

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
Bandeau de commande du four combiné micro-ondes	24
Touche Marche/Arrêt 	25
Touches sensibles	25
Ecran	27
Symboles	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 oublié	35
Surfaces à revêtement PerfectClean	36
Première mise en service	37
Saisir les 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 la minuterie	43
Date	43
Eclairage	43
Luminosité de l'écran	44
Signaux sonores	44
Mélodies	44

Table des matières

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	48
Sécurité enfants 	48
Verrouillage des touches	48
Revendeur	49
Mode expo	49
Réglages d'usine	49
Minuterie 	50
Utilisation de la minuterie 	50
Régler la minuterie	50
Modifier le temps de minuterie	51
Supprimer la minuterie	51
Présentation des modes de cuisson	52
Modes de cuisson sans micro-ondes	52
Micro-ondes 	53
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	64
Chauffage express	65
Préchauffer l'enceinte.	66
Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)	66
Régler le temps de cuisson	67
Arrêt automatique de la cuisson.	68
Démarrage et arrêt automatiques de cuisson	68
Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques	69
Modifier le réglage des temps de cuisson	69
Interrompre la cuisson	69
Utilisation : mode micro-ondes 	70
Utilisation simple	70
Ventilateur de refroidissement	70
Commande manuelle avancée	71
Modifier la puissance.	71
Modifier le temps de cuisson.	71
Modifier le mode de cuisson	71
Régler d'autres temps de cuisson.	72
Démarrage et arrêt automatiques de cuisson	72
Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques	73
Modifier le réglage des temps de cuisson	73
Interrompre la 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	76
Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)	77
Modifier le mode de cuisson	77
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	84
Modifier les phases de cuisson	84
Modifier le nom	85
Supprimer des programmes personnalisés	85
Pâtisserie	86
Remarques sur le tableau des pâtisseries	87
Tableau des pâtisseries	88
Rôtissage	92
Remarques sur le tableau de rôtissage	93
Thermosonde	94
Fonctionnement	94
Usages possibles	94
A savoir avant utilisation	95
Comment utiliser la thermosonde	96
Affichage du temps restant	97
Passer de l'affichage du temps restant à l'affichage de la température à cœur	97
Utilisation de la chaleur résiduelle	97
Tableau de rôtissage	98
Cuisson à basse température	100
Utilisation de la fonction spéciale "Cuisson basse température"	101
Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température	102
Grillades	103
Remarque sur le tableau des grillades	103
Tableau des grillades	106
Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes	107
Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson	110
Tableau de décongélation des plats	111

Table des matières

Tableau de réchauffage des plats	112
Tableau de cuisson des plats.	113
Fonctions utiles	114
Décongélation	114
Sécher	115
Réchauffage	116
Faire lever la pâte	116
Pizza	117
Chauffer la vaisselle.	117
Cuisson éco	118
Programme Shabbat	119
Préparer des conserves	120
Produits surgelés/Plats préparés.	123
Données à l'intention des instituts de contrôle	124
Plats testés selon EN 60350 (mode micro-onde )	124
Plats testés selon EN 60350 (mode de cuisson sans micro-ondes)	125
Nettoyage et entretien	126
Produits de nettoyage à ne pas utiliser	126
Conseils	127
Salissures normales.	127
Salissures incrustées.	128
Abaisser la résistance d'usage	129
En cas d'anomalie	130
Service après-vente et garantie	136
Branchement électrique	137
Croquis cotés pour le montage	138
Dimensions et niche	138
Encastrement dans une colonne	138
Encastrement dans un meuble bas	139
Cotes détaillées de la façade du four	140
Montage	141
Miele@home	142
Adresses	147

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.

QUEL FOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Risque de brûlures !

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

► Risque de blessure !

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

QUEL FOUR.COM

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 en mode 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 bouton de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement risquent d'être endommagés.

Lorsque vous utilisez le mode micro-ondes , couvrez toujours les aliments. Après la cuisson, sélectionnez une plus faible puissance pour éviter qu'une quantité excessive de vapeur ne sorte.

N'arrêtez surtout pas le four combiné micro-ondes mais réglez la température la plus basse dans le mode de fonctionnement 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 endommagé par une accumulation de chaleur.

En mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , Chaleur sole , Cuisson intensive  et Chaleur tournante + , ne recouvrez jamais le fond de l'enceinte de cuisson par exemple d'une feuille d'aluminium ou d'un film de protection. Ne placez pas non plus de plat de cuisson ou de plat en verre sur le fond de l'enceinte.

► 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 dans le 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, la pression exercée sur le jaune peut le faire gicler après cuisson.

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

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

N'utilisez que des œufs 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 avec les 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 : 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 les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type dans ce four : ils sont susceptibles de provoquer 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 avec les 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").

► 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".

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des récipients à usage unique en plastique, papier ou autre matériau inflammable !

► 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 +  ou Chaleur sole-voûte .

► 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.
- ▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballages de transport

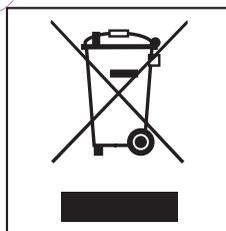
Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

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

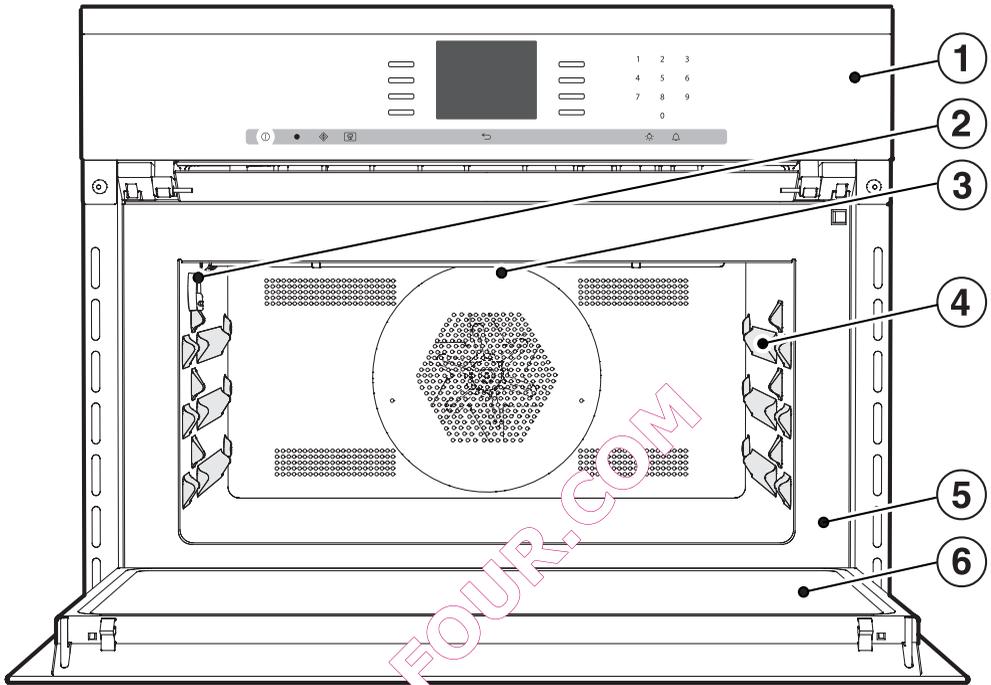
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les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

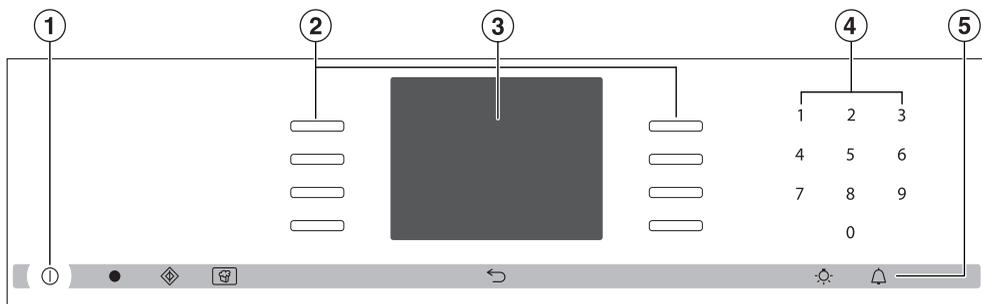
Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

Schéma descriptif



- ① Eléments de commande
- ② Douille de branchement de la thermosonde
- ③ Résistance de ventilation du gril
- ④ Trois niveaux pour accueillir le plat en verre et la grille
- ⑤ Cadre de la façade avec plaque signalétique
- ⑥ Porte

Bandeau de commande du four combiné micro-ondes



- ① Touche Marche/Arrêt ①
- ② Touches sensibles  de commande
- ③ Ecran
- ④ Touches sensibles 0-9 (pavé numérique)
- ⑤ Touches sensibles , , , , 

QUEL FOUR.COM

Bandeau de commande du four combiné micro-ondes

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.

Touches sensibles

Les touches sensibles 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").

Touche-sensible	Fonction	Remarques
	Pour sélectionner une option et parcourir une liste de sélection.	Pour sélectionner une option, effleurez la touche sensible allumée  à côté de l'option.
0-9	Pavé numérique, pour saisir des valeurs	Le pavé numérique vous permet par exemple de régler une température ou une durée.
	Pour revenir en arrière pas à pas	
	Quick Start	Les micro-ondes démarrent avec une puissance maximale de 1000 W, pendant 1 minute (voir chapitre "Réglages – Quick Start"). En appuyant plusieurs fois sur cette touche sensible, vous pouvez allonger progressivement le temps de cuisson. Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme n'est en cours.
	Pop-corn	L'appareil démarre en mode micro-ondes à 850 W pendant 3 minutes (cf. chapitre "Réglages – Pop-corn"). Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme n'est en cours.

