de réglages nécessaires à la première mise en service du four.

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

Régler la langue

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Régler le pays

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le pays souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Régler la date

- Réglez la date.
- Effleurez la touche OK.

Régler l'heure

L'heure s'affiche au format 24 heures.

- Réglez les heures et les minutes.
- Effleurez la touche OK.

Vous pouvez aussi afficher l'heure au format 12 heures (voir chapitre "Réglages" – "Heure" – "Format de temps").

Première mise en service

Affichage de l'heure

Sélectionnez ensuite le type d'affichage de l'heure pour le four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").

- activé
L'heure est toujours affichée.
 - désactivé :
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Certaines fonctions sont limitées.
 - désactivation de nuit
L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse en surbrillance.
 - Effleurez la touche OK.

Une information sur la consommation d'énergie s'affiche.

- Effleurez la touche OK.

Le message "Première mise en service effectuée avec succès" est affiché.

- Effleurez la touche OK.

Le four est prêt à fonctionner.


Si par erreur vous avez sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, reportez-vous au chapitre "Réglages – langue" .

QUEL FOUR.COM

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 la montée en température, 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 (160 °C) est en surbrillance.

La température est enregistrée automatiquement en quelques secondes.

Effleurez la touche  pour revenir au réglage de la température.

- 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 ●.
- Arrêtez le four.

Après le premier chauffage

 Risque de brûlure !

Laissez refroidir l'enceinte avant de la nettoyer avec une éponge.

- Mettez le four en marche.
- 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.
- Arrêtez le four.

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



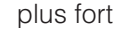


- Réglez la température maximale possible (250 °C).



Réglages

Tableau des réglages

Vous ne pouvez modifier les réglages que s'il n'y a pas de cuisson en cours.

Dans le tableau, les réglages effectués en usine sont signalés en **gras**.

Réglage	Choix possibles	
Langue 	[...] deutsch english [...]	... Deutschland / Luxemburg / / Australia / United Kingdom /
Heure	Affichage Format d'affichage de l'heure Régler la minuterie	activé / désactivé / désactivation de nuit 24 heures / 12 heures Vous pouvez régler l'heure.
Date	Vous pouvez régler la date.	
Eclairage	activé activé 15 secondes	
Luminosité de l'écran	+ foncé  + clair	
Signaux sonores	Les différents signaux sonores peuvent être configurés, modifiés ou désactivés.	
	Mélodies	moins fort  plus fort
	Son unique	Plus faible  Plus fort
Bip touches	Vous pouvez régler le volume sonore du bip touches ou le désactiver totalement. moins fort  plus fort	
Unités de mesure	Poids	g lb/oz
	Température	°C °F

Réglage	Choix possibles	
Quick Start	Puissance	1000 W
	Temps de cuisson	1:00 min
Pop-corn	Temps de cuisson	3:00 min
Maintien au chaud	activé désactivé	
Arrêt différé du ventilateur	régulation thermique commandé par la durée	
Températures pré-programmées	Vous pouvez modifier les températures préprogrammées dans la plage des températures indiquée.	
Puissances pré-programmées	Vous pouvez modifier les puissances préprogrammées pour les modes micro-ondes  et combinés.	
Sécurité enfants 	activé désactivé	
Revendeur	Mode d'op.	activé désactivé
Réglages d'usine	Réglages	rétablir / ne pas rétablir
	Programmes personnalisés	supprimer / ne pas supprimer
	Puissances préprogrammées	rétablir / ne pas rétablir
	Températures préprogrammées	rétablir / ne pas rétablir

Réglages

Ouvrir le menu "Réglages"

- Mettez le four en marche.
- Effleurez la touche '≡.

La liste des réglages est affichée.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

La coche ✓ située après l'option de menu signale quelle option est actuellement réglée.

En effleurant la touche ↵ ou '≡, vous retournez à la sélection du mode de cuisson.

Modifier et enregistrer les réglages

- Mettez le four en marche.
- Effleurez la touche '≡.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Modifiez le réglage.
- Effleurez la touche OK.
- Effleurez ↵ ou '≡.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre pays.





Après sélection et validation, la langue souhaitée est affichée immédiatement.

Conseil : si par mégarde vous avez choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer grâce au symbole 📄 pour retrouver le sous-menu "Langue 📄".

Heure

Affichage

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

- activé
L'heure est toujours affichée.
- désactivé
L'écran s'assombrit pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions Quick Start , Popcorn , Eclairage  et Minuterie .
- Désactivation de nuit
À des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures. Le reste du temps, l'écran est sombre.

Format d'affichage de l'heure

Vous pouvez modifier le format de temps de l'heure :

- 24 heures
L'heure est affichée en format 24 heures.
- 12 heures
L'heure est affichée en format 12 heures.

Régler


Réglez les heures et les minutes.

En cas de panne, l'heure s'affiche de nouveau. Le four mémorise ces informations pendant environ 200 heures.

Date

Pour régler la date.

Eclairage

- activé
L'éclairage de l'enceinte est activé pendant toute la cuisson.
- activé 15 secondes
Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte reste allumé pendant toute la cuisson ou s'éteint au bout de 15 secondes. Effleurez  pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

Réglages

Luminosité de l'écran

La luminosité est indiquée par une barre divisée en sept segments.



Tournez le sélecteur vers la droite > pour éclaircir l'écran ou vers la gauche < pour l'assombrir.

Signaux sonores

Méodies

Peu après la fin d'un cycle, le four émet une mélodie à plusieurs reprises.

Le volume de cette mélodie s'affiche sur une barre composée de sept segments.



Tournez le sélecteur vers la droite > pour augmenter le volume ou vers la gauche < pour le réduire.

Lorsque tous les segments sont pleins, le volume maximal est atteint.

Si aucun segment n'est rempli, cela signifie que le signal est désactivé.

Son unique

À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant un temps imparti.

Le volume de ce son unique s'affiche sur une barre composée de segments.



Pour modifier le volume, tournez le sélecteur vers la droite > ou vers la gauche <.

Bip touches

Chaque action sur les touches sensibles est confirmée par un bip sonore.

Le volume du bip touches s'affiche sur une barre composée de segments.



Tournez le sélecteur vers la droite > pour augmenter le volume ou vers la gauche < pour le réduire.

Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum.

Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

Unités de mesure

Poids

- g
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.
- lb/oz
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et onces.

Température

- °C
La température est affichée en degrés Celsius.
- °F
La température est affichée en degrés Fahrenheit.

Quick Start

Pour démarrer rapidement les micro-ondes, une puissance de 1000 W et une durée de 1 minute sont préenregistrées.

- Puissance
Vous pouvez régler la puissance au choix sur 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ou 1000 W.
- Temps de cuisson
Le temps maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée.
80–300 W : 10 minutes maximum
450–1000 W : 5 minutes maximum

Pop-corn

Ce programme est conçu pour assurer le démarrage immédiat du micro-ondes sur une puissance de 850 W et un temps de cuisson de 3 minutes pour la préparation de popcorn. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.


