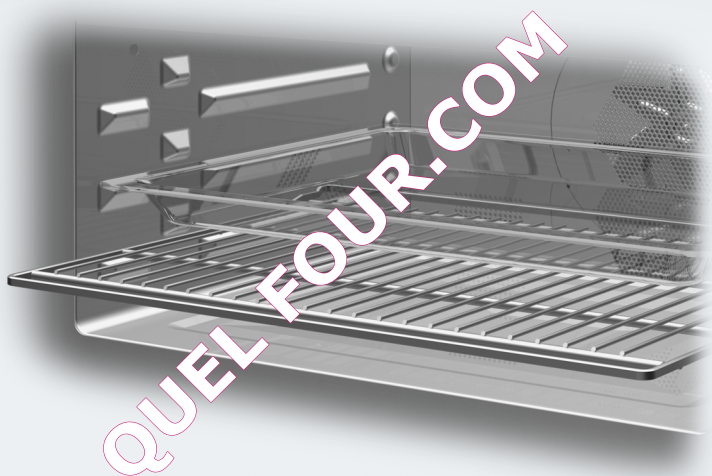


Mode d'emploi et instructions de montage

Four combiné micro-ondes



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

Table des matières



Consignes de sécurité et mises en garde	7
Votre contribution à la protection de l'environnement	19
Vue d'ensemble du four combiné micro-ondes	20
Eléments de commande	21
Touches sensibles	22
Écran tactile	24
Symboles	25
Principe de fonctionnement	26
Équipement	28
Description du modèle	28
Plaque signalétique	28
Sont fournis :	28
Accessoires fournis et accessoires en option	28
Plat en verre	29
Grille avec butée de sécurité	29
Fonctions du four	33
Dispositifs de sécurité du four	33
Sécurité enfants 	33
Ventilateur de refroidissement	33
Sécurité oubli	33
Surfaces traitées PerfectClean	34
Première mise en service	35
Réglages de base	35
Première montée en température du four	37
Réglages	38
Ouvrir le menu "Réglages"	38
Modifier et enregistrer les réglages.....	38
Tableau des réglages	39
Langue 	41
Affichage horaire	41
Affichage	41
Type d'affichage.....	41
Format d'affichage de l'heure	41
Régler la minuterie	41
Date.....	42
Éclairage	42
Page d'accueil.....	42
Luminosité.....	42

Table des matières





Volume	43
Signaux sonores	43
Bip touches.....	43
Mélodie d'accueil.....	43
Unités de mesure	43
Poids.....	43
Température.....	43
Quick Start.....	44
Popcorn.....	44
Maintien au chaud	44
Arrêt différé du ventilateur.....	45
Températures préprogrammées.....	45
Puissances des micro-ondes.....	46
Sécurité.....	46
Sécurité enfants 	46
Verrouillage des touches	47
Revendeur.....	47
Mode expo.....	47
Réglages d'usine	48
MyMiele	49
Ajouter une entrée.....	49
Modifier MyMiele	50
Supprimer des entrées	50
Classer les entrées.....	50
Alarme + Minuterie	51
Utiliser l'alarme 	51
Régler l'alarme	51
Modifier l'alarme	51
Supprimer l'alarme.....	51
Utiliser la minuterie 	52
Régler la minuterie	52
Modifier la minuterie	53
Supprimer la minuterie.....	53
Aperçu des modes de cuisson	54
Modes de cuisson sans micro-ondes.....	54
Mode micro-ondes 	55
Modes combinés avec micro-ondes	56
Mode micro-ondes	58
Mode de fonctionnement.....	58
Puissance micro-ondes	58

Table des matières


Vaisselle adaptée au micro-ondes	59
Vaisselle adaptée au micro-ondes	59
Vaisselle non adaptée aux micro-ondes	61
Tester la vaisselle	62
Placer le plat dans l'enceinte	63
Cloche.....	63
Conseils d'économie d'énergie	65
Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes	66
Utilisation simple.....	66
Ventilateur de refroidissement	66
Fonctions avancées	67
Modifier la température de cuisson	67
Chauffage express.....	68
Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité).....	70
Changer de mode de cuisson.....	70
Réglage des temps de cuisson	71
Mode micro-ondes 	74
Utilisation simple.....	74
Ventilateur de refroidissement	74
Fonctions avancées	75
Modifier la puissance des micro-ondes.....	75
Modifier le temps de cuisson	75
Changer de mode de cuisson.....	75
Régler les temps de cuisson.....	76
Utilisation : modes de cuisson combinés	78
Utilisation simple.....	78
Ventilateur de refroidissement	79
Fonctions avancées	79
Modifier la puissance micro-ondes et la température	80
Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité).....	80
Changer de mode de cuisson.....	80
Régler les temps de cuisson.....	80
Programmes automatiques	81
Présentation des catégories de plats.....	81
Utiliser les programmes automatiques	81
Conseils d'utilisation.....	82
Effectuer une recherche.....	83

Table des matières




Programmes personnalisés	84
Créer un programme personnalisé	84
Démarrer un programme personnalisé	85
Modifier un programme personnalisé	86
Modifier les phases de cuisson	86
Renommer un programme	87
Supprimer un programme personnalisé	87
Quick Start 	88
Popcorn 	89
Pains et pâtisseries	90
Tableaux de cuisson	91
Pâte à gâteau	92
Pâte brisée	93
Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc	94
Génoise	95
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue et produits surgelés	95
Rôti	96
Tableaux de cuisson	98
Viande de bœuf, gibier et volailles	99
Viande de porc, de veau, de mouton et poissons	100
Thermosonde	101
Mode de fonctionnement	101
Possibilités d'utilisation	101
Conseils importants sur l'utilisation	102
Comment utiliser la thermosonde	102
Affichage du temps restant	103
Utilisation de la chaleur résiduelle	104
Cuisson à basse température	105
Utiliser la fonction spéciale "Cuisson à basse température"	106
Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température	107
Mode gril	108
Tableau des grillades	109
Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson	112
Tableaux de décongélation, réchauffage et cuisson en mode micro-ondes 	117
Tableau de décongélation des plats	118
Tableau de réchauffage des plats	119
Tableau de cuisson des plats	120

Table des matières

Fonctions utiles	121
Décongélation	122
Sécher	123
Réchauffage	124
Chauffer la vaisselle	124
Faire lever la pâte	125
Pizza	125
Programme Shabbat	126
Cuisson éco	127
Stérilisation des conserves	128
Produits surgelés/plats préparés	131
Données à l'intention des instituts de contrôle	132
Plats test selon la norme EN 60350 (mode micro-ondes  <td>132</td>	132
Plats testés selon EN 60350 (mode de cuisson sans micro-ondes)	133
Nettoyage et entretien	134
Produits à ne pas utiliser	135
Conseils	135
Salissures normales	136
Thermosonde	136
Salissures incrustées	137
Abaisser la résistance du gril	138
En cas d'anomalie	139
Service après-vente et garantie	144
Branchement électrique	145
Croquis cotés pour le montage	146
Dimensions et niche	146
Encastrement en colonne	146
Encastrement dans un meuble bas	147
Cotes détaillées de la façade du four	148
Installation	149
Miele@home	150
Droits d'auteur et licences	152

Consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

QUEL FOUR.COM

Consignes 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 usage est à proscrire.

► Risque d'incendie ! Si vous séchez des matières inflammables en mode micro-ondes, le liquide qu'elles contiennent s'évapore.

N'entreposez ou ne séchez jamais des matières inflammables dans votre four combiné micro-ondes : elles sont susceptibles de prendre feu !

► Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.

Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris 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. Il est nécessaire de s'assurer 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 d'asphyxie ! Les enfants se mettent en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la porte, du panneau 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 une charge maximale de 8kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se suspendre à la porte de l'appareil !

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement 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 est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez jamais le four si :
 - la porte est voilée,
 - les charnières de porte sont desserrées,
 - il y a des perforations ou des fissures apparentes sur la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte,
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Avant de brancher le four, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Si votre four a été livré sans cordon électrique ou que ce dernier est endommagé et qu'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Branchement électrique").
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
 - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
 - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
 - le cas échéant, débranchez la prise murale sans tirer sur le cordon d'alimentation.! Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ Le four doit bénéficier d'une arrivée d'air suffisante pour fonctionner normalement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas obstruée (ex. : montage de baguettes d'isolation thermique dans meuble d'encastrement) et que d'autres sources de chaleur n'entraînent pas un échauffement excessif de l'air de refroidissement (ex. : poêle à bois/charbon).

Consignes de sécurité et mises en garde

► Si le four est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le four, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que le four ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Utilisation conforme

 Risque de brûlures !

Quand il fonctionne, le four combiné micro-ondes devient brûlant. Selon le mode de cuisson sélectionné, la résistance de voûte/gril peut devenir brûlante. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments ou des accessoires.



Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ou dès que vous entrez vos mains dans l'enceinte brûlante, pour mélanger par exemple.

► Les objets inflammables placés à proximité d'un four en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

► En cas de surchauffe, les graisses de cuisson peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses de cuisson. N'utilisez pas le four pour des fritures. Ne versez jamais d'eau pour éteindre des graisses de cuisson qui auraient pris feu. Arrêtez l'appareil puis laissez la porte du four fermée pour étouffer les flammes.