Bandeau de commande du four combiné micro-ondes

Touche-sensible	Fonction	Remarques
	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.	<p>Si une liste de sélection apparaît dans l'afficheur ou si une cuisson est en cours, effleurez  pour allumer ou éteindre l'enceinte de cuisson, pour la nettoyer par exemple.</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensible  réagisse.</p> <p>Lors d'une cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'éteint après 15 secondes ou reste allumé durablement, en fonction du réglage sélectionné.</p>
	Pour régler une minuterie	<p>Si une liste de sélection apparaît à l'écran ou si un processus de cuisson est en cours, vous pouvez à tout moment régler la minuterie pour la cuisson des œufs par exemple.</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensible  réagisse.</p>

Bandeau de commande du four combiné micro-ondes

Ecran

L'écran affiche l'heure ou des informations sur les modes de cuisson, les températures, les puissances, les temps de cuisson, les programmes automatiques, les programmes personnalisés et les réglages. En fonction de la fonction que vous choisissez, l'écran affiche des informations ou des listes de sélection.

Lorsque vous appuyez sur la touche Marche/arrêt  pour allumer le four, le menu principal s'affiche :

- Modes de fonctionnement
- Programmes automatiques
- Autres fonctions
- Programmes personnalisés
- Réglages 

Si une cuisson est en cours et que vous sélectionnez "Modifier", une liste de sélection apparaît. Elle propose des options qui permettent de régler ou de modifier la cuisson en cours :

- Température
- Puissance
- Température à cœur (uniquement si vous utilisez la thermosonde)
- Temps de cuisson
- Arrêt à
- Départ à (uniquement si vous avez réglé les paramètres "Durée"/"Prêt à")
- Phase chauffage (avec certains modes de cuisson uniquement)
- Fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)
- Modifier mode de cuisson

■ Pour sélectionner une option, effleurez la touche sensitive allumée  à côté de l'option.

■ Pour accéder à la sélection, effleurez la touche sensitive allumée  à côté de "OK".

Bandeau de commande du four combiné micro-ondes

Symboles

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

Symbole	Explication
	Minuterie
-	Associe une option à une touche sensitive  . L'option peut être sélectionnée avec cette touche.
	Lorsque plus de quatre options sont disponibles, une barre apparaît sur le côté droit. Vous pouvez utiliser les touches sensibles pour les faire défiler.
.....	Une ligne en pointillés est tracée sous la dernière option d'une liste. Au-delà de cette ligne, vous revenez au début de la liste.
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont réglés par une barre à segments.
✓	La coche est placée au niveau du réglage actuellement choisi. Le signe "-" n'est pas affiché devant, et la touche sensitive associée n'est pas allumée.
i	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"). La commande est bloquée.

Bandeau de commande du four combiné micro-ondes

Après sélection d'un mode de cuisson, les symboles suivants peuvent également apparaître, en fonction du réglage :

Symbole	Explication
	Chaleur tournante+
	Micro-ondes
	Chaleur sole / voûte
	Cuisson intensive
	Rôtissage automatique
	Chaleur sole
	Gril
	Turbogril
	MO + Chaleur tournante +
	MO + Turbogril
	MO * + Gril
	MO + Rôtissage automatique
	Cuisson éco
	Opération terminée
	Température à l'air en cas d'utilisation de la thermosonde

* MO = micro-ondes

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.

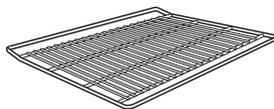
Lorsque vous utilisez le mode micro-ondes seul (☞) utilisez **toujours** le plat en verre.

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 est spécialement adaptée à la longueur d'onde des micro-ondes et peut donc être utilisée en mode de cuisson combiné avec les micro-ondes, mais elle ne doit pas être utilisée en micro-ondes (☞) seules.

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.

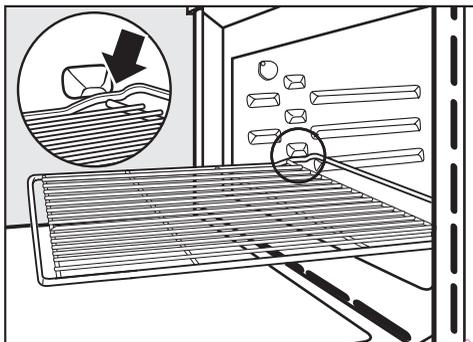
Ne placez pas la grille directement sur la sole de l'enceinte et ne l'utilisez pas pour les cuissons en mode micro-ondes (☞) seules.

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

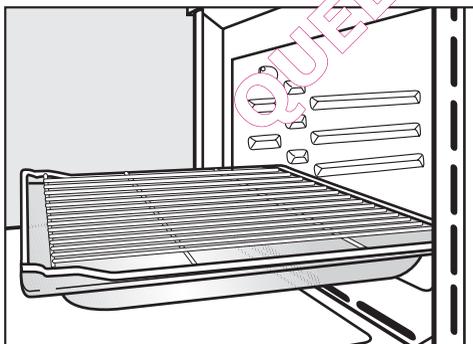
Equipement

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**.

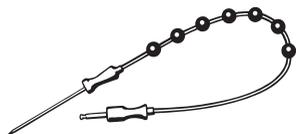


- Si la grille bute contre la butée en la sortant, soulevez légèrement le plateau à l'avant.



- 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.

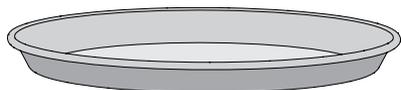
Thermosonde



- La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre "Rôtissage – Thermosonde").

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 PerfectClear™.

Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

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

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

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

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles séparément.

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

**Profondeur :
22 cm**

HUB61-22
HUB62-22*



HBD60-22



**Profondeur :
35 cm**

HUB61-35**



HBD60-35



* convient aux tables de cuisson à induction

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

Equipement

Chiffon microfibras Miele

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

Produit nettoyant pour fours Miele

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

QUEL FOUR.COM

Commande du four

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

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

Saisir les 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

- Parcourez la liste de sélection jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse.
- Effleurez la touche sensitive allumée  à côté de la langue de votre choix.
- Sélectionnez "OK".

Régler le pays

- Parcourez la liste de sélection jusqu'à ce que le pays souhaité apparaisse.
- Effleurez la touche sensitive allumée  à côté du pays de votre choix.
- Sélectionnez "OK".

Régler la date

- Utilisez les touches "+" ou "-" pour régler successivement l'année, le mois et le jour.
- Sélectionnez "OK" après chaque réglage.

Régler l'heure

- Réglez l'heure avec les blocs heures et minutes (ex. : 1-2-1-5 pour 12:15).
- Sélectionnez "OK".

Vous pouvez aussi afficher l'heure au format 12 heures (cf. 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.

■ Sélectionnez le format d'affichage souhaité.

■ Sélectionnez "OK".

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

■ Sélectionnez "OK".

■ Le cas échéant, suivez les instructions suivantes.

Une fois le message « Première mise en service effectuée avec succès » validé en appuyant sur 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 🗣️".

QUELFOUR.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 de faire chauffer le four, nettoyez l'enceinte avec un chiffon propre et humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Mettez le four en marche.

Le menu principal est affiché.

- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- Sélectionnez Chaleur tournante + .

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

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

- Utilisez le pavé numérique pour régler la température maximale (250 °C).
- Sélectionnez "OK".

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

Après au moins une heure:

- 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.

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	Vous pouvez régler différents signaux sonores, les modifier ou les désactiver. 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 Température	g lb/oz °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.	
Puissances pré-programmées	Vous pouvez modifier les puissances préprogrammées pour les modes micro-ondes  et combinés.	
Sécurité	Sécurité enfants	activé désactivé
	Verrouillage des touches	activé désactivé
Revendeur	Mode éco	activé désactivé
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Puissance Températures préprogrammées	

Réglages

Ouvrir le menu "Réglages"

- Sélectionnez "Réglages" dans le menu principal.

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.

Modifier et enregistrer les réglages

- Sélectionnez "Réglages".
- Parcourez la liste de sélection jusqu'à voir apparaître le réglage souhaité.
- Effleurez la touche sensitive située à gauche du réglage souhaité. Si nécessaire, sélectionnez le réglage souhaité au niveau suivant.
- Modifiez le réglage.
- Sélectionnez "OK".
- Effleurez la touche ← jusqu'à ce que le menu principal s'affiche, ou sélectionnez un autre réglage.

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 la minuterie

Réglez les heures et les minutes.

En cas de panne, l'heure est réaffichée. Le four mémorise ces informations pendant environ 200 heures.

Date

Utilisez le pavé numérique pour régler la date.

Eclairage

- activé
L'éclairage de l'enceinte est activé pendant toute la cuisson.
- activé 15 secondes
Pendant une cuisson l'éclairage de l'enceinte est désactivé après 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.



- Sélectionnez "+ foncé" ou "+ clair" pour modifier la luminosité.

Signaux sonores

Mélodies

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.



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

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

- Sélectionnez "moins fort" ou "plus fort" pour modifier le volume.
- Sélectionnez « Active » ou « Désactivé » pour activer ou désactiver la mélodie.

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.



- Sélectionnez « moins fort » ou « plus fort » pour modifier le volume du son.
- Sélectionnez "activé" ou "désactivé" pour activer ou désactiver le signal sonore de touches.

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.



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

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

- Sélectionnez "moins fort" ou "plus fort" pour modifier le volume.
- Sélectionnez "activé" ou "désactivé" pour activer ou désactiver le signal sonore des touches.

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 le micro-ondes, une puissance de 1000 W sur 1 minute a été préenregistrée.

- 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 spécial 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 au bout de 5 minutes environ.

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 s'ouvre.

– 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 proposée.

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

- Utilisez le pavé numérique pour modifier la température préprogrammée.

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

- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la puissance proposée.

QUEL FOUR.COM

Réglages

Sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

La sécurité enfants reste activée, même après une coupure de courant.

Pour activer la sécurité enfants, sélectionnez "activé".