Vous pouvez modifier le temps de cuisson, mais pas la puissance.

- Temps de cuisson
Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes.

Réglages

Maintien au chaud

- activé

En mode micro-ondes , une fonction de maintien au chaud est activée par défaut si vous sélectionnez une puissance au moins égale à 450 W et un temps de cuisson d'au moins 10 minutes.

Si vous ne retirez pas les aliments de l'appareil à la fin du processus de cuisson, cette fonction démarre après environ 5 minutes.

A l'affichage, "Maintien au chaud" apparaît et les aliments sont réchauffés pendant environ 15 minutes à une puissance de 150 W. La phase de maintien au chaud est annulée dès que la porte est ouverte.

- désactivé

La fonction de maintien au chaud est désactivée.

Arrêt différé du ventilateur

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.

- régulation thermique

Le ventilateur de refroidissement est désactivé à une température d'enceinte inférieure à 70 °C.

- commandé par la durée

Le ventilateur est arrêté après env. 25 minutes.

Si vous sélectionnez le réglage "Commandé par la durée" pour différer l'arrêt du ventilateur de refroidissement, vous ne pouvez pas maintenir de plat au chaud dans l'enceinte.

L'humidité de l'air augmente, embue le bandeau de commande et forme des gouttes d'eau sous le plan de travail ou sur la façade de meuble. L'eau de condensation peut endommager le meuble et le plan de travail et entraîner une corrosion du four.

Températures préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous travaillez souvent à une température différente de celle enregistrée.


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

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée s'affiche en surbrillance ainsi que la plage de températures sur laquelle vous pouvez la modifier.


Tournez le sélecteur vers la droite > pour augmenter la température proposée ou vers la gauche < pour la diminuer.

Puissances préprogrammées

Il peut être pratique de modifier les puissances préprogrammées si vous avez l'habitude de travailler avec vos propres puissances.

Vous pouvez modifier les puissances préprogrammées pour les modes micro-ondes  et combinés.

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

- Micro-ondes  :
80 W, 100 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Modes de cuisson combinés :
80 W, 150 W, 300 W

QUEL FOUR.COM

Réglages

Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

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

Pour activer la sécurité enfants, sélectionnez l'option "activé".

– activé

La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, vous devez maintenir la touche OK enfoncée pendant au moins 6 secondes.

Lorsque la sécurité enfants est activée, vous pouvez tout de même régler un temps de minuterie.

– désactivé

La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Revendeur

Cette option est prévue spécialement pour les revendeurs qui souhaitent présenter le four sans qu'il ne chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

– activé

Le mode expo est activé si vous appuyez sur la touche sensitive OK pendant environ 4 secondes.

Si vous avez activé le mode expo, lorsque vous allumez le four, le message suivant s'affiche : "Mode expo activé. L'appareil ne chauffe pas."

– désactivé

Pour désactiver le mode expo, appuyez sur la touche sensitive OK pendant environ 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Réglages d'usine

- Réglages
Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine rétablis
- Programmes personnalisés
Tous les programmes personnalisés enregistrés sont supprimés.
- Puissances préprogrammées
Les puissances proposées modifiées reviennent aux valeurs par défaut (réglages usine).
- Températures préprogrammées
Les températures préprogrammées que vous avez modifiées reviennent aux réglages d'usine.

QUEL FOUR.COM

Minuterie

Utilisation de la 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)

La durée maximum de la minuterie est de 9 heures 59 minutes et 59 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 "Heure – Affichage – désactivé", allumez le four pour régler la minuterie. La durée restante sera alors affichée sur le four même si celui-ci est éteint.

- Effleurez 

"0:00:00" apparaît (h:min:s) en surbrillance

- ◆ Entrez "0:06:20" avec le sélecteur rotatif < >.



- Effleurez la touche OK.

Le temps de minuterie est enregistré.

Lorsque le four est éteint, le temps de minuterie s'affiche et vous pouvez le suivre à l'écran.

Si une cuisson est parallèlement en cours, le temps de minuterie s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

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 si le signal sonore était activé, (voir chapitre "Réglages - Signaux sonores").
- Effleurez .

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

- Effleurez .

"Minuterie" apparaît et "modifier" est en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

La minuterie réglée est affichée.

- Modifiez le temps de minuterie.

- Effleurez la touche OK.

Le nouveau temps de minuterie est enregistré.

Supprimer la minuterie

- Effleurez .

"Minuterie" apparaît et "modifier" est en surbrillance.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "Supprimer" apparaisse en surbrillance.

- 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.

Certains modes de cuisson sont accessibles directement sur le bandeau de commande du four.

D'autres apparaissent sous 

Modes de cuisson sans micro-ondes

Gril

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


Chaleur tournante +

Pour cuire les pâtisseries et les viandes. Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux.


Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec les autres modes de cuisson 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 Gril , car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur les aliments.

Rôtissage automatique


(à sélectionner sous Autres programmes )

Pour rôtir.

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).

Cuisson économe

(à sélectionner sous Autres programmes )

Idéal pour les cuissons de longue durée. Très économique.

Micro-ondes

Pour décongeler, réchauffer et cuire des plats rapidement.

Présentation des modes de cuisson

Modes combinés utilisant les micro-ondes

Dans les modes de cuisson combinés, la résistance et le magnétron sont commandés en alternance. La résistance sert ainsi au brunissage et le magnétron à la cuisson de l'aliment.


Dans ces modes de cuisson, vous pouvez sélectionner une puissance maximale de micro-ondes 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.

MO + Gril

(à sélectionner sous Autre programmes )

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

Le temps de cuisson est raccourci.

MO + Turbogril

Pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis. (par ex. rôti farci, poulet).

Le temps de cuisson est raccourci.

MO + 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.

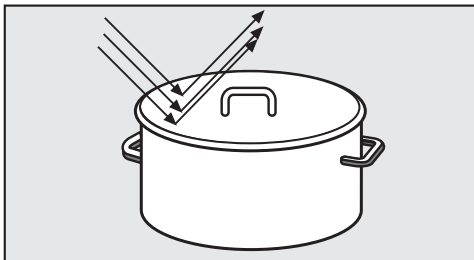
Pendant la cuisson, une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Puissance

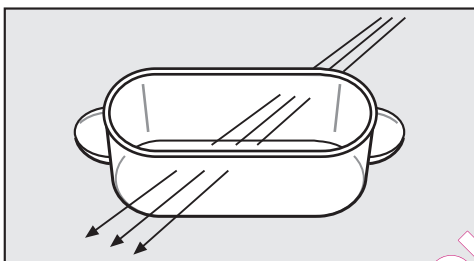
Vous avez le choix entre les puissances de micro-ondes suivantes :

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

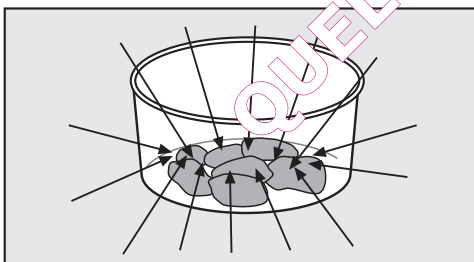
Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes




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 bleue, 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.