Consignes de sécurité et mises en garde

► Tenez compte du fait que les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont souvent beaucoup plus courts en mode micro-ondes qu'en mode sans micro-ondes. Si vous laissez l'appareil fonctionner trop longtemps, les aliments risquent de se dessécher, voire de prendre feu.

N'utilisez jamais les modes de cuisson avec micro-ondes  pour sécher des fleurs, des herbes ou du pain. N'utilisez pas la cuisson au gril pour finir de cuire des petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Sélectionnez plutôt le mode de cuisson Chaleur tournante +  et surveillez bien la cuisson de vos aliments !

► Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des résistances de l'appareil.

► Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four avec risque d'endommagement du bandeau de commande, du plan de travail et du meuble d'encastrement.





En mode micro-ondes , couvrez toujours les aliments. Une fois la cuisson terminée, sélectionnez une puissance moins élevée pour éviter qu'une quantité excessive de vapeur sorte de l'enceinte lorsque vous ouvrez la porte.

N'arrêtez jamais l'appareil mais choisissez la température la plus basse disponible. Le ventilateur reste alors activé jusqu'au refroidissement de l'enceinte.

► Les aliments maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte sont susceptibles de se dessécher. L'humidité qui en découle risque d'entraîner une corrosion de votre four.

Couvrez bien vos plats.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ L'accumulation de chaleur dans l'enceinte du four combiné micro-ondes risque d'endommager ce dernier.
Ne recouvrez jamais la sole du four en mode Chaleur sole/voûte , Chaleur sole , Cuisson intensive  ou Chaleur tournante +  (ex. : feuille de papier aluminium, film plastique). Ne posez pas non plus de plat de cuisson ou de plat en verre sur la sole du four.
- ▶ Il est important que la température se diffuse de manière homogène dans les aliments et qu'elle soit suffisamment élevée.
Mélangez et retournez vos aliments régulièrement et conformez-vous aux temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson de vos plats.
Le temps de repos permet une diffusion homogène de la température dans le plat.
- ▶ Lorsque vous réchauffez un plat, la chaleur générée au cœur des aliments se transmet ensuite au récipient qui reste donc relativement froid. Sortez votre plat du four et vérifiez s'il est à la température désirée sans vous fier à la température du récipient.
Quand vous réchauffez les aliments pour bébés, soyez particulièrement vigilants à la température ! Afin de prévenir tout risque de brûlures, mélangez et agitez le repas après l'avoir réchauffé puis testez sa température.
- ▶ Le four combine 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 des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne exercée est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.
Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Lorsqu'on fait bouillir ou que l'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 micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Mélangez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer puis attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet ou tout autre objet similaire, si disponible. Lorsque vous réchauffez un liquide, placez toujours une cuillère en plastique (sans métal) dans le récipient.

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

► Si vous cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. Le cas échéant, utilisez une vaisselle adaptée. Ne réchauffez jamais vos œufs durs en mode micro-ondes.

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


Consignes de sécurité et mises en garde

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

► Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil 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 au mode 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 en mode micro-ondes.




► Risque d'incendie ! La vaisselle en plastique non adaptée aux micro-ondes  peut être définitivement endommagée et abîmer votre four combiné micro-ondes.

N'utilisez jamais ni récipients en métal, ni feuilles d'aluminium, couverts ou vaisselle avec applications 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 (voir chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes").

► Si vous cuisinez un mode de cuisson sans micro-ondes, n'utilisez pas de plats en plastique qui ne résistent pas à des températures trop élevées. Le risque est qu'ils se mettent à fondre et endommagent votre four ou prennent feu.

Utilisez exclusivement de la vaisselle plastique passant au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.

Consignes de sécurité et mises en garde


- ▶ Risque d'incendie ! Les récipients en plastique à usage unique doivent présenter les caractéristiques indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser au four micro-ondes / Plastique".
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson en mode micro-ondes 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.
- ▶ Vous risquez d'endommager votre four si vous démarrez en mode micro-ondes  ou un mode de cuisson avec micro-ondes, que l'enceinte reste vide ou que vous y fournissez un contenant inadapté.
N'utilisez donc pas de mode de cuisson avec micro-ondes pour préchauffer des récipients ou sécher des herbes.
Optez plutôt pour le mode Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion.
N'utilisez jamais le four combiné micro-ondes pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.
- ▶ Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher.
Ne laissez la porte de votre four ouverte que si cela est strictement nécessaire.
- ▶ La porte supporte une charge maximale de 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four. La vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections de plats salés ou de liquides sur les parois en inox de l'enceinte du four.

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout 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.
- ▶ Le plastique de la tige thermosonde peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la thermosonde dans les modes de cuisson avec gril (exception Turbogril ). Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte.

Votre contribution à la protection de l'environnement

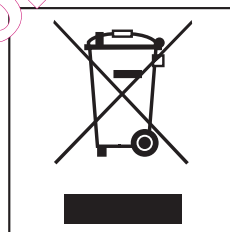
Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le 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 vos emballages.

Votre ancien appareil

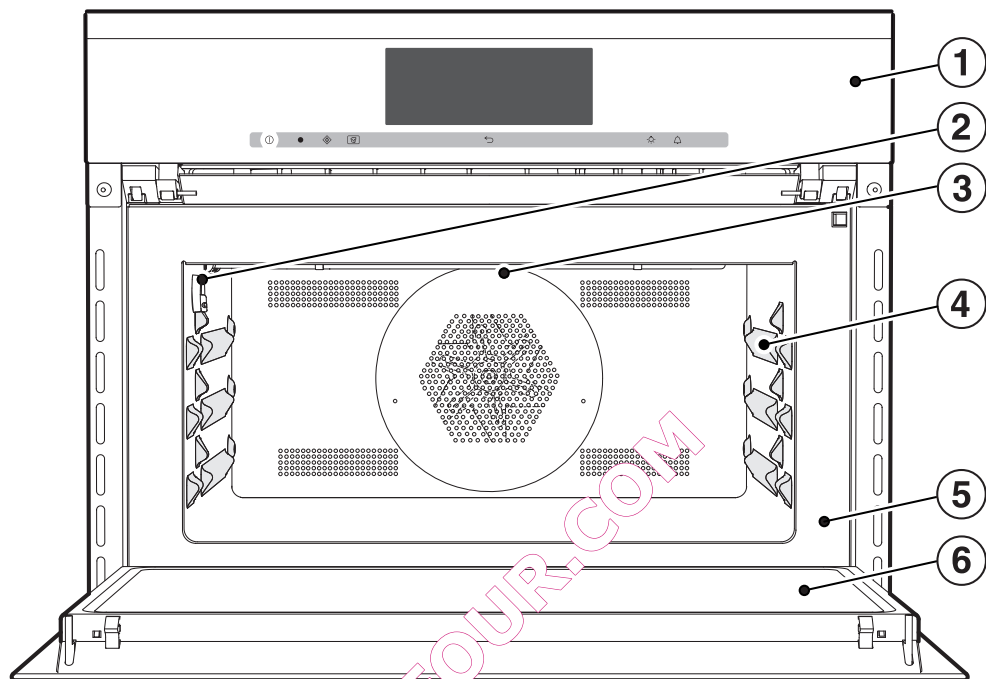
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, déposez votre ancien appareil dans un point de collecte ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

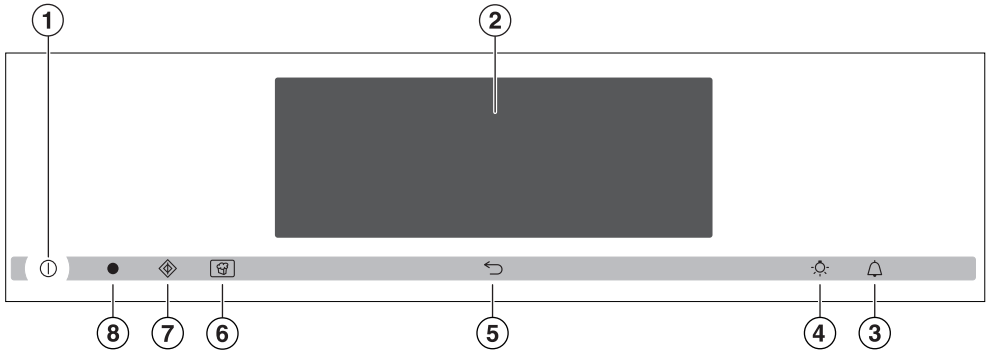
Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Vue d'ensemble du four combiné micro-ondes



- ① Éléments de commande
- ② Prise de raccordement pour thermosonde
- ③ Chaleur voûte + grill
- ④ 3 niveaux de cuisson pour plateau en verre et grille
- ⑤ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑥ Porte

Éléments de commande









- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ①
Mise en marche et arrêt
- ② Ecran
Affichage de l'heure et des informations relatives à l'utilisation
- ③ Touche sensitive 🔔
Réglage de la minuterie
- ④ Touche sensitive ☀️
Activation / Désactivation de l'éclairage de l'enceinte
- ⑤ Touche sensitive ↶
Retour en arrière par étape
- ⑥ Touche sensitive 🍿
Démarrage de la fonction Popcorn
- ⑦ Touche sensitive ⬠
Démarrage de la fonction Quick Start
- ⑧ Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)



Eléments de commande

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 (voir chapitre "Réglages – Volume - Bip touches").