– activé

La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, vous devez maintenir le doigt sur la touche sensitive à côté de "OK" 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.

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson.

Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson.

– activé

Le verrouillage des touches est activé.

Pour pouvoir utiliser les touches sensitive, vous devez maintenir la touche sensitive qui se trouve à côté de "OK" enfoncée pendant au moins 6 secondes.

Le verrouillage des touches se désactive alors pour quelques instants.

– désactivé

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

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
Pour activer le mode expo, effleurez la touche sensitive à côté de "OK" pendant au moins 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, effleurez la touche sensitive à côté de "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.
- Puissance
Les puissances modifiées sont de nouveau réglées sur les valeurs par défaut (réglages usine).
- Températures préprogrammées
Les réglages d'usine des températures préprogrammées modifiées sont rétablis.

QUELFOUR.COM

Minuterie

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, comme la cuisson des œufs par exemple.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie si vous avez configuré 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. Le temps restant sera alors affiché sur le four même si celui-ci est éteint.

- Effleurez 

"0:00:00" apparaît (h:min:s).

- Utilisez le pavé numérique pour régler un temps de minuterie (6-2-0).

- Sélectionnez "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 recommence à s'écouler normalement dès que la minuterie s'arrête
- un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").
- Effleurez .

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier le temps de minuterie

- Effleurez la touche  ou la touche sensitive allumée près du temps de minuterie.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Utilisez le pavé numérique pour régler le nouveau temps de minuterie.
- Sélectionnez "OK".

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

Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche  ou la touche sensitive allumée près du temps de minuterie.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Sélectionnez "rétablir".

Le temps de minuterie est effacé.

QUEL FOUR.COM

Présentation des modes de cuisson

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

Modes de cuisson sans micro-ondes

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 le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.

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).

Gril

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

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.

Cuisson intensive

Ce mode de cuisson convient pour les gâteaux à garniture humide, par ex. un cheesecake, une quiche lorraine.

La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de gâteaux secs, ni pour les rôtis, car le jus de cuisson fonce trop.

Chaleur sole-voûte

Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et pour les recettes nécessitant une cuisson à basse température.

Si vous suivez une recette ancienne, réglez une température inférieure de  à celle indiquée. Le temps de cuisson n'est pas modifié.

Chaleur sole

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.

Cuisson éco

Idéal pour les cuissons de longue durée. Très économique.

Présentation des modes de cuisson

Micro-ondes

Pour décongeler, réchauffer et cuire des plats rapidement.

Modes combinés utilisant les micro-ondes

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, n'utilisez pas une puissance de micro-ondes supérieure à 150 W.

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).

Micro-ondes + Gril

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

Le temps de cuisson est raccourci.

Micro-ondes + 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.

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.

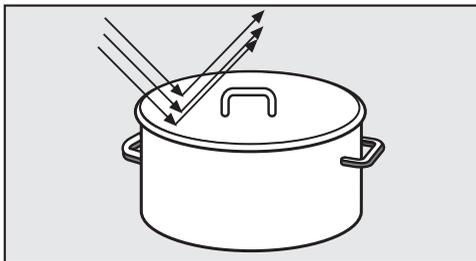
Pendant la cuisson, une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

Puissance

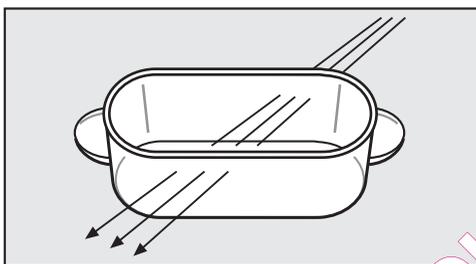
Vous avez le choix entre les puissances de micro-ondes suivantes :

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

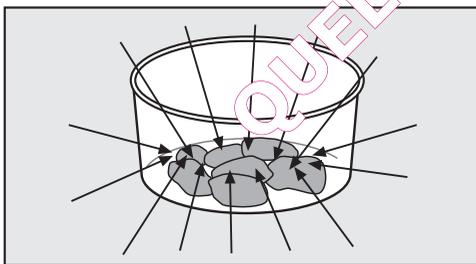
Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes



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 en or, 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 !

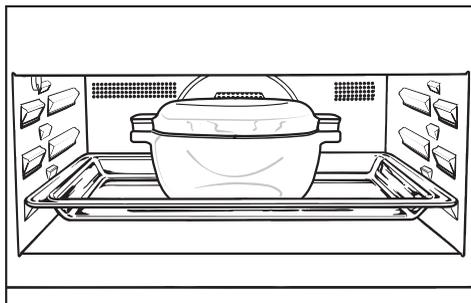
Une vaisselle qui déclenche de telles réactions n'est pas adaptée au four à micro-ondes.

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.

- 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 basse indiquée dans la recette / le tableau de cuisson puis vérifier le degré de cuisson une fois que ce temps est écoulé.
- Utilisez le mode Chaleur tournante + . Vous pourrez ainsi cuire à des températures de 10–30°C inférieures aux autres modes de cuisson.
- Vous pouvez utiliser le mode Turbo-gril  pour la plupart des grillades. Vous pouvez ainsi cuire vos grillages à des températures moins élevées qu'il est d'usage en mode gril normal.
- 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, temps de cuisson).

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.

Le menu principal est affiché.

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- 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.

- Le cas échéant, utilisez le pavé numérique pour modifier la température préprogrammée.

La température préprogrammée est acceptée après quelques secondes. Si nécessaire, sélectionnez "Modifier" pour revenir au réglage de la température (voir chapitre "Modifier la température").

- Sélectionnez "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.
- 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".

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Commande manuelle avancée

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

- Sélectionnez "Modifier".

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

- Température
- Température à cœur (ne s'affiche que si vous utilisez la thermostonde. Dans ce cas vous ne pouvez pas régler de temps de cuisson.)
- Temps de cuisson
- Arrêt à
- Départ à (s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé "Temps de cuisson" ou "Prêt à").
- Phase de chauffage (s'affiche uniquement dans les modes de cuisson Cuisson à tourmente + , Rôtissage automatique  et Chaleur sole/voûte  lorsque vous avez réglé une température supérieure à 100°C.)
- Fonction Crisp (réduction de l'humidité pour obtenir des préparations croustillantes ou cuire des gâteaux à garniture humide)
- Modes de fonctionnement (vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson)

Modifier le mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson.

- Sélectionnez "Modifier".
- Parcourez la liste de sélection jusqu'à voir apparaître "Modifier mode de cuisson".
- Sélectionnez "Modifier mode de cuisson".
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson modifié et la température réprogrammée correspondant s'affichent.

↳ cas échéant, utilisez le pavé numérique pour régler la température pour ce mode de cuisson.

- Sélectionnez "OK".

Le mode de cuisson est modifié.

Les temps réglés sont conservés.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Modifier la température

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

Les températures suivantes sont préprogrammées en usine :

Chaleur tournante +	160 °C (30–250 °C)
Chaleur sole-voûte	180 °C (30–250 °C)
Cuisson intensive	170 °C (50–220°C)
Rôtissage automatique*	160 °C (100–230 °C)
Chaleur sole	190 °C (100–200 °C)
Puissance	gril 3 (1–3)
Turbogrill	200 °C (100–220 °C)
Cuisson éco	190 °C (100–230 °C)

* Température de saisie env. 230 °C
température de cuisson 160 °C

- Si la température préprogrammée correspond à celle de la recette, sélectionnez "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.

- Sélectionnez "Modifier".
 - Sélectionnez "Température".
- La température réglée apparaît en surbrillance.
- Utilisez le pavé numérique pour régler la température souhaitée.
 - Sélectionnez "OK".
- La nouvelle température réglée est enregistrée.

■ Sélectionnez ensuite "OK" lorsque la température réelle s'affiche. Vous pouvez suivre la modification de la température.

La nouvelle température réglée s'affiche.

Chauffage express

Le chauffage express permet de raccourcir la phase de chauffage.

La fonction Chauffage express est automatiquement activée en modes de cuisson Chaleur tournante+ , Rôtissage automatique , Chaleur sole/voûte  lorsque vous réglez une température supérieure à 100 °C.

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.

Vous pouvez désactiver le chauffage accéléré pour tous les programmes de cuisson sous l'option "Phase chauffage".

Option "Phase chauffage"

- rapide (Réglage d'usine)
Les résistances de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps afin que le four atteigne rapidement la température souhaitée..
- normal
Seule la résistance correspondant au mode de cuisson est activée (voir chapitre "Présentation des modes de cuisson")

Pour désactiver la fonction de chauffage accéléré :

- 1 Sélectionnez "Modifier".
- 2 Sélectionnez "Phase chauffage".
- 3 Sélectionnez "normal".
- 4 Sélectionnez "OK".
- 5 Sélectionnez ensuite "OK" lorsque la température réelle s'affiche. Vous pouvez suivre la modification de la température.

Le message "Chauffage accéléré" est remplacé par le message "Chauffage".

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

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

Chaleur sole-voûte

- gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- pâtes délicates (par ex. biscuit),
- 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").

- Enfournerez l'aliment.

Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)

Cette fonction est utile lorsqu'il s'agit d'aliments humides qui doivent bien dorer, comme des frites surgelées ou des rôtis bardés.

Egalement recommandé pour les gâteaux et tartes à garniture humide, une tarte aux pommes par exemple.

Vous pouvez sélectionner "Crisp function" à chaque mode de cuisson. Il n'est pas possible de programmer cette fonction : on doit la sélectionner à chaque fois. Pour un effet optimal, activez-la en début de cuisson.

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

- Sélectionnez "Modifier".
- Parcourez la liste de sélection jusqu'à ce que "Crisp function" apparaisse.
- Sélectionnez "Crisp function".
- Sélectionnez "activé".
- Sélectionnez "OK".

La réduction de l'humidité est activée.

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 en sélectionnant "Temps de cuisson", "Prêt 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 s'arrête automatiquement.