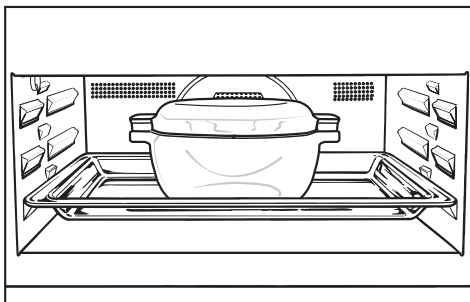
- Placez le récipient au centre du plat en verre inséré au niveau de cuisson 1.
- Refermez la porte.
- Sélectionnez le mode micro-ondes .
- Réglez la puissance la plus élevée (1000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
- Démarrez le programme.

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



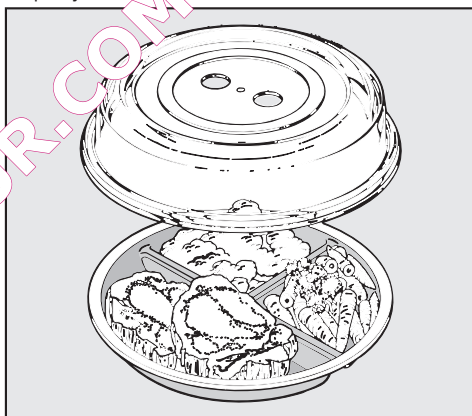
- Placez le plat en verre au niveau de cuisson 1.
- Placez toujours le récipient comportant l'aliment à cuire au centre du plat en verre.


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.

QUEL FOUR.COM

- 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 à 30 °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.
- Si vous avez sélectionné le réglage de l'heure "Heure - Affichage - désactivé", votre four est paramétré pour utiliser le moins d'énergie possible.
- Avec le réglage "Eclairage - activé pendant 15 secondes" 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

En cas de cuisson avec arrêt automatique ou avec une thermosonde, le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement un peu avant la fin de la cuisson.

La chaleur résiduelle est utilisée. Elle 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 - Heure - Affichage".

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Utilisation simple

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

Le mode de cuisson, la température préprogrammée et la plage de températures s'affichent.

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

- Modifiez la température préprogrammée si nécessaire

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes.

- Effleurez la touche OK.

La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température en temps réel.

Quand vous atteignez la température configurée pour la première fois, un signal retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

Après la cuisson :

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

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.

Ce réglage d'usine peut être modifié, voir chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur".

Commande manuelle avancée

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et choisi une température de cuisson.

■ Effleurez la touche '☰.

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre cuisson.

- Température
- Temps de cuisson
- Arrêt à
- Départ à
(s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé "Durée" ou "Arrêt à").

Modifier le mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson.

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson modifié et la température préprogrammée correspondante s'affichent.

■ Si nécessaire, réglez la température de cuisson.

■ Effleurez la touche OK.

QUEL FOUR.COM

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Modifier la température de cuisson


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

Les températures suivantes sont préprogrammées en usine :


Gril  Niveau 3 (1–3)
Chaleur tournante +  160 °C (30–250 °C)
Turbogrill  200 °C (100–220 °C)


- Si la température préprogrammée correspond aux indications de votre recette, effleurez la touche OK.
- Si la température préprogrammée ne correspond pas aux indications de votre recette, modifiez-la pour cette cuisson.

Vous pouvez adapter la température préprogrammée de façon définitive à vos habitudes, voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées".

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 155 °C.




- Effleurez la touche .
- La nouvelle température de consigne apparaît en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Réglez la température.
Celle-ci se règle par crans de 5 °C.
- Effleurez la touche OK.
- La nouvelle température de consigne est enregistrée.

- Effleurez à nouveau  si vous souhaitez afficher la température actuelle et suivre l'évolution de la température.

La nouvelle température de consigne s'affiche.


Chauffage accéléré

Le chauffage accéléré permet de raccourcir la phase de chauffage.

La fonction Chauffage accéléré  est automatiquement activée en modes de cuisson Chaleur tournante +  et Rôtissage automatique  lorsque vous réglez une température supérieure à 100 °C.


La touche sensitive  est éclairée.

Avec la fonction Chauffage express, le dessus des pizzas et de certaines pâtisseries (ex. biscuits, petits gâteaux) a tendance à brunir trop vite. Nous vous recommandons de désactiver cette fonction avec ce type de préparations.

Effleurez la touche sensitive  pour activer ou désactiver rapidement la fonction "Chauffage accéléré" au cours de la phase de chauffage.

■ Effleurez la touche sensitive éclairée .

L'indication "Chauffage accéléré" est remplacé par "Préchauffage" et l'éclairage des touches s'éteint.

Tant que l'indication "Préchauffage" est affichée, il reste possible de réactiver la fonction "Chauffage accéléré" en effleurant la touche .

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.

Il convient de préchauffer dans les cas suivants :

Chaleur tournante +

- pain noir
- rosbif et filet

■ Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

■ Désactivez le chauffage accéléré pendant la cuisson de pizza ou de pâtes délicates telles que les sablés ou la génoise.

■ Attendez la phase de préchauffage.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

Enfournez l'aliment.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Régler le temps de cuisson

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température.

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four ou sa mise en marche et son arrêt automatiques grâce aux options "Temps de cuisson", "Arrêt à" ou "Départ à".

- Temps de cuisson
Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments.
Une fois ce délai écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement.
Le temps de cuisson maximal est de 12:00 heures.
- Arrêt à
Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter. Le chauffage du four s'arrête automatiquement à l'heure définie.
- Départ à
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option "Temps de cuisson" ou "Arrêt à".
L'option "Départ à" permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four commencera automatiquement à l'heure définie.

Arrêt automatique de la cuisson


Exemple :

Il est 11 h 45. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12 h 15 .


Vous pouvez sélectionner "Temps de cuisson" et entrer 0:30 h ou sélectionner "Arrêt à" en entrant 12:15.

Une fois le temps écoulé ou l'heure d'arrêt atteinte, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement.

Régler "Temps de cuisson"

- Effleurez la touche .
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Temps de cuisson" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments.
- Effleurez la touche OK.

Régler "Arrêt à"

- Effleurez la touche .
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Arrêt à" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche OK.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Démarrage et arrêt automatiques de cuisson

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.

Pour **démarrer ou arrêter automatiquement le processus de cuisson**

vous pouvez saisir les temps de différentes façons :

- "Temps de cuisson" et "Arrêt à"
- "Temps de cuisson" et "Départ à"
- "Arrêt à" et "Départ à"

Exemple :

Il est 11h30. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12h30 .

- Sélectionnez "Temps de cuisson" et réglez 0:30.
- Sélectionnez "Arrêt à" et réglez 12:30.