Touche sensible	Fonction	Remarques
	Régler la minuterie ou l'alarme	Vous pouvez procéder au réglage de la minuterie (ex. : pour cuire des œufs sur la table de cuisson) ou de l'alarme même si un menu s'affiche à l'écran ou si un cycle de cuisson est en cours (voir chapitre "Alarme + Minuterie"). Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensible  réagisse.
	Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte	Si un menu s'affiche à l'écran ou si un cycle de cuisson est en cours, effleurez  pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensible  réagisse. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou elle s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.
	Revenir en arrière étape par étape	

Éléments de commande

Touche sensitive	Fonction	Remarques
	Popcorn	<p>L'appareil démarre en mode micro-ondes à 850 W pendant 3 minutes (voir chapitre "Popcorn").</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>
	Quick Start	<p>En mode micro-ondes, le four démarre à une puissance maximale de 1000 W pendant 1 minute (voir chapitre "Quick Start"). En appuyant plusieurs fois sur cette touche sensitive, vous augmentez progressivement le temps de cuisson.</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>

QUEL FOUR.COM

Éléments de commande

Écran tactile

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



Effleurez l'écran tactile avec les doigts seulement.

La chaleur dégagée par votre doigt transmet de petites décharges électriques qui déclenchent une impulsion électrique aussitôt identifiée par la surface de l'écran tactile.

L'écran est divisé en trois zones.



L'arborescence du menu qui s'affiche en haut à gauche de l'écran vous indique dans quel menu ou sous-menu vous vous trouvez. Les sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'ensemble de l'arborescence ne peut s'afficher par manque de place, le niveau situé juste au dessus est symbolisé par un ... I.









Les données suivantes apparaissent en haut à droite de l'écran : heure, alarme  et minuterie .

Le menu en cours et ses options s'affichent au milieu. Pour faire défiler l'écran vers la droite ou vers la gauche, il vous suffit de balayer cette zone du doigt.

Les flèches < et > qui se trouvent tout en bas vous permettent de faire défiler des éléments vers la gauche ou la droite. Le nombre de cases qui s'affiche au centre vous indique combien de pages sont disponibles et à que l'endroit vous vous situez dans le menu consulté.

Symboles

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

Symbole	Signification
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	Ce symbole s'affiche lorsque des informations et des conseils d'utilisation sont disponibles. Effleurez OK pour confirmer en avoir pris connaissance.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants  "). L'utilisation de l'appareil est bloquée.
	Alarme
	Minuterie
	Température à cœur avec thermocorde
	Remarque concernant les options non affichées dans l'arborescence par manque de place.

QUEL FOUR.COM

Eléments de commande

Principe de fonctionnement

Lorsque vous effleurez l'une des options disponibles, la zone correspondante devient orange.

Sélection ou accès au menu

- Cliquez une fois sur le champ souhaité.

Parcourir les options

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

- Faites défiler l'écran en effleurant l'écran tactile puis en faisant glisser votre doigt dans la direction souhaitée.
- ou : effleurez les flèches < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

Quitter le menu

- Effleurez ↵, l'un des éléments de l'arborescence du menu ou ... I.

Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous accédez au menu supérieur ou au menu principal.

Fonction Aide

Le champ Aide apparaît dans quelques menus/ fonctions.

- Effleurez le champ.

Vous obtenez des explications claires sous forme de texte et d'image.

Saisie de chiffres

Pour saisir des chiffres, servez-vous des menus déroulants ou du pavé numérique.

Saisir des chiffres avec le menu déroulant :

- Faites défiler le menu déroulant vers le haut ou le bas jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.

Saisir des chiffres sur le pavé numérique :



- Appuyez sur  dans la zone inférieure droite du champ de saisie.

Le pavé numérique s'affiche.

- Cliquez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur correcte, le champ "OK" devient vert. La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Appuyez sur "OK".

Saisie de lettres

Un clavier permet de saisir les noms. Sélectionnez des noms courts et évocateurs.

- Appuyez sur la lettre ou le caractère souhaité.
- Cliquez sur Enregistrer.

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, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement maxi).

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

Sont fournis :

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- le mode d'emploi et les instructions de montage permettant d'utiliser les fonctions four et micro-ondes,
- le cahier de recettes "Préparations salées et sucrées au four micro-ondes",
- les vis pour fixer votre four dans la niche d'encastrement,
- autres accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

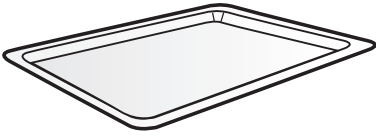
Un plateau de verre, une grille et une thermosonde de série sont livrés avec votre four.

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



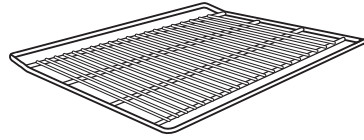
Ce plat étant en verre, il convient à tous les modes de cuisson.


En mode micro-ondes seul , utilisez **toujours** le plat en verre.

Ce dernier peut contenir jusqu'à 8 kg. Ne dépassez pas cette quantité. Vous risqueriez de l'endommager.

Si le plat en verre est brûlant, ne le posez pas sur une surface froide, tel qu'un plan de travail en granit ou en céramique par exemple. Posez-le sur un dessous-de-plat adapté.


Grille avec butée de sécurité



La grille peut être utilisée pour les cuissons en modes combinés et modes sans micro-ondes. Elle n'est **pas** appropriée pour une utilisation en mode micro-ondes .

Risque de brûlures ! La grille devient très chaude lors de cuissons !

Utilisez toujours des maniques pour enfourner et sortir vos plats ou mélanger les aliments dans l'enceinte encore chaude.

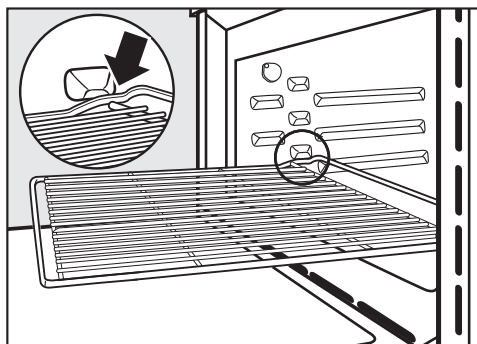
La formation éventuelle d'étincelles risque d'endommager votre four et votre grille. Ne placez pas la grille directement sur la sole de l'enceinte et ne l'utilisez pas pour les cuissons en mode micro-ondes . Ne placez pas la grille sur la sole mais insérez-la sur un niveau.

La charge de la grille ne doit pas dépasser 8 kg.

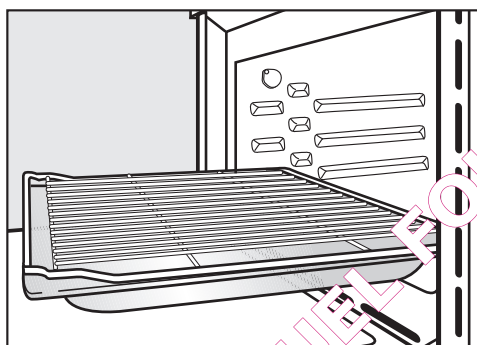
La grille est dotée d'une butée de sécurité qui permet de la sortir partiellement de l'enceinte sans qu'elle glisse.

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

Équipement

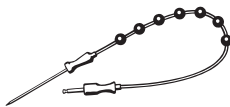


- Lorsque vous la sortez, soulevez légèrement la grille par l'avant dès qu'elle heurte la butée de sécurité.



- Pour certaines cuissons (par exemple, pour rôtir des aliments sur la grille), introduisez la grille avec le plat en verre dans l'enceinte de l'appareil.


Thermosonde



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

Plat à tarte HBF 27-1

Les micro-ondes risquent d'endommager le modèle rond.

Le plat à tarte ne doit être ni 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 de pâte brisée, de tartes sucrées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

Placez le plat à tarte sur la grille.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

Les micro-ondes risquent d'endommager le plat à rôtir.

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

Les plats à rôtir Miele doivent être placés au niveau inférieur.

La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

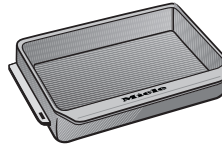
Les plats à rôtir sont disponibles en profondeur 22 cm ou 35 cm. La largeur et la hauteur ne changent pas.

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles en option. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

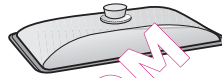
Profondeur : 22 cm

HUB 61-22

HUB 62-22*

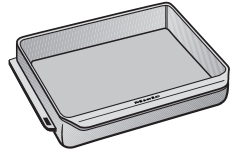


HBD 60-22

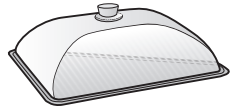


Profondeur : 35 cm

HUB 61-35**



HBD 60-35



* convient aux tables de cuisson à induction
 ** Le plat à rôtir HUB 61-35 ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur de pièce disponible.