La durée maximale de cuisson est de 12:00 heures.

Vous ne pouvez pas saisir de temps de cuisson si vous utilisez la thermosonde, le temps de cuisson dépendant alors de la température à cœur.

– Arrêt à

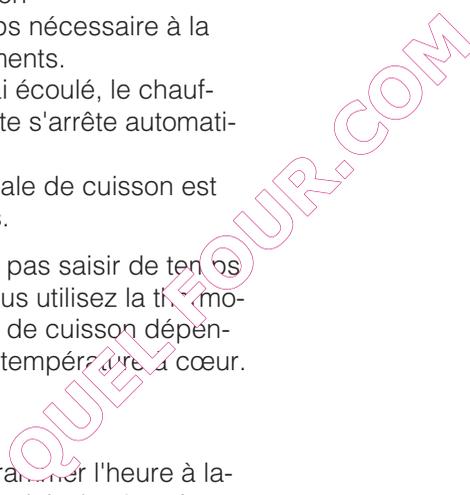
Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.

"Arrêt à" ne peut être programmé si vous utilisez une thermosonde, la fin de cuisson dépendant alors du moment où la température à cœur est atteinte.

– Départ à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

L'option "Départ à" peut uniquement être utilisée en association avec l'option "Temps de cuisson" ou "Prêt à", sauf si vous utilisez la thermosonde.



Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Arrêt automatique de la cuisson

Exemple :

Il est 11h45. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12h15 .

Vous pouvez sélectionner "Temps de cuisson" et régler 0:30 h ou sélectionner "Prêt à" et régler 12:15.

Après le temps réglé ou à l'heure réglée, la cuisson est arrêtée.

Régler le "temps de cuisson"

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Temps de cuisson".
- Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson (3-0).
- Sélectionnez "OK".

Régler "Arrêt à"

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Arrêt à".
- Utilisez le pavé numérique pour indiquer l'heure à laquelle les aliments doivent être cuits (1-2-1-5).
- Sélectionnez "OK".

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 "Prêt 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 "Modifier".
- Sélectionnez "Temps de cuisson" et réglez 0:30.
- Sélectionnez "Prêt 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.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

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 configurée soit atteinte.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, sous réserve que ce signal ait été activé (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

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

Vous pouvez suivre le déroulement de la cuisson à l'écran. Le décompte de la dernière minute s'effectue seconde par seconde.

À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. "Opération finie" est affiché.

Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger une cuisson avec l'option "Modifier". Effleurez ↵ pour accéder au menu principal.

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

Modifier le réglage des temps de cuisson

■ Sélectionnez "Modifier".

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

■ Sélectionnez le temps souhaité.

■ Utilisez le pavé numérique pour régler la durée.

■ Sélectionnez "OK".

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

Interrompre la cuisson

■ Effleurez ↵.

■ Lorsque le message "Annuler la cuisson ?" s'affiche, sélectionnez "oui".

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

Utilisation : mode micro-ondes

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.

Le menu principal est affiché.

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- 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.
- Sélectionnez "OK".
- Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.

La durée maximale dépend de la puissance sélectionnée.

- Sélectionnez "OK".
- Sélectionnez "Départ".

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 la 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, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores". un signal retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger une cuisson avec l'option "Modifier". Effleurez  pour accéder au menu principal.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- 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.

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 choisi un temps de cuisson.

- Sélectionnez "Modifier".

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

- Arrêt à
- Départ à
- Modes de fonctionnement (vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson)

Modifier la puissance

En usine, le mode micro-ondes  est réglé sur une puissance préprogrammée de 1000 W.

Vous pouvez également adapter la puissance préprogrammée à vos habitudes (voir chapitre "Réglages – Puissances préprogrammées").

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Puissance".
- Réglez la puissance.
- Sélectionnez "OK".

Le programme de cuisson se poursuit avec la nouvelle puissance.

Modifier le temps de cuisson

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Temps de cuisson".
- Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
- Sélectionnez deux fois "OK".
- Sélectionnez "Départ".

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

La fonction "Prêt à" ne peut être programmée si vous utilisez la thermosonde. La fin de la cuisson dépend alors du moment où la température du cœur est atteinte.

- Départ à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarre 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 "Prêt 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 puis le temps de cuisson en utilisant le pavé numérique (5-1-0).

- Sélectionnez "Modifier".

- ▼ Sélectionnez "Arrêt à".

- ▲ Utilisez le pavé numérique pour indiquer l'heure à laquelle les aliments doivent être cuits (1-2-3-0).

- Sélectionnez deux fois "OK".

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

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

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

Vous pouvez suivre le temps résiduel à l'écran.

À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

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

Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger une cuisson avec l'option "Modifier". Effleurez  pour accéder au menu principal.

Modifier le réglage des temps de cuisson

- Sélectionnez "Modifier".

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

- Sélectionnez le temps souhaité.
- Utilisez le pavé numérique pour régler la durée.
- Sélectionnez deux fois "OK".
- Sélectionnez "Départ" si le programme de cuisson est déjà en cours.

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

Suppression des options "Arrêt à" ou "Départ à"

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Sélectionnez "rétablir".
- Sélectionnez "OK".
- Sélectionnez "Départ".

La cuisson démarre selon le temps de cuisson réglé.

Interrompre la cuisson

- Effleurez .

Le message "Annuler la cuisson ?" s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez "oui".

Le menu principal s'affiche. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

- Arrêtez le four.

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.

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.

Le menu principal est affiché.

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- 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.

Dans un mode de cuisson combiné, il n'est pas possible de régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.

- Modifiez éventuellement la puissance proposée.
- Sélectionnez "OK".

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

Les températures ou puissances de gril suivantes sont préprogrammées en usine :

MO + Chaleur tournante + 160 °C
..... (30–220 °C)

MO + Turbogril 200 °C
..... (100–200 °C)

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

MO + Rôtissage automatique* . . 160 °C
..... (100–200 °C)

* Température de saisie env. 230 °C, température de cuisson 160 °C

- Modifiez la température préprogrammée si nécessaire.

Au bout de quelques secondes, la température préprogrammée est enregistrée.

- Sélectionnez "OK".
- Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson.

Vous pouvez programmer jusqu'à 2 heures de temps de cuisson.

- Sélectionnez "OK".
- Sélectionnez "Départ".

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

La puissance, le temps de cuisson, la température réglée et la température réelle s'affichent.

Utilisation : modes de cuisson combinés

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 résiduel s'affiche.

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, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores". un signal retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger une cuisson avec l'option "Modifier". Effleurez ↵ pour accéder au menu principal.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- 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".

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.

- Sélectionnez "Modifier".

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

- Durée MO
- Arrêt à
- Départ à
- Fonction Crisp (réduction de l'humidité pour obtenir des préparations croustillantes ou cuire des gâteaux à garniture humide)
- Modes de fonctionnement (vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson).

Modifier la puissance

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Puissance".
- Réglez la puissance.
- Sélectionnez deux fois "OK".

La puissance modifiée est mémorisée et s'affiche.

Modifier la température

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Température".
- Utilisez le pavé numérique pour régler la température souhaitée.
- Sélectionnez deux fois "OK".

La température modifiée est enregistrée et est affichée.

Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction Crisp (voir chapitre "Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes - utiliser la fonction Crisp (réduction d'humidité)").

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 un cuisson automatiquement (cf. "chapitre : Mode de cuisson 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.

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Durée MO".
- Réglez le temps de cuisson souhaité.
- Sélectionnez deux fois "OK".

Quick Start

Lorsque vous effleurez la touche Quick Start , le micro-ondes démarre à une certaine puissance et une durée pré-cise. Vous pouvez par exemple réchauffer des liquides.

La puissance maximale qui peut être configurée est de 1000 W et le temps de cuisson max. 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").

Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme n'est en cours.

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

En effleurant plusieurs fois cette touche sensitive, vous pouvez augmenter progressivement le temps de cuisson.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en effleurant la touche "Stop" et l'annuler en effleurant la touche .

Une fois la cuisson terminée

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

un signal retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (cf. 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").

Cette fonction est disponible uniquement lorsqu'aucun autre programme n'est en cours.

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

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en effleurant la touche "Stop" et l'annuler en effleurant la touche .

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 retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

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.

Pour accéder à un programme automatique, sélectionnez son nom dans les options de menu.

Présentation des catégories de plats

- Gâteaux
- Pâtisserie / Boulangerie
- Pains
- Préparations pain maison
- Petits pains
- Pizzas, tartes salées.
- Viande
- Gibier
- Volaille
- Poisson
- Gratins
- Plats surgelés
- Garnitures
- 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 ».

Vous êtes dans le menu principal.

- Sélectionnez "Programmes automatiques".

Les catégories d'aliments sont affichées.

- Sélectionnez le type de plat de votre choix.

Les programmes automatiques correspondants s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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,
- l'utilisation de la thermosonde,
- 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.
- Les indications de durée d'un programme automatique sont approximatives. La cuisson peut s'avérer plus ou moins longue en fonction du déroulement de la cuisson. En particulier en cas d'utilisation d'une thermosonde, le temps de cuisson dépend du temps nécessaire pour atteindre la température à cœur programmée. Le temps peut varier notamment en fonction de la température de la viande au début de la cuisson.
- 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.

QUELFOUR.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 la durée de cuisson.
- Vous pouvez donner un nom au programme correspondant à votre recette.

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

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Sélectionnez "Enregistrer" au terme d'un programme automatique.
- Sélectionnez "Enregistrer" à la fin d'une cuisson dont vous avez défini la durée de cuisson.

Ensuite donnez-lui un nom.

Créer des programmes personnalisés

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Créer le premier programme personnalisé:

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

- Sélectionnez "OK".

Pour créer d'autres programmes personnalisés:

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

- Sélectionnez "Éditer les programmes".
- Sélectionnez "Créer un programme".