L'heure de "Départ à" est calculée automatiquement. "Il s'affiche "Départ à 12:00".

La cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques

Jusqu'au départ, le mode de cuisson, la température sélectionnée "Départ à" et l'heure de départ sont affichés.

Après le démarrage, vous pouvez suivre la phase de préchauffage jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Après la phase de chauffage, le temps de cuisson restant s'affiche.

Vous pouvez suivre le déroulement de la cuisson à l'écran. La dernière minute est décomptée seconde par seconde.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit sous réserve que ce dernier ait été activé (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. "Opération terminée" apparaît et "Enregistrer" est en surbrillance.

Vous pouvez enregistrer vos réglages en créant votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

Pendant la phase de refroidissement, le ventilateur de refroidissement reste activé.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Modifier les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche .

Toutes les options de menu pouvant être modifiées s'affichent.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

"modifier" est en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

- Modifiez l'heure réglée.

- Effleurez la touche OK.


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

Annuler un processus de cuisson

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode micro-ondes .

Le mode de cuisson, la puissance proposée et la plage de puissances s'affichent.

L'éclairage de l'enceinte s'active.

- Modifiez éventuellement la puissance proposée.
- Effleurez la touche OK.
- Réglez le temps de cuisson souhaité.

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

- Effleurez la touche OK.

La puissance et le temps de cuisson sont affichés. "Départ" est en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

La cuisson démarre. Le magnétron et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Le temps restant apparaît à l'écran. Vous pouvez interrompre à tout moment le processus de cuisson en effleurant la touche OK.

Après cuisson

- le message "Opération finie" s'affiche à l'écran,
- le ventilateur reste enclenché,
- un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

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

Vous pouvez enregistrer vos réglages en créant votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

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

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.

Commande manuelle avancée

Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné une puissance et réglé un temps de cuisson.

- Effleurez la touche .

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre cuisson.

- Arrêt à
- Départ à

Modifier la puissance

- Effleurez la touche .

La puissance apparaît en surbrillance.

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

La nouvelle puissance est enregistrée.

- Effleurez la touche .

La puissance et le temps de cuisson s'affichent.

Modifier le temps de cuisson

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

La puissance et le temps de cuisson sont affichés. "Départ" est en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

La cuisson redémarre avec le nouveau temps de cuisson.

Modifier le mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson pendant la cuisson (voir chapitre "Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes" - changer de mode de cuisson").

Régler d'autres temps de cuisson

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four, ou sa mise en marche et son arrêt automatiques avec les options "Arrêt à" ou "Départ à".

- Arrêt à
Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.
- Départ à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

Démarrage et arrêt automatiques de cuisson

Pour **démarrer ou arrêter automatiquement le processus de cuisson** vous pouvez saisir les temps de différentes façons :

- "Temps de cuisson" et "Arrêt à"
- "Temps de cuisson" et "Départ à"

Exemple :

Il est 11h45. Votre plat doit cuire 5 minutes et être prêt à 12h30 .

- Réglez la puissance et le temps de cuisson.
- Effleurez la touche '≡'.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Arrêt à" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Réglez 12:30 h.
- Effleurez la touche OK.
- Effleurez la touche '≡'.

L'heure de "Départ à" est calculée automatiquement. "Il s'affiche "Départ à 12:25".

La cuisson sera activée à l'heure indiquée.

QUEL FOUR.COM

Utilisation : mode micro-ondes

Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques

Jusqu'au départ, le mode de cuisson, la puissance sélectionnée, le temps de cuisson, "Départ à" et l'heure de départ sont affichés.

Après le départ, le temps de cuisson restant s'affiche.

Vous pouvez suivre le temps restant à l'écran.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit sous réserve que ce dernier ait été activé (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Le magnétron et l'éclairage s'arrêtent. "Opération finie" est affiché.

Vous pouvez enregistrer vos réglages en créant votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

Modifier les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche '☰.

Toutes les options de menu pouvant être modifiées s'affichent.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

Pour modifier le réglage "Arrêt à" ou "Départ à", confirmez la sélection "Modifier" en effleurant la touche OK.


- Réglez le temps de cuisson qui vous convient.

- Effleurez la touche OK.


- Effleurez la touche '☰, puis la touche OK si la cuisson est déjà en cours.

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

Supprimer la fin de cuisson

- Effleurez la touche .
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "Supprimer" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

La fin de cuisson est supprimée.

- Effleurez la touche .

La puissance et le temps de cuisson sont affichés. "Départ" est en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

La cuisson redémarre avec le nouveau temps de cuisson.

Annuler un processus de cuisson

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.

Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Utilisation : modes de cuisson combinés

Les modes combinés associent le mode micro-ondes et un mode sans micro-ondes comme Chaleur tournante+, Rôtissage automatique, Gril ou Turbogril. Le temps de cuisson diminue.

- Modifiez la température préprogrammée si nécessaire

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes.

- Effleurez la touche OK.
- Réglez le temps de cuisson souhaité.

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

- Effleurez la touche OK.

La puissance, la température et le temps de cuisson s'affichent. "Départ" apparaît en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

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

La puissance, la température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température en temps réel. Quand vous atteignez la température configurée pour la première fois, un signal retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

Le temps restant s'affiche.

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.


Le mode de cuisson, la puissance proposée et la plage de puissances s'affichent.


L'éclairage de l'enceinte s'active.

- Modifiez éventuellement la puissance proposée.
- Effleurez la touche OK.

La température préprogrammée et la plage de températures s'affichent.

Les températures suggérées sont préprogrammées en usine :

Micro-ondes + Chaleur tournante  160 °C (30–220 °C)

Micro-ondes + Turbogril  200 °C (100–200 °C)

MO + Gril Puissance gril 3 (puissances 1–3)

Micro-ondes + Rôtissage automatique * 160 °C (100–200 °C)

* Température de saisie env. 200 °C, température de cuisson 160 °C

Après cuisson

- le message "Opération finie" s'affiche à l'écran.
- le chauffage de l'enceinte est désactivé automatiquement,
- le ventilateur reste enclenché,
- un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

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

Vous pouvez enregistrer vos réglages en créant votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

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

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.

Ce réglage d'usine peut être modifié, voir chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur".

QUELFOUR.COM

Utilisation : modes de cuisson combinés

Commande manuelle avancée


Vous avez placé les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné une température, une puissance et réglé un temps de cuisson.

- Effleurez la touche .

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre cuisson.

- Arrêt à
- Départ à
- Durée MO

Modifier la puissance

- Effleurez la touche .
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que la puissance apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Modifiez la puissance à l'aide du sélecteur rotatif.
- Effleurez la touche OK.

La nouvelle puissance est enregistrée.

- Effleurez la touche .

La puissance modifiée apparaît à l'écran.

Modifier la température de cuisson

- Effleurez la touche .

La nouvelle température de consigne apparaît en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.
- Réglez la température.