QUELFOUR.COM

Équipement

Chiffon microfibres Miele

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

Produit nettoyant pour fours Miele

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

QUEL FOUR.COM

Fonctions du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de cuisson pour la pâtisserie, les rôtis, les grillades et pour le réchauffage.

Elle permet aussi :

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

Dispositifs de sécurité du four

Sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute manipulation involontaire du four (voir chapitre "Réglages - Sécurité - Sécurité enfants").

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

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'active automatiquement en début de cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte du four en le mélangeant à l'air ambiant. L'air sort ensuite par la fente située entre la porte du four et le bandeau de commande.

Au terme de la cuisson, le ventilateur continue de fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement puis il s'arrête automatiquement.

Sécurité Publi

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 temps, qui dépend du mode de cuisson et de la température (environ 1h à 12h après la dernière commande).

Quand deux processus de **cuisson utilisant les micro-ondes** se succèdent, le magnétron (générateur de micro-ondes) ne s'enclenche de nouveau qu'au bout d'une dizaine de secondes environ. Vous ne devez donc lancer le deuxième processus qu'une fois ce temps écoulé.

Equipement

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se distinguent par leurs excellentes propriétés anti-adhésives et un nettoyage facilité.

Les aliments cuits se décolent bien 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 : ils risquent de rayer la surface PerfectClean.


Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

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

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

QUELFOUR.COM

Réglages de base

 Le four ne peut être utilisé qu'une fois encastré.

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

Ecran d'accueil

Le message "Miele Bienvenue" s'affiche. Vous êtes ensuite invité(e) à définir une série de paramètres nécessaires à la première mise en service du four.

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

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez en effleurant "OK".

Choisir un pays

- Sélectionnez le pays de votre choix.
- Validez en effleurant "OK".

Régler la date

Pour saisir des chiffres, utilisez le menu déroulant ou le pavé numérique.

- Réglez successivement le jour, le mois et l'année.
- Validez en effleurant "OK".

Réglage de l'heure

Pour saisir des chiffres, utilisez le menu déroulant ou le pavé numérique.

- Réglez les heures et les minutes.
- Validez en effleurant "OK".

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

Première mise en service

Affichage de l'heure

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

– activé

L'heure reste affichée.

– désactivé

L'écran reste éteint pour économiser de l'énergie. Certaines fonctions ne sont plus accessibles.

– désactivation de nuit

L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.

■ Sélectionnez le format d'affichage souhaité.

■ Validez en effleurant "OK".

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

■ Validez en effleurant "OK".

■ Le cas échéant, suivez les instructions suivantes.

L'information Première mise en service effectuée avec succès s'affiche.

■ Validez en effleurant "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".

Première mise en service

Première montée en température du four

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

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

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

Le menu principal s'affiche.

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

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

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


- Réglez la température maximale possible (250°C).
- Validez en effleurant "OK".


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

Au bout d'une heure environ :

- Arrêtez le four.

Après le premier chauffage de l'enceinte

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

- Mettez le four en marche.
- Sélectionnez  pour activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson.
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Éteignez l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le four.

Attendez que l'enceinte soit complètement sèche pour fermer la porte du four.

Réglages

Ouvrir le menu "Réglages"

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages en cours de cuisson.

Modifier et enregistrer les réglages

- Sélectionnez  Réglages.
- Faites défiler l'écran jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse puis sélectionnez ce choix.

Les réglages en cours sont signalés par un cadre de couleur.



- Faites défiler l'écran jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse puis sélectionnez ce choix.

- Validez en effleurant "OK".

Le nouveau réglage est sauvegardé.

QUEL FOUR.COM

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	... / deutsch / english / ... Pays
Heure	Affichage activé / désactivé * / désactivation de nuit Représentation analogique * / numérique Format de temps 24 heures * / 12 h (am/pm) Régler
Date	
Eclairage	activé / activé pendant 15 secondes *
Ecran d'accueil	Menu principal Modes de cuisson Programmes automatiques Fonctions spéciales My Miele Programmes personnalisés
Luminosité	
Volume	Signaux sonores Bruit de l'aspirateur Musique d'accueil
Unités	Poids g * / lb / lb/oz Température °C * / °F
Quick Start	Puissance Durée
Popcorn	Durée
Maintien au chaud	activé désactivé *

* Réglage d'usine

Réglages

Option	Réglages disponibles
Arrêt différé ventilateur	Régulation thermique * commandé par la durée
Temp. préprogrammées	
Puissances micro-ondes	
Sécurité	Sécurité enfants activé / désactivé * Verrouillage touches activé / désactivé *
Revendeur	Mode expo activé / désactivé *
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Puissances micro-ondes Temp. préprogrammées My Miele



* Réglage d'usine

QUEL FOUR.COM

Langue

Vous pouvez choisir votre langue d'affichage et si nécessaire préciser le pays.

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





Conseil : Si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer grâce au symbole du drapeau  et revenir au sous-menu du choix des langues Langue .

Affichage horaire

Affichage

Sélectionnez si vous souhaitez ou non que l'heure s'affiche une fois le four éteint :

- activé

L'heure reste affichée en permanence. Vous pouvez activer ou désactiver l'éclairage  directement via la touche sensitive correspondante et utiliser les fonctions Alarme + Minuterie , Quick Start  ou Popcorn .

- désactivé

L'écran s'éteint pour économiser de l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions Alarme, Popcorn, Eclairage, Minuterie et micro-ondes.

- désactivation de nuit

À des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement entre 5 heures et 23 heures. Le reste du temps, l'écran reste éteint.

Type d'affichage

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

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

Format d'affichage de l'heure

Vous pouvez aussi modifier le format de l'heure :

- 24 heures

L'heure s'affiche sur 24 heures.

- 12 h (AM/PM)

L'heure s'affiche sur 12 heures.

Minuterie

Reglez les heures et les minutes.

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

Réglages

Date

Réglez la date.


Lorsque le four est éteint, la date s'affiche uniquement avec le réglage "Heure – Représentation – numérique".

Eclairage

- activé

L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.

- activé pendant 15 secondes

Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Sélectionnez  pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

Page d'accueil

Lorsque vous allumez le four, le menu principal s'affiche par défaut mais vous pouvez ensuite choisir comme écran d'accueil un des modes de cuisson ou les données qui figurent sous MyMiele.

Luminosité

La luminosité de l'écran est symbolisée par une barre divisée en sept segments.



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

Volume

Signaux sonores

Le volume est symbolisé par une barre divisée en 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 activé ou désactivé pour activer ou désactiver le signal sonore.

Bip touches

Le volume est symbolisé par une barre divisée en 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 activé ou désactivé pour activer ou désactiver le signal sonore des touches.

Mélodie d'accueil

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ① pour activer ou désactiver la mélodie.

Unités de mesure

Poids

– g

Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.

– lb

Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres.

– lb/oz

Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et en onces.

Température

– °C

La température s'affiche en degrés Celsius.

– °F

La température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Réglages

Quick Start

Pour un démarrage rapide du four micro-ondes, une puissance de 1000 W et une durée de 1 minute ont été pré-programmées.

– Puissance

Vous pouvez choisir une des puissances suivantes : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ou 1000 W.

– Durée

La durée maximale dépend de la puissance sélectionnée :

- 80–300 W : 10 minutes maximum
- 450–1000 W : 5 minutes maximum

Popcorn

Pour préparer du popcorn, le four micro-ondes est configuré pour un démarrage immédiat à une puissance de 850 W pendant 3 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants de popcorn au micro-ondes.


Vous pouvez modifier la durée mais pas la puissance du micro-ondes.

– Durée

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

Maintien au chaud

– activé

En mode micro-ondes , la fonction de maintien au chaud s'active automatiquement si vous avez sélectionné une puissance d'au moins 450 W pendant au moins 10 minutes. Si les aliments ne sont pas sortis de l'appareil une fois l'opération terminée, cette fonction s'enclenche 5 minutes plus tard environ. Le message Maintien au chaud s'affiche à l'écran et les mets sont réchauffés environ à 150 °C pendant 15 minutes. L'ouverture de la porte entraîne l'interruption de la phase de maintien au chaud.

– désactivé

La fonction de maintien au chaud est désactivée.

Arrêt différé du ventilateur

En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

- Régulation thermique

Le ventilateur se désactive dès que la température d'enceinte passe sous les 70°C.

- commandé par la durée

Le ventilateur s'arrête au bout de 25 minutes.

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

Si le four est réglé sur commandé par la durée et que vous réchauffez des aliments dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'endommager le bandeau de commande. Des gouttes d'eau susceptibles de se former sous le plan de travail peuvent aussi abîmer la façade du meuble.

Ne réchauffez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage commandé par la durée.

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 souhaitée, la liste des modes de cuisson s'affiche.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préprogrammée s'affiche ainsi que la plage des températures disponibles.


- Modifiez la température préprogrammée.

- Validez en effleurant "OK".