Vous pouvez à présent définir les réglages pour la 1ère phase de cuisson. Suivez les remarques à l'écran :

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Réglez la température souhaitée et sélectionnez "OK".
- Sélectionnez la durée souhaitée. Avec certains modes de cuisson, vous pouvez régler la température à cœur au lieu de la durée.
- Sélectionnez "OK".

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

Programmes personnalisés

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple lorsque vous devez utiliser un second mode de cuisson suite au premier.

Si vous souhaitez ajouter des phases 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".

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

- Vérifiez les réglages, puis sélectionnez "Appliquer".

Si vous souhaitez encore modifier votre programme, sélectionnez "Modifier". Vous pouvez modifier les différentes étapes ou en ajouter de nouvelles.

Vous pouvez maintenant enregistrer, modifier, démarrer immédiatement votre programme ou régler une heure à laquelle le programme doit démarrer ou s'arrêter automatiquement.

- Sélectionnez "Enregistrer".

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

Symbole	Explication
ABC	Alphabet en majuscules
abc	Alphabet en minuscules
␣	Espace
123	Chiffres de 0 à 9 et tiret -

- Effleurez les touches sensibles à côté des symboles jusqu'à ce que le caractère souhaité s'affiche en surbrillance.

- Sélectionnez "Sélectionner".

Le caractère sélectionné apparaît dans la ligne supérieure.

Pour effacer un caractère, sélectionnez "Supprimer" ou ↵.

Vous pouvez utiliser un maximum de 10 caractères.

- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.
- Une fois le nom de programme entré, sélectionnez "Enregistrer".

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

- Sélectionnez "OK".

Programmes personnalisés

Démarrer un programme personnalisé

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

- Sélectionnez le programme souhaité.

Plusieurs options sont affichées :

- Démarrer immédiatement
Le programme est démarré immédiatement. Le chauffage de l'enceinte s'enclenche.
- Démarrer ultérieurement
S'affiche uniquement si vous utilisez la thermosonde. Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.
- Départ à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le programme doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.
- Arrêt à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le programme doit s'arrêter. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.

L'option "Modifier phases cuisson" est décrite au chapitre "Modification des programmes personnalisés".

- Sélectionnez le moment souhaité.
- Confirmez le message indiquant le niveau de cuisson auquel le plat doit être enfourné en effleurant la touche "OK".

Le programme démarrera en fonction de l'heure de début ou de fin de cuisson définie.

Modifier les programmes personnalisés

Modifier les phases de cuisson

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

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez "Modifier phases de cuisson".

Vous pouvez modifier les différents réglages de chaque phase de cuisson, ou ajouter de nouvelles phases.

- Sélectionnez la phase souhaitée ou "Ajouter phase cuisson".
- Modifiez le programme comme vous le souhaitez (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés").

- Vérifiez les réglages, puis sélectionnez "Appliquer".
- Sélectionnez "Enregistrer".
- Modifiez éventuellement le nom (voir chapitre "Création de programmes personnalisés") et sélectionnez "Enregistrer".

Les phases modifiées seront enregistrées dans votre programme.

Modifier le nom

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

- Sélectionnez "Éditer les programmes".
- Sélectionnez "Modifier programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez "Modifier le nom".
- Entrez le nouveau nom, si nécessaire (voir chapitre "Créer les programmes personnalisés").
- Une fois le nouveau nom entré, sélectionnez "Enregistrer".

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

- Sélectionnez "OK".

Le nouveau nom de votre programme est enregistré.

Supprimer des programmes personnalisés

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

- Sélectionnez "Éditer les programmes".
- Sélectionnez "Supprimer programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Pour confirmer la suppression du programme, sélectionnez "oui".

Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer simultanément tous les programmes personnalisés (voir chapitre "Réglages – Réglages usine – Programmes personnalisés").

Pâtisserie

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

Pâtisseries/petits gâteaux					
	 [°C]	 [min]	 [W]	 [°C]	 [min]
Pâte à gâteau					
Quatre-quarts	140–160	60–80	–	–	–
Kouglof	150–170	65–80	80	160	60–70
Muffins ^{1) 2)}	150–170	25–40	–	–	–
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 gâteau ²⁾	150–170	30–35	–	–	–
Gâteaux secs ²⁾	150–170	15–20	–	–	–
Génoise					
Gâteau ²⁾	150–170	30–35	–	–	–
Fond de gâteau (2 œufs) ²⁾	150–170	25–30	–	–	–
Gâteau roulé ^{1) 2)}	150–170	20–25	–	–	–
Pâte brisée					
Fond de gâteau ²⁾	150–170	30–38	–	–	–
Gâteau (plat en verre) ^{1) 3)}	150–170	40–50	–	–	–
Gâteaux secs ^{1) 2)}	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	–	–	–

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.

			
 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
150–170	60–80	–	–
160–180	55–70	–	–
160–180	25–40	–	–
160–180	60–70	–	–
160–180	35–45	–	–
170–190	30–40	–	–
160–180	50–60	–	–
170–190	15–20	–	–
160–180	12–20	–	–
160–180	22–30	–	–
160–180	15–20	–	–
160–180	15–20	–	–
170–190	20–25	–	–
160–180	35–45	–	–
160–180	12–20	–	–
160–180	55–65	150–170	65–75
160–180	55–65	150–170	60–70
160–180	55–65	150–170	60–70

 Chaleur tournante + /  MO + Chaleur tournante + /  Chaleur sole/voûte /  Cuisson intensive

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

1) Niveau 2 à partir du bas

2) En mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , préchauffez l'enceinte de cuisson.

En mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , utilisez le niveau 1 en partant du bas.

Pâtisserie

Pâtisseries/petits gâteaux					
	 [°C]	 [min]	 [W]	 [°C]	 [min]
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	55–75	–	–	–
Pain blanc	160–180	40–50	–	–	–
Pain noir	150–170	110–130	–	–	–
Pizza (plat en verre) ^{1) 2)}	170–190	40–50	80	180	30–40
Tarte à l'oignon (plat en verre) ^{1) 2)}	150–170	35–40	–	–	–
Chaussons aux pommes ^{1) 2)}	150–170	15–25	–	–	–
Pâte à chou, choux ¹⁾	160–180	30–40	–	–	–
Pâte feuilletée ^{1) 2)}	170–190	25–35	–	–	–
Meringues, macarons ^{1) 2)}	150–170	35–45	–	–	–
Pizza surgelée (grille) ^{1) 2) 3)}	200	12–16	–	–	–

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

Sauf indication contraire, les valeurs 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-onde, niveaux de cuisson et temps indiqués. Les temps sont calculés pour plusieurs modèles, 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.

			
 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
160–180	30–40	–	–
170–190	40–50	–	–
150–170	45–70	–	–
160–180	55–65	–	–
160–180	35–45	–	–
150–170	110–130	–	–
170–190	30–40	170–190	30–40
170–190	30–40	150–170	30–40
160–180	20–25	–	–
–	–	–	–
170–190	15–25	–	–
120–140	28–38	–	–
220	12–16	–	–

 Chaleur tournante + /  MO + Chaleur tournante + /  Chaleur sole/voûte /  Cuisson intensive

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

1) Niveau 2 à partir du bas

2) En mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , préchauffez l'enceinte de cuisson.

En mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , utilisez le niveau 1 en partant du bas.

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

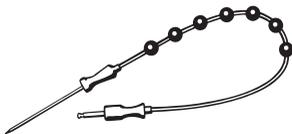
Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

Cuisson de volaille

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

Rôtissage

Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller une cuisson au degré près.

Fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est piquée dans la pièce à cuire. Elle contient une sonde qui mesure la température à cœur pendant tout le processus de cuisson, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment. Quand la température à cœur augmente, cela signifie que la cuisson avance.

Vous devez choisir une température à cœur plus ou moins élevée selon ce que vous souhaitez un degré de cuisson à point ou bleu par exemple.

Vous pouvez choisir une température à cœur allant jusqu'à 90°C. Pour plus d'informations sur les différents aliments et températures à cœur correspondantes, veuillez vous référer au tableau de rôtissage et au chapitre "Cuisson à basses températures".

Le temps nécessaire au rôtissage avec surveillance de la température est comparable au temps nécessaire à un rôtissage avec temps de cuisson.

Usages possibles

Avec certains programmes automatiques et fonctions spéciales, vous serez invité(e) à utiliser la thermosonde.

Vous pouvez aussi l'utiliser avec vos programmes personnalisés et avec les modes de cuisson suivants :

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

A savoir avant utilisation

Tenez compte des éléments suivants :

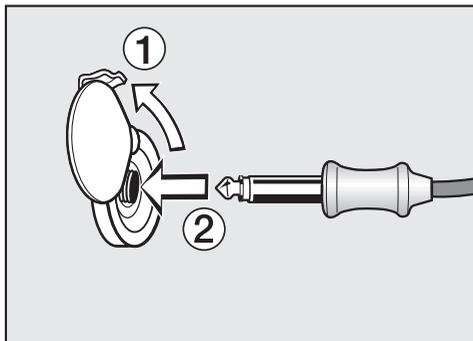
- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou, selon le mode de cuisson utilisé, sur la grille ou dans le plat en verre.
- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la viande pour atteindre le cœur de l'aliment.
- S'il s'agit d'une volaille, palpez les blancs entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais puis enfoncez-y la thermosonde.
- Ne plantez pas la thermosonde dans les parties très grasses et évitez également les os, faute de quoi vous risquez de déclencher l'arrêt prématuré de l'appareil.
- Si la viande est marbrée, très grasse, sélectionnez la valeur la plus élevée de la gamme de températures à cœur indiquées dans le tableau de rôtissage.
- Si vous utilisez un sachet de rôtissage, percez-le et plantez la thermosonde juste au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également le mettre sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

QUEL FOUR.COM

Rôtissage

Comment utiliser la thermosonde

- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la pièce à cuire.
- Enfournez l'aliment.