Celle-ci se règle par crans de 5 °C.




- Effleurez la touche OK.

La nouvelle température de consigne est enregistrée.

- Effleurez la touche .

La nouvelle température de consigne apparaît à l'écran.


Chauffage accéléré

La fonction Chauffage accéléré  est automatiquement activée en modes de cuisson Micro-ondes + Chaleur tournante +  et Micro-ondes + Rôtissage automatique  lorsque vous réglez une température supérieure à 100 °C. (cf. chapitre "Utilisation : modes de fonctionnement sans micro-ondes - Chauffage accéléré").

Modifier le mode de cuisson



Vous pouvez modifier le mode de cuisson pendant la cuisson (voir chapitre "Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes" - changer de mode de cuisson").

Régler d'autres temps de cuisson


Vous pouvez démarrer ou arrêter une cuisson automatiquement (voir "chapitre : mode micro-ondes  - Régler d'autres temps de cuisson")

Régler le temps de cuisson dans un mode avec micro-ondes

Au début d'un processus de cuisson, vous avez la possibilité de régler le temps de fonctionnement du mode micro-ondes dans un mode de cuisson combiné. Ce type de réglage peut être utile p. ex. lors de la préparation de pâtisseries, afin de favoriser la montée de la pâte.

- Effleurez la touche .
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Durée MO" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Réglez le temps de cuisson souhaité.
- Effleurez la touche OK.
- Effleurez la touche .

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 – Quick Start").

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.


La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le processus de cuisson à tout moment en effleurant la touche OK et l'annuler avec la touche Marche/Arrêt .

Une fois la cuisson terminée

– le message "Opération finie" s'affiche à l'écran.


– un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, voir chapitre "Réglages - Signaux sonores".

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


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 une durée allant jusqu'à 4 minutes. Vous ne pouvez pas modifier la puissance (voir chapitre "Réglages – Popcorn").

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.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le processus de cuisson à tout moment en effleurant la touche OK et l'annuler avec 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

- le message "Opération finie" s'affiche à l'écran.
- un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, voir chapitre "Réglages - Signaux sonores".

QUEL FOUR.COM

Programmes automatiques

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques permettant de réaliser les plats les plus divers. Faciles à utiliser, ces programmes assurent un résultat optimal. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Les programmes automatiques sont disponibles sous le mode de cuisson Programmes automatiques **Auto**.

Présentation des catégories de plats

- Gâteaux
- Pâtisserie / Boulangerie
- Pains
- Préparations pain maison
- Petits pains
- Viande
- Gibier
- Volaille
- Poisson
- Cuisson au micro-ondes

Utiliser les programmes automatiques

Vous trouverez des recettes dans le cahier de recettes « Préparations salées et sucrées au four à micro-ondes ».

- Sélectionnez **Auto**.

Les catégories d'aliments sont affichées.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que la catégorie souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Les programmes automatiques correspondants s'affichent.

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

L'écran affiche les différentes étapes avant le démarrage d'un programme automatique.

En fonction du programme, l'écran vous affiche des conseils sur

- le moule ou le plat à utiliser,
- le niveau de cuisson,
- le temps de cuisson.

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

Conseils d'utilisation

- Les recettes des programmes automatiques sont destinées à vous donner des repères.
Pour chaque programme vous pouvez également préparer des recettes de même type avec des proportions différentes.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- L'indication de durée d'un programme automatique est approximative. Suivant le déroulement de la cuisson, cette durée peut être raccourcie ou prolongée. Le temps de cuisson dépend de la température de départ de l'aliment, en particulier s'il s'agit de viande.
- Certains programmes vous demandent d'ajouter de l'eau en cours de cuisson. Un message apparaît alors à l'écran (par exemple Ajouter liquide à...).
- Pour certains programmes, il faut attendre un temps de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps est affiché.

QUEL FOUR.COM

Programmes personnalisés

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

- Vous pouvez combiner jusqu'à dix phases de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes utilisées fréquemment. A chaque phase de cuisson, il faut définir le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson.
- Vous pouvez aussi préciser à quel niveau votre plat doit être enfourné dans l'enceinte.
- Vous pouvez nommer le programme correspondant à votre recette.

La prochaine fois lorsque vous sélectionnez votre programme pour le lancer, il se déroulera automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Sélectionnez "Enregistrer" à la fin d'un programme automatique.
- Sélectionnez "Enregistrer" à la fin d'un processus de cuisson avec temps de cuisson prédéfini.

Nommez le programme.

Créer des programmes personnalisés

- Sélectionnez .

Créer le premier programme personnalisé :

Si vous n'avez encore jamais créé de programme, le message "Créer un programme" s'affiche.

- Effleurez la touche OK.

Pour créer d'autres programmes personnalisés

Si vous avez déjà créé des programmes personnalisés, ceux-ci apparaissent sous l'option "Editer les programmes".

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "Modifier les programmes" apparaisse en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

"Créer un programme" apparaît en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

Vous pouvez à présent définir les réglages de la 1ère phase de cuisson.

Suivez les remarques à l'écran :

- Sélectionnez et confirmez le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson souhaités.

En fonction du mode de cuisson choisi, vous pouvez également activer la fonction Chauffage accéléré en ouvrant l'option "Autres possibilités de réglage".

Tous les réglages de la 1ère phase de cuisson sont définis.

Programmes personnalisés

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple si la recette prévoit un second mode de cuisson.

Si vous souhaitez ajouter des étapes de cuisson :

- Sélectionnez "Ajouter une phase de cuisson" et procédez comme pour la 1ère phase.

Lorsque vous avez défini toutes les phases nécessaires :

- sélectionnez "Terminer programme".

Définissez ensuite le ou les niveaux de cuisson dans l'enceinte :

- Sélectionnez et confirmez le ou les niveaux souhaités.

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Contrôlez vos réglages puis confirmez en appuyant sur OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Enregistrer" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Entrez ensuite un nom pour le programme. A côté de l'alphabet, vous trouverez les symboles suivants :

Symbole	Explication
␣	Espace
ABC	Alphabet en majuscules
abc	Alphabet en minuscules
123	Chiffres de 0 à 9 et tiret -
✓	Confirmer le nom du programme

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le caractère souhaité apparaisse en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

Le caractère souhaité apparaît sur la ligne du haut.

Vous pouvez effacer plusieurs caractères en effleurant ↵.

Vous pouvez utiliser un maximum de 10 caractères.

- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.
- Une fois que vous avez saisi le nom du programme, faites défiler la liste jusqu'à ce que ✓ apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

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

- Effleurez la touche OK.

Programmes personnalisés

Démarrer un programme personnalisé

- Sélectionnez .

Les programmes créés s'affichent à l'écran juste au-dessus de "Editer les programmes".

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

La liste des options s'affiche.

- Démarrer immédiatement
Le programme démarre immédiatement et le chauffage de l'enceinte s'enclenche.
- Départ à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure indiquée.
- Prêt à
Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.