Réglages

Puissances des micro-ondes

Nous recommandons de modifier les puissances programmées par défaut si vous utilisez fréquemment d'autres niveaux de puissance.

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

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

- Micro-ondes  :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Modes de cuisson combinés :
80 W, 150 W, 300 W
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la puissance proposée.
- Validez en effleurant "OK".

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 l'option **activé**.


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

- activé
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, allumez-le et effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes.
- 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 processus de cuisson.

– activé

Avant de pouvoir utiliser une fonction, vous devez effleurer le symbole  pendant au moins 6 secondes.

– désactivé

Les touches réagissent aussitôt au contact du doigt.

Revendeur

Cette option est conçue pour que les vendeurs puissent présenter le four sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

Si vous avez activé le mode expo, le message suivant s'affiche dès vous allumez le four : Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas.

– activé

Pour activer le mode expo, effleurez OK pendant au moins 4 secondes.

– désactivé

Pour désactiver le mode expo, appuyez sur OK pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four normalement.

QUEL FOUR.COM

Réglages

Réglages d'usine

- Réglages

Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine restaurés.

- Programmes personnalisés

Tous les programmes personnalisés sont supprimés.

- Puissances micro-ondes

Les puissances modifiées sont de nouveau réglées sur les valeurs par défaut (réglages d'usine).


- Temp. préprogrammées

Les températures préprogrammées que vous avez modifiées sont réinitialisées.

- My Miele

Toutes les données MyMiele sont supprimées.

QUEL FOUR.COM


MyMiele  vous permet de personnaliser votre four en enregistrant vos recettes préférées.

C'est particulièrement utile en programmes automatiques car vous ne devez plus valider chaque niveau du menu avant de démarrer un cycle de cuisson.

Vous pouvez aussi enregistrer à l'écran d'accueil les options enregistrées dans MyMiele (voir chapitre "Réglages – Page d'accueil").



Ajouter une entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

■ Sélectionnez My Miele .

■ Sélectionnez Ajouter une entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste qui suit :

- Modes de cuisson
- Programmes automatiques Auto
- Fonctions spéciales 
- Programmes personnalisés 

■ Validez en effleurant "OK".

La sous-rubrique de votre choix et le symbole qui lui correspond apparaissent dans la liste

■ Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non sélectionnées continuent de s'afficher.


QUEL FOUR.COM

Modifier MyMiele

Après avoir sélectionné Modifier, vous pouvez :

- ajouter des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte moins de 20 entrées,
- supprimer des entrées,
- classer des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte plus de 4 entrées,


Supprimer des entrées

- Sélectionnez My Miele .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer l'entrée.
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Validez en effleurant "OK".


L'entrée est supprimée de la liste.

Classer les entrées

S'il y a plus de 4 entrées, vous pouvez en modifier l'ordre.

- Sélectionnez My Miele .
- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Classer l'entrée.
- Sélectionner l'entrée.
- Sélectionnez l'emplacement où l'entrée doit apparaître.
- Validez en effleurant "OK".

L'entrée s'active là où vous le souhaitez.

La touche sensitive  vous permet de régler la durée de la minuterie, par exemple pour faire cuire des œufs. Vous pouvez aussi régler l'alarme à heure fixe.


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


Utiliser l'alarme


Vous pouvez utiliser l'alarme pour régler une heure déterminée à laquelle le four doit émettre un signal sonore.

Régler l'alarme



Si vous avez sélectionné le réglage "Heure - Affichage - désactivé", allumez le four pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme sera alors affichée sur le four même si celui-ci est éteint.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez Nouvelle alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en effleurant "OK".

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


Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et  s'affichent en haut à droite de l'écran.

Au déclenchement de l'alarme

-  clignote à l'écran à côté de l'heure,
 - Un signal sonore retentit, sous réserve que le signal sonore ait été activé au préalable (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").
- Effleurez  ou le symbole de l'alarme en haut à droite de l'écran.


Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier l'alarme

- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.
- L'alarme programmée s'affiche.
- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Validez en effleurant "OK".

L'alarme modifiée est sauvegardée puis elle s'affiche à l'écran.

Supprimer l'alarme

- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.
- L'alarme programmée s'affiche.
- Sélectionnez rétablir.
 - Validez en effleurant "OK".

L'alarme est supprimée.

Alarme + Minuterie

Utiliser la minuterie

Vous pouvez programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.




Vous pouvez aussi utiliser la minuterie si vous avez d'autres cycles de cuisson en cours, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner un plat ou de l'arroser.


La durée maximale de la minuterie est de 9 heures 59 minutes et 59 secondes.


Régler la minuterie

Une fois sélectionnés les réglages Heure, Affichage et désactivé, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps résiduel s'affiche alors à l'écran, et ce même si le four est éteint.



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

- Sélectionnez .
- Sélectionnez  Nouvelle minuterie.
- Réglez  temps de minuterie.
- Validez en effleurant "OK".

Une fois le four éteint, le décompte de la minuterie et  s'affichent à la place de l'heure.


Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, le décompte de la minuterie et  s'affichent en haut à droite de l'écran.

Une fois le décompte de la minuterie terminé,

-  clignote
 - le temps s'écoule de nouveau normalement,
 - un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").
- Effleurez  ou la minuterie en haut à droite de l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie


- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou  puis la minuterie que vous souhaitez.

La minuterie configurée s'affiche.

- Réglez la nouvelle durée de la minuterie.
- Validez en effleurant "OK".

La minuterie modifiée est sauvegardée puis le décompte commence seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou  puis la minuterie que vous souhaitez.

La minuterie configurée s'affiche.

- Sélectionnez rétablir.
- Validez en effleurant "OK".








Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

QUEL FOUR.COM




Aperçu 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

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Chaleur tournante +  Vous pouvez cuire pâtisseries et viandes sur plusieurs niveaux simultanément. Le ventilateur permettant une diffusion homogène de la chaleur sur les aliments, vous pouvez cuire ces derniers à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte 	160 °C	30–250 °C
Rôtissage automatique  Pendant la phase de saisie du rôtissage, le four commence par chauffer à une température de saisie élevée (230°C). Une fois cette température atteinte, l'appareil revient à la température sélectionnée pour poursuivre le processus de cuisson (température de mijotage).	160 °C	100–230 °C
Gril  Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances du gril/gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.	Niveau 3	Niveau 1–3
Turbogrill  Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles, vous pouvez choisir des températures de cuisson plus faibles qu'en mode Gril  , la diffusion de la chaleur sur les aliments par le ventilateur étant immédiate.	200 °C	100–220 °C
Cuisson intensive  La cuisson intensive convient aux gâteaux à garniture humide, comme les cheesecake ou les quiches lorraines mais ne convient pas aux biscuits ou aux rôtis : le jus de cuisson force trop.	170 °C	50–220 °C

Aperçu des modes de cuisson

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Chaleur sole/voûte  Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et les recettes nécessitant une cuisson à basses températures. Si vous préparez une recette ancienne, choisissez une température de 10 °C inférieure à celle indiquée. Le temps de cuisson reste le même.	180 °C	30–250 °C
Chaleur sole  Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.	190 °C	100–200 °C
Cuisson éco  Idéal pour les gratins et les soufflés à gratiner. Très économique.	190 °C	100–230 °C



Mode micro-ondes

Mode de cuisson	Puissance proposée	Plage de puissance
Micro-ondes  Pour décongeler, réchauffer et cuire des plats rapidement.	1000 W	80–1000 W




Aperçu des modes de cuisson

Modes combinés avec micro-ondes

Dans les modes de cuisson combinés, la résistance et le magnétron fonctionnent en alternance. La résistance sert ainsi au brunissage des aliments et le magnétron à leur cuisson. Le cas échéant, la puissance maximale des micro-ondes est de 300 W.

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Micro-ondes + Chaleur tournante  Pour réchauffer et cuire rapidement les plats et les dorer uniformément. Avec ce mode de cuisson, la réduction du temps de cuisson est maximale et la consommation d'énergie minimale. Pour la pâtisserie, ne choisissez pas de puissance de micro-ondes supérieure à 150 W.	160 °C	30–220 °C
Micro-ondes + Rôtissage automatique  Pour le rôtissage à hautes températures et le mijotage de vos aliments à basse température, l'enceinte commence par chauffer à 230 °C puis une fois cette température atteinte, le four bascule automatiquement sur la température de cuisson sélectionnée (mijotage). Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson. En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.	160 °C	100–200 °C

Aperçu des modes de cuisson

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
<p>Micro-ondes + Gril </p> <p>Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances voûte/gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire. Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson.</p> <p>En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.</p>	Niveau 3	Niveau 1-3
<p>Micro-ondes + Chaleur tournante </p> <p>Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles, vous pouvez choisir des températures de cuisson plus faibles qu'en mode Gril , la diffusion de la chaleur sur les aliments par le ventilateur étant immédiate. Le fait de combiner avec des micro-ondes permet de réduire le temps de cuisson.</p> <p>En mode combiné, on ne peut pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.</p>	100 °C	100-200 °C

Mode micro-ondes

Mode de fonctionnement

Le four 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 avant 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 empêchant l'absorption des micro-ondes.