- Enfoncez le connecteur de la thermosonde dans la douille de raccordement, il doit s'enclencher avec un déclic.
- Refermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson ou le programme automatique.

- Réglez la température ou puissance si nécessaire.
- Réglez la température à cœur si nécessaire.

En programmes automatiques les températures à cœur sont préprogrammées.

Vous pouvez programmer un départ différé. Sélectionnez l'option "Départ à". En mode Programmes automatiques, sélectionnez "Démarrer ultérieurement".

Il est possible d'estimer l'heure de fin de cuisson car la durée d'une cuisson avec thermosonde correspond à peu près à la durée d'une cuisson sans thermosonde.

Le réglage des fonctions "Temps de cuisson" et "Prêt à" n'est pas accessible, ces données variant selon le temps nécessaire pour atteindre une température à cœur.

Affichage du temps restant

Après un certain temps, le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

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

Le temps restant affiché au début est une évaluation. Le temps restant étant recalculé en permanence tout au long de l'opération, l'affichage est rectifié en permanence, lui aussi, et devient de plus en plus précis avec le temps.

Toutes les informations relatives au temps restant sont supprimées lorsque vous modifiez la température de cuisson ou la température à cœur, ou lorsque vous sélectionnez un autre mode de cuisson.

Si la porte est restée ouverte longtemps, le temps restant est recalculé.

Passer de l'affichage du temps restant à l'affichage de la température à cœur

Dès que le temps restant s'affiche, vous pouvez passer de l'affichage du temps restant à celui de la température à cœur.

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Etat".
- Sélectionnez l'affichage du temps restant ou celui de la température à cœur. Confirmez votre choix en sélectionnant "OK".

Utilisation de la chaleur résiduelle

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour achever la cuisson.

L'utilisation automatique de la chaleur résiduelle permet d'économiser l'énergie.

A l'affichage, la fonction d'économie d'énergie est signalée par le message "Phase d'économie d'énergie". La température à cœur mesurée n'est plus affichée.

Le ventilateur et dans certains modes de cuisson le ventilateur de chaleur tournante restent cependant enclenchés.

Dès que la température à cœur réglée est atteinte,

- "Opération terminée" s'affiche
- un signal sonore retentit sous réserve qu'il ait été activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

Si la viande n'est pas encore cuite selon vos goûts, enfoncez la thermosonde à un autre endroit et répétez le processus.

Rôtissage

Tableau de rôtissage

Viande/poisson		
	 [°C] ^{1) 2)}	 [min]
Rôti de bœuf, env. 1 kg	170–190	100–120
Filet de bœuf/rosbif ^{4) 5)} , ca. 1 kg	190–210	30–50
Cuisse de gibier, env. 1 kg	180–200	100–120
Selle de gibier (env. 1 kg)	180–200	50–80
Rôti de porc (noix, échine) ³⁾ , env. 1 kg	160–180	90–120
Petit salé, env. 1 kg	170–190	60–70
Pain de viande, ⁵⁾ , env. 1 kg	160–180	60–70
Rôti de veau, env. 1 kg	160–180	100–120
Gigot, env. 2 kg	170–190	100–120
Selle d'agneau ⁴⁾ (env. 2 kg)	–	–
Volailles, 1 kg env.	170–190	50–60
Volailles, 4 kg env.	160–180	180–210
Poisson, pièce, env. 1,5 kg	160–180	40–50

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

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

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

					 3) 6)
 [W]	 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]	
–	–	–	180–200	100–120	85–90
–	–	–	200–220	35–60	40–65
–	–	–	190–210	100–120	70–85
–	–	–	190–210	60–90	70–85
150	180	80–90	180–200	100–130	78–90
150	180	50–60	180–200	60–70	70–80
300	180	35–45	180–200	60–70	75–85
150	180	70–80	160–180	100–120	75–80
150	180	80–100	180–200	100–120	75–85
–	–	–	180–200	60–80	70–80
300	180	35–45	180–200	50–60	85
150	160	100–130	180–210	190–210	85
150	170	30–40	180–200	40–50	70–80

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

 Puissance micro-ondes des modes de cuisson combinés /  Température /  Temps de cuisson /  Température à cœur pour la thermosonde

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) Pour une viande fortement marbrée ou coriace, sélectionnez la valeur supérieure.

4) Ne couvrez pas l'aliment.

5) Préchauffez l'enceinte.

6) Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur souhaitée.

Cuisson à basse température

Ce procédé de cuisson est idéal pour les pièces de viande délicates de bœuf, de porc, de veau, d'agneau qui doivent être cuites précisément.

Dorez tout d'abord la viande de toutes parts à haute température, pendant un temps bref.

Ensuite placez la viande dans l'enceinte préchauffée où elle sera cuite en douceur à basse température sur une longue durée.

Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.

Le résultat est très tendre et juteux.

Conseils

- Utilisez de la viande maigre bien rassemblée, sans nerfs ni graisse. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour saisir la viande utilisez de la matière grasse qui supporte les hautes températures, par exemple du beurre clarifié ou de l'huile alimentaire.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures et dépend du poids et de la taille de la pièce de viande ainsi que du degré de cuisson et du brunissage.

Temps de cuisson / Températures à cœur

Viande	Temps de cuisson [min]	Température à cœur [°C]
Rosbif		
– saignant	60–90	48
– à point	120–150	57
– bien cuit	180–240	69
Filet de porc	120–150	63
Porc fumé*	150–210	68
Longe de veau*	180–210	63
Selle d'agneau*	90–120	60

* pièce désossée

Après la cuisson

Les températures de cuisson externe et au cœur de la viande étant très basses,

- vous pouvez immédiatement couper la viande. Il n'est pas nécessaire d'observer un temps de repos.
- Le résultat de cuisson n'est pas affecté lorsque la viande reste dans l'enceinte une fois le temps de cuisson écoulé. Vous pouvez ainsi la laisser au chaud jusqu'à ce que vous passiez à table.
- La viande a une température de dégustation optimale. Dressez-la sur les assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Utilisation de la fonction spéciale "Cuisson basse température"

Utilisez le plat en verre et la grille posée dessus.

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Cuisson basse tempér.".
- Réglez la température.
- Réglez la température à cœur.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Laissez le plat en verre et la grille dans l'enceinte de cuisson pendant le préchauffage.

- Pendant le préchauffage du four, insérez la pièce de viande de tous côtés sur la table de cuisson.

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

- Dès que le message "Utiliser la thermosonde" s'affiche, placez la viande saisie sur la grille et piquez la thermosonde dans la pièce de viande en enfonçant complètement la pointe métallique.

Tenez compte des instructions figurant au chapitre "Rôtissage - Thermosonde".

- Enfournez le plat en verre et la grille au niveau de cuisson indiqué.

 La résistance de voûte/gril est chaude. Danger de brûlure !

- Enfoncez le connecteur de la thermosonde dans la douille de raccordement, il doit s'enclencher avec un dé clic.

- Refermez la porte.

À la fin du programme, le message "Opération terminée" s'affiche et un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Si la viande n'est pas encore cuite comme vous le souhaitez, vous pouvez prolonger la cuisson.

Cuisson à basse température

Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température

Utilisez le plat en verre avec la grille posée dessus.

Pour préchauffer le four, ne sélectionnez pas le mode "Chauffage accéléré".

- Insérez le plat en verre au niveau inférieur.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  et une température de 130 °C.
- Pour désactiver la fonction Chauffage accéléré, sélectionnez "Modifier – Phase de chauffage – normal".
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec le plat en verre et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la pièce de viande de tous côtés sur la table de cuisson.

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

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Température" et réglez sur 100 °C.
- Laissez cuire la viande jusqu'à la fin.

Vous pouvez également commander un arrêt automatique de la cuisson (voir chapitre "Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes - Modifier le temps de cuisson").

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.

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.

Modes de cuisson

Gril

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

Turbogrill

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.

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.

Grillades

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.

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.

QUEL FOURN.COM

Grillades

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 ³	Gril		Gril avec chaleur tournante	
		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 + 60-180°C	Saisir la viande à une température élevée et la cuire à une température moins élevée.
		300 W + 150-170°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 et nature 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.

Vous pouvez également utiliser la thermosonde pour surveiller le réchauffage/la cuisson (voir chapitre "Rôtissage - Thermosonde").

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 , et Micro-ondes + Gril , ne couvrez pas les aliments, sinon 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.

En cas de doute, préférez un temps de réchauffage/cuisson un peu plus long.

Faites cuire suffisamment les aliments facilement périssables tels que le poisson, la volaille, la viande hachée.

Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

Nous vous conseillons d'utiliser la thermosonde pour surveiller le chauffage/la cuisson (voir chapitre "Cuisson - Thermosonde").

Réglez la température à cœur :
poisson 70 °C minimum,
volaille 85 °C minimum.

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 30 à 60 secondes maximum à une puissance de 450 W. Vous pouvez également utiliser la thermosonde pour réchauffer avec la surveillance de température.

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 dans le four combiné 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 avec les 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, 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 l'aliment sur un plat en verre, au niveau 1 à partir 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.

Fonctions utiles

En plus des programmes automatiques, votre four propose différentes fonctions spéciales :

- Décongélation
- Sécher
- Réchauffer (réchauffer des plats complets)
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson à basse température

Cette fonction spéciale est décrite au chapitre "Cuisson à basse température".

- Pizza
- Programme Shabbat

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

- Cuisson éco
- Préparer des confitures
- 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 "Fonctions utiles".
- 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.

Conseils

- 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.

Sécher

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

Vous pouvez régler une température 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 "Fonctions utiles".
- 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 à 60 minutes

* Le ventilateur étant activé dans ce programme, utilisez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte  à une température de 80 à 100 °C pour sécher les herbes.

- Réduisez 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.

Fonctions utiles

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 "Fonctions utiles".
- 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.

Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes.

Vous pouvez régler une température entre 30 et 50°C.