Pour plus d'informations sur l'option "Modifier les phases de cuisson", consultez le chapitre "Modifier des programmes personnalisés".

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Confirmez le message indiquant le niveau de cuisson auquel le plat doit être enfourné en effleurant la touche OK.

Le programme démarre immédiatement / à l'heure programmée.

Modifier les programmes personnalisés

Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson des programmes automatiques que vous avez renommés.

- Sélectionnez .

Les programmes créés s'affichent à l'écran juste au-dessus de "Editer les programmes".

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Modifier les phases de cuisson" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

La 1ère phase de cuisson apparaît en surbrillance. Vous pouvez soit modifier les réglages des phases de cuisson respectives soit ajouter de nouvelles phases.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que la phase de cuisson souhaitée ou "Ajouter une phase de cuisson" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

- Effectuez les modifications souhaitées (cf. chapitre "Créer des programmes personnalisés").

- Effleurez la touche OK.

- Contrôlez vos réglages puis confirmez en appuyant sur OK.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Enregistrer" apparaisse en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

- Modifiez le nom du programme si nécessaire (cf. chapitre "Créer des programmes personnalisés").

Les étapes modifiées seront enregistrées dans votre programme.

Programmes personnalisés

Modifier le nom

- Sélectionnez .

Les programmes créés s'affichent à l'écran juste au-dessus de "Editer les programmes".

- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Remanier un programme" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "Modifier le nom" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

- Entrez le nouveau nom si nécessaire (cf. chapitre "Créer des programmes personnalisés").

- Une fois le nom saisi, faites défiler la liste jusqu'à ce que ✓ apparaisse en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

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

- Effleurez la touche OK.

Le nouveau nom de votre programme est enregistré.

QUEL FOUR.COM

Supprimer des programmes personnalisés

- Sélectionnez .

Les programmes créés s'affichent à l'écran juste au-dessus de "Editer les programmes".

- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Supprimer le programme" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Il s'affiche "Suppr. XYZ ?".

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "oui" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer tous les programmes personnalisés en même temps (cf. chapitre "Réglages – Réglages usine – Programmes personnalisés").

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 méthodes 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	160	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

- 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

Gril

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.

Micro-ondes + gril

Micro-ondes + Turbogril

Le temps de cuisson est raccourci.



Pendant toute la durée de l'opération, sélectionnez une puissance de micro-ondes de 300 W maximum.

Plats de cuisson

- En règle générale, utilisez la grille pour les grillades.
- Appliquez un peu d'huile sur la grille avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

Remarque sur le tableau des grillades

Puissance gril

– Gril , Micro-ondes + Gril 

Puissance	Utilisation
3	Faites cuire les grillades plates peu de temps, à faible distance de la résistance.
2	Si vous préférez un brunissement plus faible, par exemple pour un gratin.
1	Faites cuire les pièces plus hautes à plus grande distance de la résistance de gril.

Température

– Turbogril ,
Micro-ondes + 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

– Gril , Micro-ondes + Gril  : en fonction de la taille des aliments à griller, utilisez le niveau 2 ou 3 à partir du bas.

– Turbogril , Micro-ondes + Turbogril  : En fonction de la taille des aliments à griller, utilisez le niveau 1 ou 2 à partir du bas.

Temps de cuisson

- Les pièces de viande / poisson / plats 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.
- Dans les modes de cuisson Gril  et Micro-ondes + Gril  : Sélectionnez le mode de cuisson, la puissance des micro-ondes et la puissance du gril.
- Dans les modes de cuisson Turbogril  et Micro-ondes + Turbogril  : Sélectionnez le mode de cuisson, la puissance des micro-ondes et la température.

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

- Enfourez 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 pendant 5 minutes environ sans activer le mode micro-ondes !



Les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont indiquées en caractères 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	à partir du bas 				
		Niveau	 [min]	 [°C]	 [min] ¹⁾
Pièce plate					
Biftecks	2/3 ²⁾	2	18–22	220	10–16
Brochettes	2	–	–	220	15–20
Brochettes de volaille	2	–	–	220	15–20
Escalopes	2/3 ²⁾	–	–	220	14–18
Boulettes de viande	2/3 ²⁾	3	20–25	220	20–25
Saucisses	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
Filet de poisson	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
Truites	2/3 ²⁾	–	–	220	20–25
Toasts	2/3 ²⁾	3	2–4	–	–
Croque-monsieur	2	3	5–9	–	–
Tomates	2/3 ²⁾	3	10–12	220	6–8
Pêches	2	3	4–8	220	7–10
Grillades de gros diamètre					
Poulet, env. 1 kg	1/2 ³⁾	1/2	50–60	180–200 150 W + 200 ⁴⁾	45–55 35–45
Rôti roulé Ø 10 cm, env. 1,5 kg	1	1/2	80–100	180–200	80–100
Jarret de porc, env. 1 kg	1	–	–	180–200	100–120

³⁾ Niveau en partant du bas /  Gril /  Gril avec chaleur tournante /  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 à partir du bas.
- 4) Sélectionnez le mode de fonctionnement Micro-ondes + Turbogril .

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.

Outre les programmes automatiques, votre four propose différentes fonctions utiles nommées Applications spéciales, accessibles sous Autres programmes

 :

- Décongélation
- Cuisson éco
- Sécher
- Réchauffer (réchauffer des plats complets)
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Pizza


Vous trouverez en outre dans ce chapitre des informations sur les applications suivantes :

- Préparation de conserves
- Produits surgelés/Plats préparés


Décongélation

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

Utilisez de la vaisselle qui peut aller au micro-ondes.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Décongélation".
- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Réglez le poids du produit surgelé.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

L'air de l'enceinte de cuisson circule pour décongeler en douceur les aliments.

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

Astuces


- Faites décongeler les aliments sans leur emballage dans le plat en verre.
- Placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plat en verre en-dessous. 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.

Autres applications




Cuisson éco

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

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 100 et 230 °C.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Cuisson éco" et modifiez éventuellement la température préprogrammée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le tableau vous donne quelques exemples.

Plat	 [°C]	 3	 [min]
Lasagnes	190	1	45–60
Gratin de pommes de terre	180	1	55–65
Gratin de légumes	180	1	55–65
Gratin de pâtes	190	1	40–50

 Température /  Niveau /  Temps de cuisson

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




Sécher

Ce programme est conçu pour la conservation traditionnelle par déshydratation (séchage).

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 80 et 100 °C.


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

- Préparez les aliments.
 - Eplucher éventuellement les pommes, enlever le cœur et couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.
 - Dénoyer éventuellement les prunes.
 - Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.
 - Eplucher les bananes et les couper en rondelles.
 - Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.
 - Enlever les grandes tiges pour le persil ou l'aneth.
- Répartissez uniformément les aliments à sécher sur le plat en verre ou la grille.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Sécher".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Aliment à sécher	Temps de séchage
Fruits	2 à 8 heures
Légumes	3 à 8 heures
Herbes aromatiques*	50-60 minutes

- Réajustez la température lorsque des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte.

 Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer l'aliment.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs mais tendres et élastiques. Lorsque vous les piquez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.


- Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.


Autres applications

Réchauffage

Ce programme est conçu pour réchauffer des plats.

Utilisez de la vaisselle qui peut aller au micro-ondes.

- Posez les plats à réchauffer sur la grille sans les recouvrir.
- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Réchauffage".
- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Réglez le poids de l'aliment.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.


 **Risque de brûlure !**
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer le plat du four.
Quelques gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous des plats.


Chauffer la vaisselle

Ce programme est conçu pour chauffer des assiettes.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50 et 80 °C.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille.
- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Chauffer la vaisselle".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.


 **Risque de brûlure !**
Mettez des gants de cuisine pour retirer les assiettes.

- Enlevez la vaisselle chauffée.
- Arrêtez le four.

Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes.


Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 30 et 50 °C.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Faire lever la pâte".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Pizza

Ce programme est conçu pour cuire des pizzas.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 160 et 250 °C.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Pizza".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

QUEL FOUR.COM

Autres applications

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.

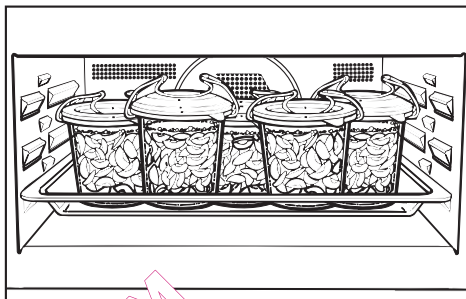
Achetez uniquement des bocaux spéciaux, disponibles chez les commerçants spécialisés.

- 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'objets 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 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.

Autres applications

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

Produits surgelés/Plats préparés

Astuces

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.
- Enfoncez 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 FOUR.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	25–28	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.

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	Température [°C]	Temps de cuisson [min]
Sprits	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.

Nettoyage et entretien

 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 les 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.

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.

Nettoyage et entretien

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.

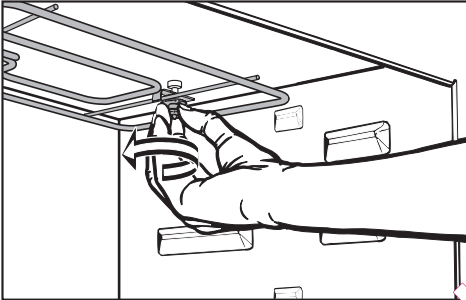
- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- ◆ Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.

QUEL FOUR.COM

Abaisser la résistance du gril

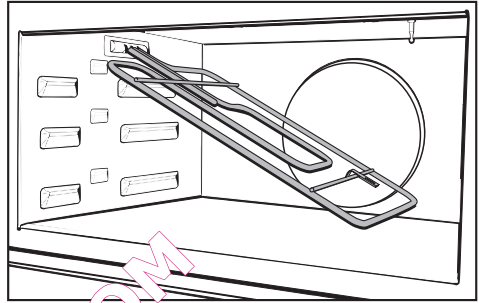
Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance du gril pour la nettoyer.

⚠ 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 du 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.

En cas d'anomalie






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. L'heure s'affiche uniquement lorsque vous allumez le four.</p> <p>Vous pouvez activer durablement l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").</p> <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 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.


Problème	Cause et solution
Lorsque vous allumez le four, l'information "Sécurité enfants  .	<p>La sécurité enfants  est activée.</p> <p>Vous pouvez la désactiver le temps d'une cuisson, en maintenant la touche OK enfoncée pendant au moins 6 secondes.</p> <p>Vous pouvez aussi désactiver la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants ").</p>
L'enceinte ne chauffe pas.	<p>■ Vérifiez si le mode expo est activé (voir chapitre "Réglages – Revendeur").</p> <p>Si le mode expo est activé, vous pouvez utiliser les commandes du four, mais ce dernier ne chauffe pas.</p> <p>■ Désactivez le mode expo.</p>
L'écran indique "Panne de courant – opération interrompue".	<p>Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue.</p> <p>■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez la cuisson.</p>
L'écran affiche 12:00.	<p>La panne de courant a duré plus de 200 heures.</p> <p>■ Réglez la date et l'heure.</p>
L'écran indique "Durée maximale de fonctionnement atteinte".	<p>Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait.</p> <p>■ Effleurez la touche "OK". Pour acquitter le message "Opération finie", effleurez . Le four est de nouveau prêt à fonctionner.</p>
"  anomalie XX" est affiché.	<p>Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).</p> <p>■ Contactez le service après-vente.</p>

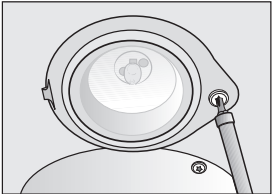
En cas d'anomalie

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 continue à fonctionner même après la fin du programme (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé ventilateur").
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.

Problème	Cause et solution
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) après le temps indiqué dans le tableau des pâtisseries.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ 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.	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ 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.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. 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. ► Utilisez des moules mats et foncés.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode micro-ondes  ?	■ 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 ?	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. 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'éclairage 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.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – Éclairage").

Problème	Cause et solution
<p data-bbox="73 244 341 300">L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.</p> 	<p data-bbox="378 244 812 268">La lampe halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="378 284 1044 411" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="395 308 983 395">Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.</p></div> <ul data-bbox="372 435 1033 523" style="list-style-type: none">■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. <div data-bbox="378 539 1044 762" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="395 563 1022 746">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="372 786 1039 842" style="list-style-type: none">■ Dévissez la vis du cache de la lampe avec un tournevis Torx (T20) et retirez celle-ci. <div data-bbox="378 858 1044 954" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="395 882 1005 938">Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts nus. Veuillez suivre les instructions du fabricant.</p></div> <ul data-bbox="372 978 1044 1305" style="list-style-type: none">■ Sortez la lampe halogène.■ Changez la lampe halogène (Osram 66725, 230 V, 25 W, supporte jusqu'à 300 °C, socle G9).■ 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.■ Remettez le four sous tension.

Service après-vente et garantie

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.

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.