Quant le matériau du plat est approché, 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 2,5 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.

Avantages :

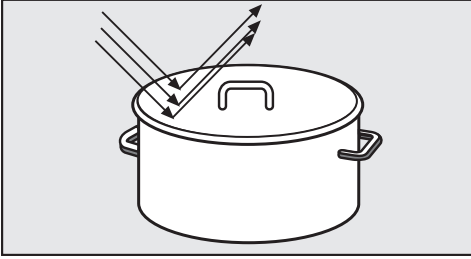
- la cuisson des aliments en mode micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de graisses de cuisson ou de liquides.
- la décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement qu'avec une table de cuisson ou un four traditionnel.
- les substances nutritives (vitamines,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

Le four cesse d'émettre des micro-ondes dès que le programme de cuisson ou de décongélation s'arrête ou que la porte du four est ouverte. Une porte fermée en bon état assure une protection suffisante contre les micro-ondes.

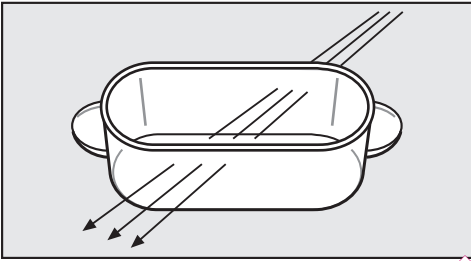
Puissance micro-ondes

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

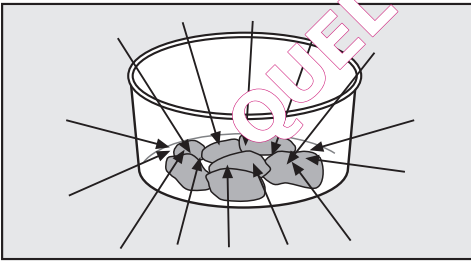
Vaisselle adaptée au micro-ondes




Le métal n'absorbe pas les micro-ondes. Il les réfléchit.



En revanche, les micro-ondes traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton.



Les aliments absorbent les micro-ondes.

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.

Vaisselle adaptée au micro-ondes

Verre

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

Exception : le cristal, qui contient le plus souvent du plomb, risque de se fêler. N'utilisez pas de cristal.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient parfaitement.

Exception : les plats en porcelaine qui comportent une décoration métallique, comme une bordure dorée ou bleu cobalt, ou des poignées creuses.


Vaisselle adaptée au micro-ondes

Faïence

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


Risque de brûlures ! La faïence peut devenir brûlante. Enfilez des maniques.

Plastique

Vous pouvez utiliser des récipients en plastique et des plats jetables en plastique en mode micro-ondes , sous réserve qu'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.

La vaisselle plastique doit être capable de résister à une température de 110 °C, faute de quoi elle se déforme et commence à fondre, le plastique risquant alors de se mélanger aux aliments.

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

– Vaisselle plastique spéciale micro-ondes

Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle plastique spéciale four 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 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 d'empêcher une trop forte pression susceptible de faire éclater le sachet. Il existe cependant des sachets spécialement pour la cuisson vapeur qui n'ont pas besoin d'être percés. Veuillez respecter les instructions présentes sur le emballage.

– sachets et manchons à rôtir

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 aux micro-ondes. Lors de l'achat de vaisselle en plastique, il convient donc de se renseigner sur la nature exacte du matériau.

Vaisselle non adaptée aux micro-ondes

 La vaisselle munie de poignées creuses ou de boutons de couvercle creux n'est pas adaptée au mode 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 en mode 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 couverts ou de vaisselle métallisée (décorations, par exemple bordure dorée, bleu cobalt) dans l'enceinte de cuisson.

Les restes d'opercules en aluminium (ex. : 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 **fournie** peut être utilisée pour des cuissons en modes combinés et sans micro-ondes. Elle n'est **pas** adaptée pour une utilisation en mode micro-ondes . Ne placez pas la grille sur la sole de l'enceinte mais insérez-la sur un niveau.

- 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 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 adaptée au micro-ondes

– Morceaux de feuilles d'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 si la pièce de viande est bien plus grosse que les broches.

Glaçures et vaisselle de couleur


Certaines glaçures et couleurs contiennent des substances métalliques, elles ne conviennent donc 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 aux micro-ondes.

Tester la vaisselle

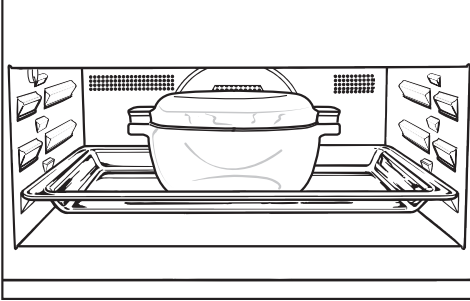
Si vous n'êtes pas sûr qu'un récipient en verre, terre, porcelaine est adapté à l'utilisation avec les micro-ondes, vous pouvez le vérifier de la façon suivante.

- 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.
- Validez en appuyant sur OK et démarrez le processus.

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 aux 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 sont assez ventilées.

Placer le plat dans l'enceinte



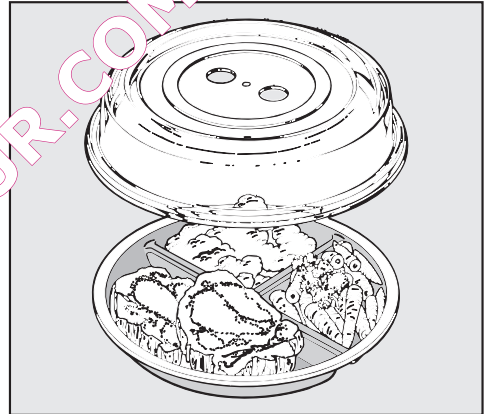
- Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas.
- Placez toujours le récipient comportant l'aliment à cuire au centre du plat en verre.


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

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.




- Couvrez toujours vos plats en mode micro-ondes  avec une cloche adaptée en verre ou en plastique.

Ces couvercles sont en vente 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 adaptée au 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.

⚠ Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

Conseils d'économie d'énergie

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson. Si vous ouvrez la porte pendant une cuisson sans micro-ondes, le chauffage de l'enceinte est automatiquement désactivé. Les ventilateurs continuent de fonctionner. Une cuisson sans micro-ondes recommence dès que la porte est refermée.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Utilisez le mode Chaleur tournante + . Vous pourrez ainsi cuire vos plats à des températures, de 10 à 30 °C inférieures aux autres modes de cuisson.
- Vous pouvez utiliser le mode Turbo-gril  pour la préparation de nombreux plats de grillades. Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- 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 sélectionnant .
- 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. L'écran affiche Eco énergie. Le ventilateur de refroidissement et dans certains modes de cuisson la soufflerie d'air chaud restent cependant enclenchés.
- Pour des raisons d'économies d'énergie, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps, lorsqu'aucune autre manipulation n'est en cours une fois le four activé ou à la fin d'un processus de cuisson. Ce temps dépend des réglages sélectionnés (mode de cuisson, température, temps de cuisson).

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

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

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.

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

- Validez en effleurant "OK".

La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages - Volume - 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




Fonctions avancées

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

En sélectionnant Ouvrir les réglages supplémentaires vous pouvez régler les temps de cuisson et effectuer d'autres réglages relatifs à la cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

D'autres options du menu apparaissent. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier selon ce que vous préparez.

- Durée
- Température à cœur (ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde. Dans ce cas vous ne pouvez pas régler de temps de cuisson.)
- Arrêt à
- Départ à (s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé Durée ou Arrêt à.)
- Chauffage accéléré (s'affiche uniquement dans les modes de cuisson Chaleur tournante + , Rôtissage automatique  et Chaleur sole/voûte  lorsque vous avez réglé une température supérieure à 100 °C.)
- Crisp function (vous pouvez utiliser la réduction de l'humidité pour obtenir des préparations croustillantes ou cuire des gâteaux à garniture humide.)

- Modifier mode (vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson.)


Modifier la température de cuisson

Dès que vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée et la plage de températures correspondante s'affichent (voir chapitre "Présentation des modes de cuisson").

- Si la température préprogrammée correspond à celle de la recette, validez avec OK.
- Si la température préprogrammée ne correspond pas aux indications de votre recette, modifiez-la.

Vous pouvez aussi régler la température préprogrammée de manière définitive afin de l'adapter à vos habitudes (voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées").

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

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.
- Modifiez la température.
- Validez en effleurant "OK".

La température modifiée est enregistrée. La température réglée et la température réelle s'affichent.

Chauffage express

Le chauffage express permet de raccourcir la phase de chauffage.

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

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

Vous pouvez désactiver le chauffage accéléré pour une cuisson.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Fonction Chauffage accéléré

– activé

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.

– désactivé

Seule la résistance correspondante au mode de cuisson est activée.

Pour désactiver la fonction de chauffage accéléré :

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Chauffage accéléré.

Dans le champ Chauffage accéléré s'active/désactivé.

■ Validez en effleurant "OK".

La fonction Chauffage accéléré est désactivée.