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- 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 régler une température entre 160 et 250 °C.

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

Chauffer la vaisselle

Ce programme est conçu pour chauffer des assiettes.

Vous pouvez régler une température 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 "Fonctions utiles".
- 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.

QUELFOUR.COM

Fonctions utiles

Cuisson éco

Le mode de fonctionnement Cuisson éco est indiqué pour faire cuire de la viande.

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

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

Exemples d'utilisation :

Plat	🌡️ [°C]	⊕ [min]
Rôti de jambon, env. 1,5 kg	180	130–160
Bœuf en daube, env. 1,5 kg	180	160–180

🌡️ Température

⊕ Temps de cuisson

Les temps s'appliquent à l'enceinte non préchauffée.

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

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

Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après trois quarts du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet d'observer les pratiques religieuses.

Lorsque vous avez sélectionné le programme Shabbat, sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte :

- Après environ 5 minutes, le programme de cuisson démarre en mode Chaleur sole/voûte .
- Le four chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 72 heures maximum.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas (même en cas d'ouverture de la porte).

Toutefois, si l'option "Réglages - Éclairage - Activé" est sélectionnée, l'éclairage reste allumé pendant le déroulement du programme.

- L'écran affiche "Programme Shabbat" en continu.
- L'heure n'est pas affichée.

Il est impossible de modifier un programme Shabbat qui a été démarré ou de l'enregistrer dans les "Programmes personnalisés".

Il n'est possible d'arrêter le programme qu'en éteignant le four.

Utilisation du programme Shabbat

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Programme Shabbat".
- Sélectionnez Chaleur sole/voûte 

Si une minuterie est en cours, le programme Shabbat ne peut pas être lancé.

- Réglez la température.
- Sélectionnez "OK".

Le four est maintenant prêt à être utilisé.

- Si vous voulez lancer la cuisson, ouvrez la porte.
- Enfourez l'aliment.
- Refermez la porte.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson démarre après 5 minutes.

Si vous souhaitez achever le programme plus tôt que prévu :

- Effleurez la touche Marche/arrêt  et attendez que le four s'éteigne automatiquement.

Fonctions utiles

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.

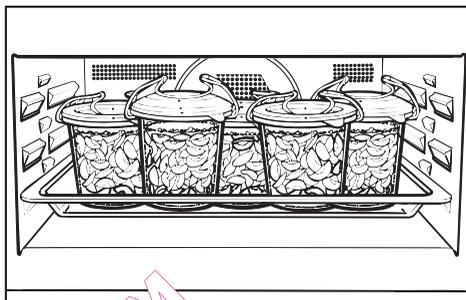
Achetez uniquement des bocaux spéciaux, disponibles chez les commerçants spécialisés.

- 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.

Fonctions utiles

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

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

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

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

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

Préparation

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

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

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte.
- 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.

Conseil : certains programmes automatiques permettent de préparer des aliments surgelés et plats préparés spécifiques (voir chapitre "Programmes automatiques").

QUEL FOUR.COM

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats testés selon EN 60350 (mode micro-ondes)

Plat test	 [W]	 [min]	Temps de repos [min] ¹⁾	Remarque
Décongeler des framboises, 250 g ²⁾	150	7	3–5	Laisser 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	7 + 11	5	Récipient : Pyrex 03.838.80, Longueur 28 cm, cuire à découvert, placer le plat dans l'enceinte de cuisson dans le sens de la longueur.
Cuire un gratin dauphinois, 1105 g ²⁾	300 + 	35–40	5	Contenant : Pyrex 03.827.80
Cuire une génoise, 475 g ²⁾	450	7.30–8.30	5	Contenant : Pyrex 03.827.80, cuire à découvert
Poulet grillé, 1200 g, poids surgelé, 2 moitiés ³⁾	150 + 	38–43	2	Poser d'abord les blancs vers le bas, retourner à mi-décongélation
Cuire une crème aux oeufs, 1000 g ²⁾	600 + 450	3 + 20–22	120	Contenant : Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

 Puissance micro-ondes /  Grill /  Temps de décongélation ou de cuisson

- 1) Laissez les aliments revenir à température ambiante.
Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.
- 2) Placez le plat en verre au 1er niveau en partant du bas.
- 3) Placez le plat en verre et la grille au niveau 1 à partir 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	°C [°C]	1 ³	⊕ [min]
Sprits	1 plat en verre		140	1	42-49
	2 plats en verre		140	2+3	42-49
	1 plat en verre		160	2	22-27 + Préchauffage
Génoise	Moule démontable Ø 26 cm, foncé		170		32-37
	Moule démontable Ø 26 cm, foncé		180		18+24 + Préchauffage
Tourte aux pommes	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé		160		110-120
	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé		170		110-120
	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé		170		65-75
Gâteaux individuels	1 plat en verre		150	2	30-36
	2 plats en verre		140	2+3	44-50
	1 plat en verre		160	2	28-32 + Préchauffage
Toasts	Grille		Puis- sance 3	3	5-7 + préchauffage 5 mn
Griller des steaks (12)	Grille + Plat en verre		Puis- sance 3	2	Recto : 16-18, Verso : 12-14 + préchauffage 5 minutes

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive / Gril

°C Température / 1³ Niveau à partir du bas / ⊕ Temps de cuisson

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.

Thermosonde

- Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

La thermosonde ne doit pas être immergée dans l'eau ou nettoyée au lave-vaisselle, cela l'endommagerait.

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.

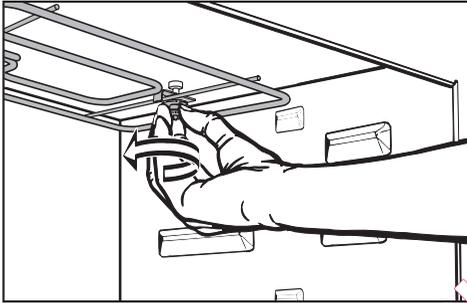
- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- ◆ Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.

QUEL FOUR.COM

Abaisser la résistance du gril

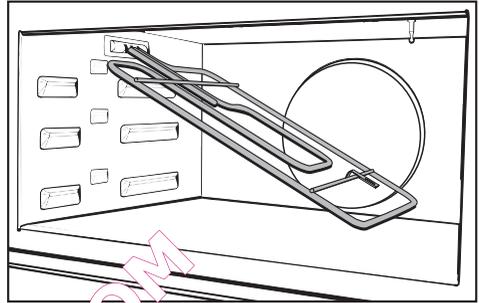
Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance du gril pour la nettoyer.

⚠ 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 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.

QUELFOUR.COM

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  ." s'affiche.	<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 ceci 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>■ Pressez 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>

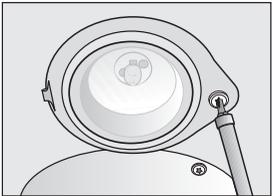
En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>La thermosonde n'est pas reconnue. Vous ne pouvez pas entrer de température à cœur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la thermosonde est bien enfichée dans la douille de branchement. <p>Si la thermosonde n'est toujours pas reconnue, c'est qu'elle est défectueuse.</p> <p>Vous pourrez vous procurer une nouvelle thermosonde chez les revendeurs spécialisés ou au SAV Miele.</p>
<p>Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes , aucun bruit ne se fait entendre.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie !</p> <p>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.</p>
<p>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</p>	<p>Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner même après la fin du programme (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé ventilateur").</p>
<p>Pendant une opération avec micro-ondes, un bruit anormal est audible.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 grille se trouve dans l'enceinte de cuisson. Utilisez toujours le plat en verre pour le mode micro-ondes.
<p>Le four s'est arrêté automatiquement.</p>	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette. <p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	<p>Une température ou un niveau erroné ont été choisis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés. <p>Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi.</p> <p>Les moules en aluminium à parois lisses donnent de moins bons résultats. Ils réfléchissent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint plus difficilement les pâtisseries qui dorent peu ou de façon irrégulière.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Utilisez des moules mats et foncés.

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>L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.</p> 	<p>La lampe halogène est défectueuse.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.</p> </div> <ul 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 style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>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 style="list-style-type: none"> ■ Dévissez la vis du cache de la lampe avec un tournevis Torx (T20) et retirez celle-ci. <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts nus. Veuillez suivre les instructions du fabricant.</p> </div> <ul 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.

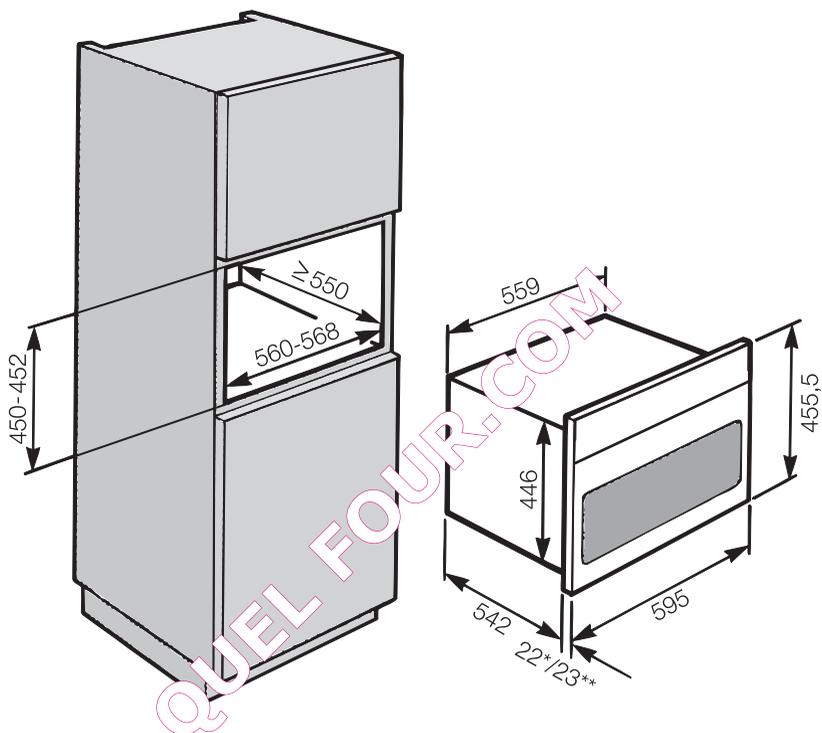
Ce four combiné micro-ondes répond aux exigences de la norme européenne EN 55011. Il est classé comme appareil du groupe 2, classe B. Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme de rayons électromagnétiques aux fins de chauffer les aliments. Les appareils de la classe B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

Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une colonne



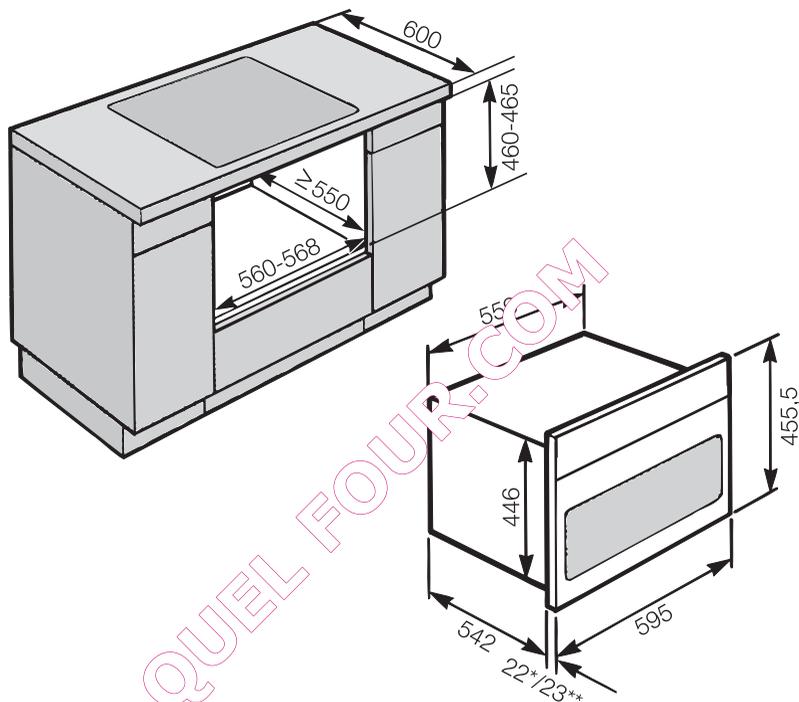
* Four avec façade en verre

** 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.



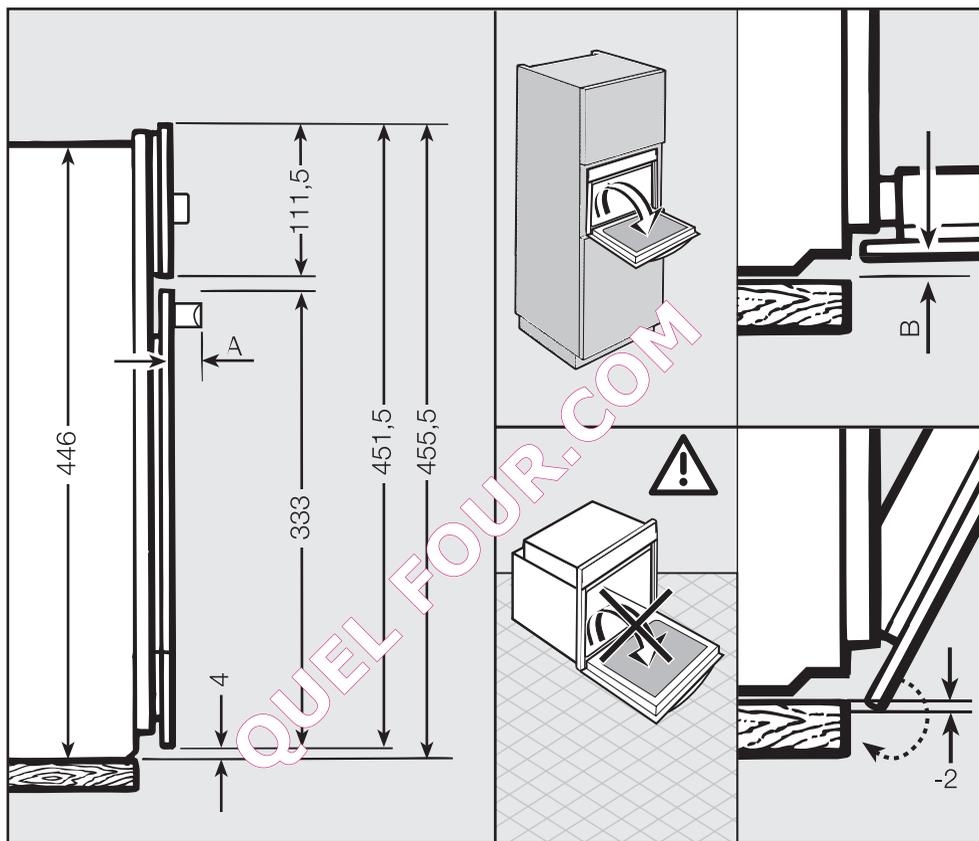
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.

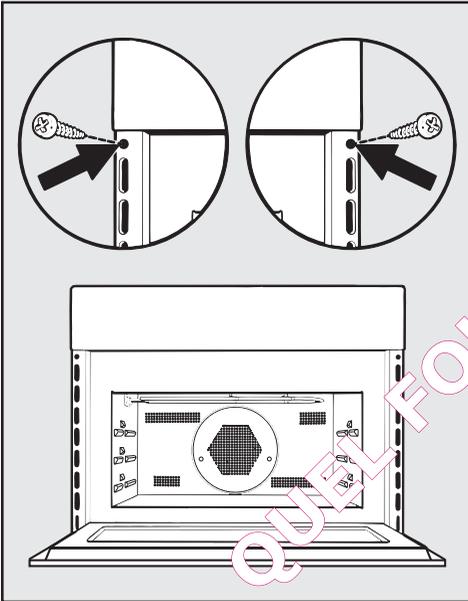


A 42 mm

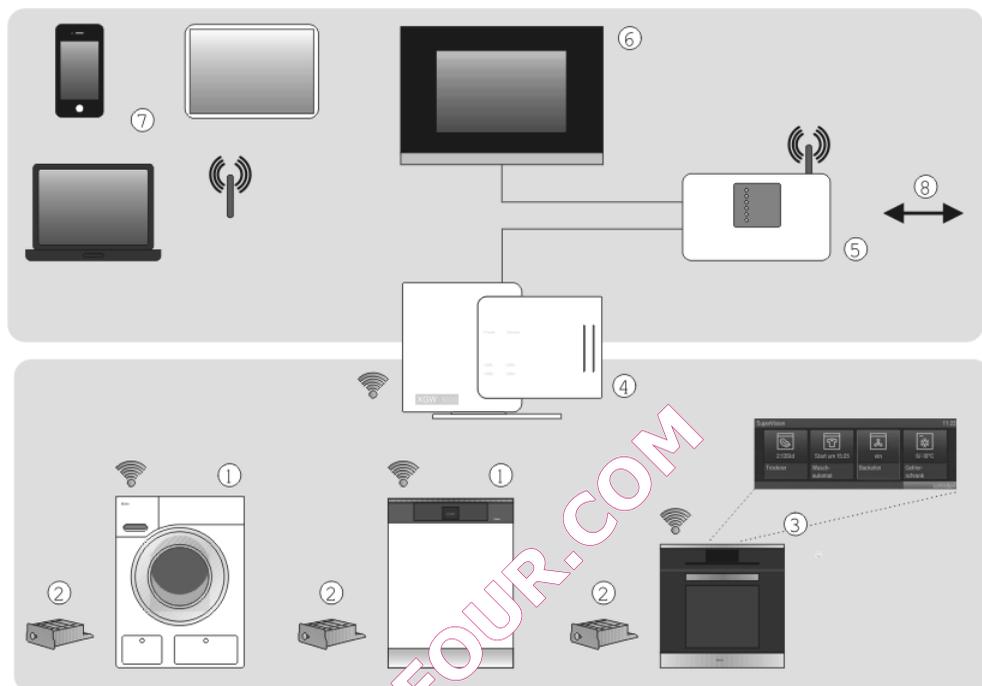
B Four avec façade en verre : 2,2 mm
Four avec façade en métal : 1,2 mm

 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.



- ① Appareil ménager compatible Miele@home
- ② Module de communication XKM3000Z Miele@home
- ③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home
- ④ Gateway XGW3000 Miele@home
- ⑤ Routeur wifi
- ⑥ Connexion aux systèmes de domotique
- ⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- ⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré au système Miele@home via un module de communication disponible en option avec parfois un jeu d'adaptation ②.

Dans le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et des informations relatives au déroulement du programme sur un écran ③, par exemple un four équipé de la fonction SuperVision.

Superviser et commander vos appareils à distance

- Appareil électroménager SuperVision ③

L'état des autres appareils ménagers peut être affiché sur l'afficheur de certains appareils interactifs.

- Terminaux mobiles ⑦

Si vous êtes équipé d'un ordinateur de bureau, d'un portable, d'un iPod* / iPhone* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au module ⑤ superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.

- Réseau domestique ⑥ Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle Miele@home Gateway ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plate-

forme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

SmartStart

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer automatiquement au moment où les prix de l'électricité sont favorables ou lorsque l'électricité (issue, par exemple, de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantités suffisantes.

Commandes et accessoires

- Module de communication XKM 3000
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (selon l'appareil)
- Gateway XGW3000 Miele@home

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

En savoir plus

Pour plus d'informations sur Miele@home, veuillez consulter le site Internet de Miele et les modes d'emploi respectifs des composants Miele@home.

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

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

H6600BM