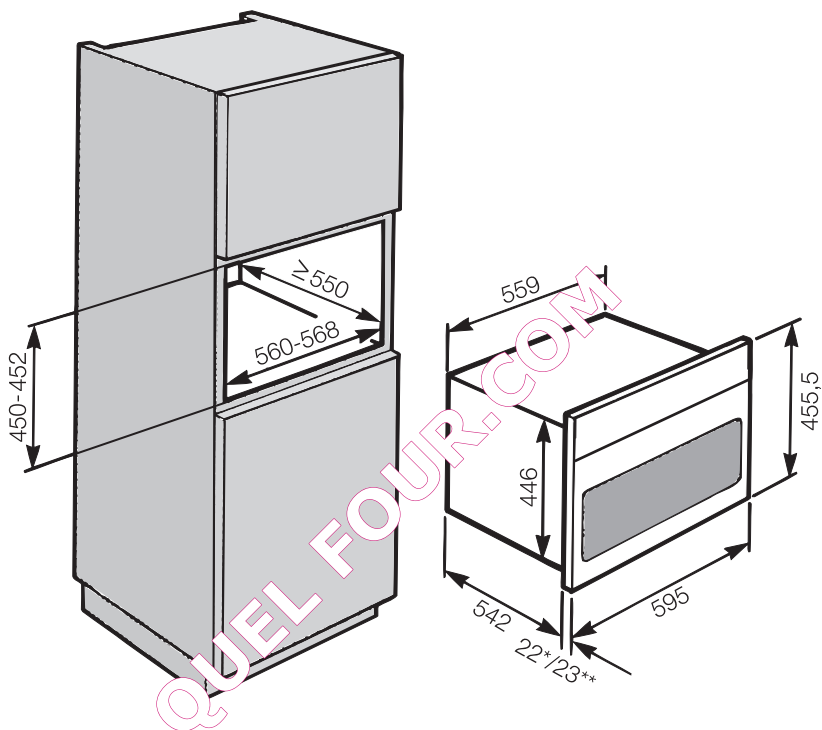
Ce four combiné micro-ondes répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Il est classé comme appareil du groupe 2, classe B. Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme de rayons électromagnétiques aux fins de chauffer les aliments. Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une colonne



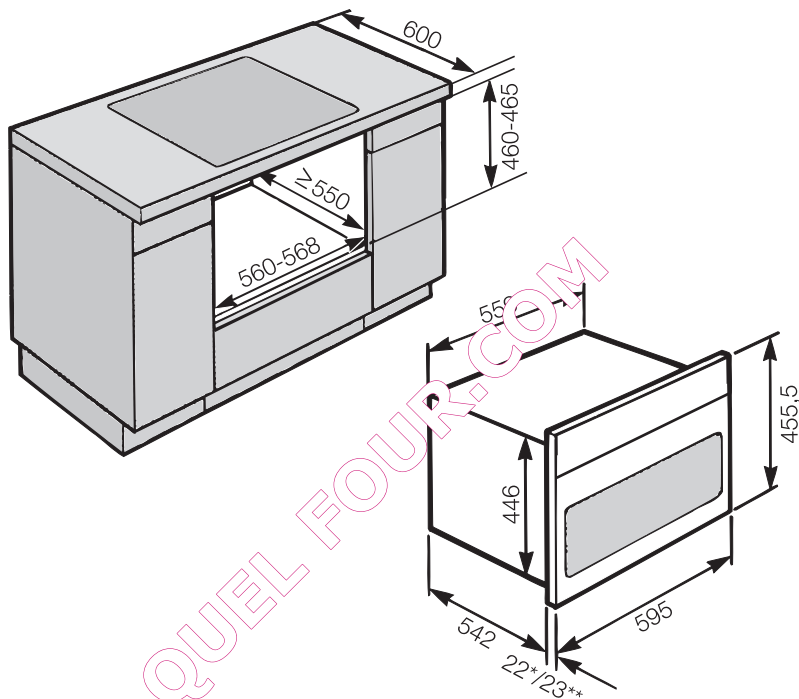
* Four avec façade en verre

** 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.



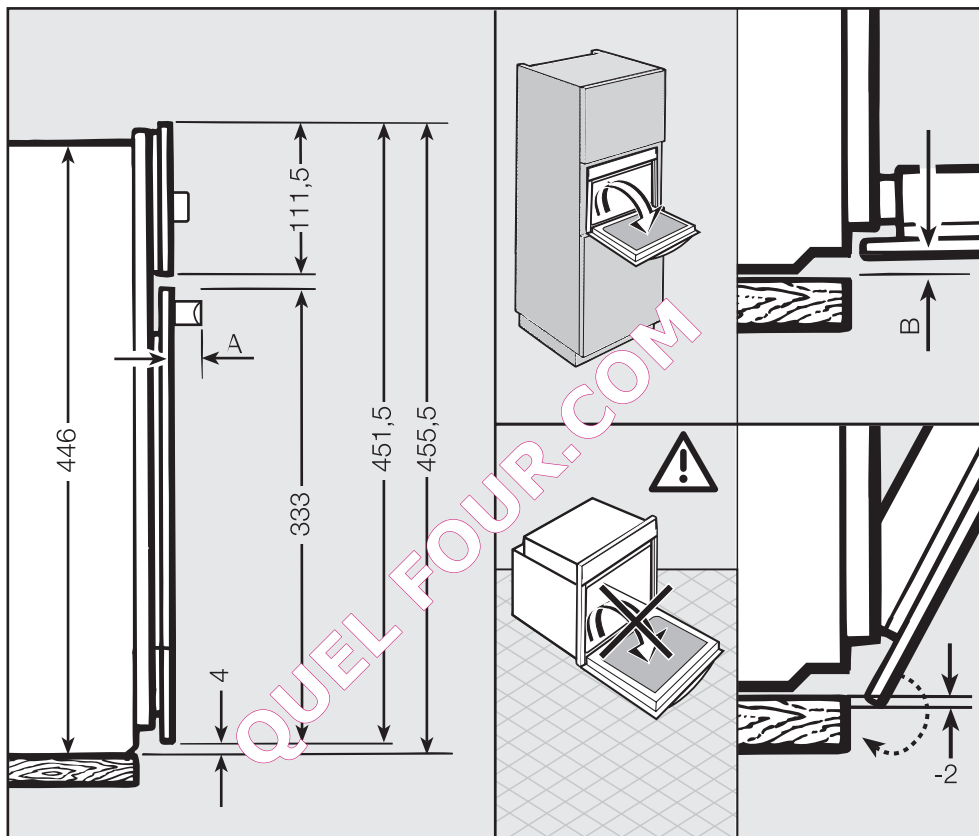
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage


Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.

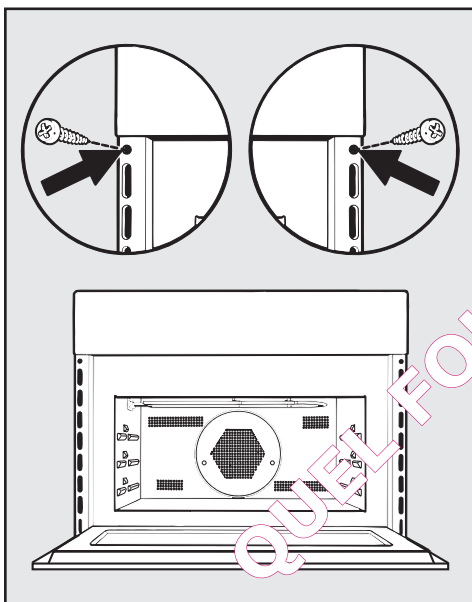


A 42 mm

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

 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.

QUEL FOUR.COM

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

H6400BM