Au lieu de Chauffage accéléré apparaît Phase chauffage.

Préchauffer l'enceinte

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la phase de préchauffage.

Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations suivantes:

Chaleur tournante +

- pain noir,
- rosbif et filet

Chaleur fixe / voûte

- gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- pâtes fragiles (par ex. biscuits),
- pain noir,
- rosbif et filet

■ Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

■ Désactivez le chauffage accéléré pendant la cuisson des pizzas ou des pâtes fragiles telles que celle des sablés ou des génoises.

■ Attendez la phase de préchauffage.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore s'enclenche, sous réserve que cette fonction ait été activée (voir chapitre "Réglages").

■ Enfourez l'aliment.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

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

Vous pouvez sélectionner "Crisp fonction" 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.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Crisp fonction.

Dans le champ Crisp fonction s'affiche activé.

- Validez en effleurant "OK".

La réduction de l'humidité est activée.

Changer de mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson en cours de cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Modifier mode.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson modifié et la température pré-programmée correspondante s'affichent.

- Changez la température si nécessaire.

Validez en effleurant "OK".

Le mode de cuisson est modifié.

Les temps réglés sont conservés.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Réglage des temps de cuisson

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

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

– Durée

Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce délai écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal est de 12:00 heures.

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

– Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.

La fonction **Arrêt à** ne peut être programmée si vous utilisez la thermosonde. La fin de la cuisson dépend 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 **Durée** ou **Arrêt à**, sauf si vous utilisez la thermosonde.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Arrêt automatique de la cuisson

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

Vous pouvez sélectionner **Durée** et régler 00:30 heure ou sélectionner **Arrêt 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 **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Réglez le temps de cuisson souhaité.
- Validez en effleurant "OK".

Régler "Prêt à"

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Réglez l'heure à laquelle les aliments doivent être prêts dans le champ **Arrêt à**.
- Validez en effleurant "OK".

Démarrage et arrêt automatiques

Nous recommandons le démarrage et l'arrêt automatiques pour la cuisson de vos viandes. En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps, faute de quoi la pâte risque de se dessécher et la levure de perdre de son efficacité.

Pour démarrer ou arrêter automatiquement un processus de cuisson, vous avez plusieurs moyens d'entrer le temps de cuisson :

- **Durée et Prêt à**
- **Durée 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 **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Réglez 00:30 h dans le champ **Durée**.
- Réglez 12:30 h dans le champ **Arrêt à**.
- Validez en effleurant "OK".

Départ à se calcule automatiquement. **Départ à 12:00** s'affiche à l'écran.

La cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Utilisation : modes de cuisson sans micro-ondes

Déroulement d'un processus de cuisson avec départ et arrêt automatiques

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

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

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

Après la phase de chauffage, le temps 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.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit, si cette fonction a été activée au préalable (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Opération finie s'affiche.

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant Modifier.

Pendant la phase de refroidissement, le ventilateur reste activé.

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez Modifier.

Toutes les options modifiables s'affichent.

- Modifiez le temps souhaité.

- Validez en effleurant "OK".

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

Annuler la cuisson

- Effleurez dix fois ↵.

L'écran affiche Annuler la cuisson ?.

- Sélectionnez oui.


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

Mode micro-ondes

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode micro-ondes .

Le mode de cuisson, la puissance proposée et le champ de durée s'affichent.

- Modifiez la puissance proposée si nécessaire.
- Réglez le temps de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson maximal varie selon la puissance de micro-ondes sélectionnée.

- Sélectionnez Départ.

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

Le temps résiduel s'affiche à l'écran. Vous pouvez interrompre à tout moment la cuisson en effleurant la touche Arrêt.

Une fois la cuisson terminée

- Le message Opération finie s'affiche à l'écran,
- le ventilateur reste enclenché,
- un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant Modifier.

- 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.


Fonctions avancées

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

En sélectionnant Ouvrir les réglages supplémentaires vous pouvez régler d'autres temps de cuisson et effectuer d'autres réglages relatifs à la cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
 - Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- D'autres options du menu apparaissent. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier selon ce que vous préparez.
- Puissance micro-ondes
 - Arrêt à
 - Départ à
 - Modifier mode (vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson.)

Modifier la puissance des micro-ondes

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

- Si la puissance préprogrammée correspond à celle de la recette, validez avec OK.
- Si la puissance préprogrammée ne correspond pas à celle de votre recette, modifiez-la.

Vous pouvez aussi configurer la puissance préprogrammée de manière définitive pour l'intégrer à vos recettes habituelles (voir chapitre "Réglages – Puissance des micro-ondes").

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez la puissance, puis attendez environ 15 secondes.

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

Modifier le temps de cuisson

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez le temps de cuisson.
- Sélectionnez Départ.

Le processus de cuisson redémarre en intégrant le nouveau temps de cuisson.

Changer de 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").

Mode micro-ondes

Régler les temps de cuisson

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

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

– Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.

La fonction Arrêt à ne peut être programmée si vous utilisez la thermosonde. La fin de la cuisson dépend alors du moment où la température au 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.

Démarrage et arrêt automatiques

Pour démarrer ou arrêter automatiquement un processus de cuisson, vous avez plusieurs moyens d'entrer le temps de cuisson :

- Durée et Arrêt à
- Durée et Départ à

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

■ Réglez 5:00 min. dans le champ Durée.

■ Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

■ Réglez 12:30 h dans le champ Arrêt à.

▾ Validez en effleurant "OK".

Le Départ à se calcule automatiquement.

Départ à 12:25 s'affiche à l'écran.

La cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Déroulement d'un processus de cuisson avec départ et arrêt automatiques

Jusqu'au démarrage, le mode de cuisson, la puissance micro-ondes choisie, le temps de cuisson, Départ à et l'heure de départ s'affichent.

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

Vous pouvez suivre le temps restant à l'écran.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit, si cette fonction a été activée au préalable (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Le magnétron et l'éclairage de l'enceinte s'éteignent. Opération finie s'affiche.

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant Modifier.

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires, si nécessaire.

Toutes les options modifiables s'affichent.

- Modifiez le temps souhaité.
- Validez avec OK ou sélectionnez Départ si le programme de cuisson est déjà en cours.

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

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- ◆ Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Réglez l'heure sur "- - - -" dans le champ Arrêt à.
- Sélectionnez Départ.

L'heure de fin de cuisson est supprimée.

Le processus de cuisson redémarre en intégrant le temps de cuisson.

Annuler la cuisson

- Effleurez deux fois ↵.

L'écran affiche Annuler la cuisson ?.

- Sélectionnez oui.

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

Utilisation : modes de cuisson combinés

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

- Réglez la puissance du micro-ondes, la température et le temps de cuisson.

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

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La puissance et la température préprogrammées, ainsi que le champ de durée s'affichent.

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

La température préprogrammée avec la plage de température possible pour le mode de cuisson correspondant est indiquée au chapitre "Présentation des modes de cuisson".

- Sélectionnez Départ.

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

La puissance du micro-ondes, le temps de cuisson, la température théorique et réelle s'affichent. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore émet s'il était activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

Le temps résiduel s'affiche.

Le micro-ondes est activé au plus tôt lorsque la température théorique est atteinte.

Utilisation : modes de cuisson combinés

Une fois la cuisson terminée

- Le message Opération finie s'affiche à l'écran,
- le chauffage de l'enceinte est désactivé automatiquement,
- le ventilateur reste enclenché,
- un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant Modifier.

- 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".

Fonctions avancées

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

En sélectionnant Ouvrir les réglages supplémentaires vous pouvez régler les temps de cuisson et effectuer d'autres réglages relatifs à la cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
 - Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- D'autres options du menu apparaissent. Vous pouvez les sélectionner ou les modifier selon ce que vous préparez.

- Arrêt à
- Départ à
- Durée MO

(vous pouvez raccourcir la durée de l'activation de micro-ondes)

- Modifier mode (vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson.)

Utilisation : modes de cuisson combinés

Modifier la puissance micro-ondes et la température

- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez la puissance micro-ondes ou la température
- Validez en effleurant "OK".

La valeur modifiée est enregistrée et s'affiche.

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)").

Changer de 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 les temps de cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter une cuisson automatiquement (voir "chapitre : mode micro-ondes [🔌]- Régler les temps de cuisson")


Raccourcir la durée d'activation du mode micro-ondes

Dans les modes combinés, le mode micro-ondes est désactivé pendant le temps de cuisson que vous avez réglé. Vous pouvez raccourcir la durée d'activation du mode micro-ondes via Durée MO.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Réglez dans le champ Durée MO la durée pendant laquelle le mode micro-ondes doit être activé.
- Validez en effleurant "OK".

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques permettant de réussir les plats les plus divers facilement et sans vous tromper. Il vous suffit de sélectionner le programme de votre recette puis de suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.


Présentation des catégories de plats

Les programmes automatiques figurent sous Programmes automatiques .

- Gâteaux
- Petits gâteaux
- Pains
- Préparations pain maison
- Petits pains
- Pizzas, tartes salées...
- Viande
- Gibier
- Volaille
- Poisson
- Gratins
- Plats surgelés
- Desserts
- Garnitures
- Cuisson avec micro-ondes

Utiliser les programmes automatiques

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste des catégories de plats s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

- Sélectionnez le programme automatique souhaité.

Les étapes qui précèdent le démarrage du programme automatique s'affichent à l'écran.

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

- le moule ou le plat à utiliser,
- le niveau,
- l'utilisation de la thermosonde,
- le temps de cuisson.

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

Conseil : Vous trouverez des recettes dans le cahier de recettes "Préparations salées et sucrées au four micro-ondes".

Programmes automatiques

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.
- 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.
- 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 fluctuer notamment en fonction de la température de la viande au début de la cuisson.

QUEL FOUR.COM

Effectuer une recherche

(en fonction de la langue)

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

Le cas échéant, la recherche s'effectue en texte intégral ou sur une partie du mot.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste des catégories de plats s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche (ex. : pain).

Le nombre de réponses s'affiche en bas à droite de l'écran.

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

- Sélectionnez résultat(s).

Les catégories d'aliments et programmes automatiques trouvés s'affichent à l'écran.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie d'aliments puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

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

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer puis sauvegarder 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 les réglages comme le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson.
- Vous pouvez aussi préciser à quel niveau votre plat doit être enfourné dans l'enceinte.
- Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.


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

Autres manières de créer vos programmes favoris :

- Une fois le programme automatique terminé, vous pouvez le sauvegarder dans vos programmes personnalisés.
- Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .
- Sélectionnez Créer le programme.

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

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

- Sélectionnez les réglages souhaités puis confirmez.

En fonction du mode de cuisson sélectionné, vous pouvez activer via Ouvrir les réglages supplémentaires les fonctions Chauffage accéléré et Crisp fonction.

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

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


- Si d'autres cycles de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter puis procédez comme pour la 1ère étape.
- Lorsque vous avez défini toutes les phases nécessaires, sélectionnez Terminer :

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

- Sélectionnez le(s) niveau(x) souhaité(s).
- Validez en effleurant "OK".

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

- Vérifiez les réglages et validez avec OK ou sélectionnez Modifier pour corriger les réglages.
- Sélectionnez Enregistrer.
- Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

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

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


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

- Validez en effleurant "OK".

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

Le point Modifier les phases de cuisson est décrit au chapitre "Modifier les programmes personnalisés".

Démarrer un programme personnalisé

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez un programme.

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

- Démarrer immédiatement

Le programme démarre aussitôt et 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.

- Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.

- Départ à

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

Programmes personnalisés

- Afficher phases

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran. Vous pouvez corriger les réglages via Modifier (voir chapitre "Modifier les programmes personnalisés").


- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Confirmez le message indiquant le niveau de cuisson auquel le plat doit être enfourné en appuyant sur OK.

Le programme est démarré immédiatement ou à l'heure programmée.

Modifier un programme personnalisé

Modifier les phases de cuisson

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

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.


- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Remanier un programme.
- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez Modifier les phases de cuisson.

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

- Modifiez le programme selon vos désirs (voir chapitre "Programmes personnalisés - Créer des programmes personnalisés").
- Contrôlez les réglages puis confirmez en effleurant OK.
- Sélectionnez Enregistrer.

Les étapes modifiées seront enregistrées dans votre programme.

Renommer un programme

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.


- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Remanier un programme.
- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez Modifier le nom.
- Modifiez le nom du programme (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés") et sélectionnez Enregistrer.

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

- Validez en effleurant "OK".

Le nouveau nom du programme est enregistré.

Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.


- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer un programme.
- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez OK.

Le programme est supprimé.

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

QUELFOUR.COM


Quick Start

Lorsque vous effleurez la touche Quick Start , le four micro-ondes démarre à la puissance de micro-ondes et pendant le temps de cuisson programmés (ex. : pour réchauffer des liquides).

La puissance maximale des micro-ondes que vous pouvez programmer est de 1000 W et le temps de cuisson maximal d'1 minute.


Conseil : Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée (voir chapitre "Réglages - Quick Start").

Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.

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


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

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le cycle de cuisson à tout moment via Arrêt et .

Une fois la cuisson terminée


- Le message Opération finie s'affiche à l'écran,
- un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

Lorsque vous effleurez la touche Popcorn , le micro-ondes démarre à la puissance et pendant le temps de cuisson programmés.


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

Conseil : Vous pouvez modifier le temps de cuisson et entrer une durée allant jusqu'à 4 minutes (voir chapitre "Réglages – Popcorn"). Vous ne pouvez pas modifier la puissance des micro-ondes.

Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.

■ Effleurez  jusqu'à ce que la cuisson démarre.

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre le cycle de cuisson à tout moment via Arrêt et .

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

Une fois la cuisson terminée

- Le message Opération finie s'affiche à l'écran.
- un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").





QUEL FOUR.COM


Pains et pâtisseries

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



Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur Tournante + , chaleur sole-voûte , Cuisson intensive  ou MO + Chaleur Tournante +  (voir chapitre "Présentation des modes de cuisson")

Le mode de cuisson MO + Chaleur tournante +  convient particulièrement bien aux pâtes qui cuisent plus longtemps, à savoir la pâte levée, la pâte brisée, la pâte à biscuit, la pâte à l'huile et au fromage blanc, car le temps de cuisson est raccourci.


Sélectionnez une puissance des micro-ondes maximale de 1500 W 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 + , Cuisson intensive  :

Tous les moules en matériau thermo-résistant conviennent. Les moules clairs à paroi fine peuvent également être utilisés mais ils sont moins performants.

– Chaleur sole-voûte  : moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, en fer-blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermo-résistant ou avec revêtement anti-adhésif.

Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible et les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.

– 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.

Tableaux de cuisson

Dans les tableaux, 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.

Température 🌡️

En règle générale, sélectionnez la température moyenne.

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 📏

Le niveau dans lequel vous insérez l'aliment à cuire dépend du mode de cuisson et du nombre de plaques.

- **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 à partir du bas

- **Chaleur sole-voûte** ☰
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
- **Cuisson intensive** 🍪
En règle générale, enfournez au niveau 1.
- **MO + Chaleur tournante** + 🌀
Placez le plat en verre au niveau 1 en partant du bas et posez-y le moule.

Conseils

- Réglez le 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.

Pains et pâtisseries

Pâte à gâteau

Pâtisseries/petits gâteaux		🌡️ [°C]	🔌 [W]	📏 ³ ₁	🕒 [min]
Quatre-quarts	🌀	140–160	–	1	60–80
	☐	150–170	–	1	60–80
Kouglof	🌀	150–170	–	1	65–80
	🌀🔌	160	80	1	60–70
	☐	160–180	–	1	55–70
Muffins	🌀	150–170	–	2	25–40
	☐	160–180 ¹⁾	–	2	25–40
Gâteaux individuels (1 plat en verre) ^{*)}	🌀	150²⁾	–	2	30–36
	☐	160 ^{1) 2)}	–	2	28–32
Gâteaux individuels (2 plats en verre) ^{*)}	🌀	150²⁾	–	2+3	44–50³⁾
Gâteau marbré (moule)	🌀	150–170	–	1	60–70
	☐	150–180	–	1	60–70
Tarte aux fruits avec meringue / nappage (plat en verre)	🌀	150–170	–	2	35–45
	☐	160–180	–	2	35–45
Tarte aux fruits (plat en verre)	🌀	150–170	–	2	35–45
	☐	170–190	–	2	30–40
Tarte aux fruits (moule)	🌀	150–170	–	1	55–65
	☐	160–180	–	1	50–60
Fond de tarte	🌀	150–170	–	1	30–35
	☐	170–190 ¹⁾	–	1	15–20
Gâteaux secs	🌀	150–170	–	1	15–30
	☐	160–180 ¹⁾	–	1	12–20

🌀 Chaleur tournante + / 🌀🔌 MO + Chaleur tournante + / ☐ Chaleur sole/voûte

🌡️ Température / 🔌 Puissance micro-ondes en modes de cuisson combinés / 📏³₁ Niveau (en partant du bas) / 🕒 Temps de cuisson

*) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

1) Préchauffez l'enceinte.

2) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré".

3) Retirez les plats en verre à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte brisée

Pâtisseries/petits gâteaux		🌡️ [°C]	🕒 ³	🕒 [min]
Fond de tarte	🌀	150-170	1	30-38
	☰	170-190 ¹⁾	1	20-25
Gâteau (plat en verre)	🌀	150-170	2	40-50
	☰	160-180	1	35-45
Gâteaux secs	🌀	150-170	2	20-30
	☰	160-180 ¹⁾	2	12-20
Sablés (1 plat en verre) ^{*)}	🌀	140	1	42-49
	☰	160 ¹⁾	2	22-27
Sablés (2 plats en verre) ^{*)}	🌀	140	2+3	42-49 ³⁾
Tarte au fromage blanc	🌀	150-170	1	75-85
	☰	160-180	1	55-65
	🌀	150-170	1	65-75
Tarte aux pommes (Apple pie) (moule Ø 20 cm) ^{*)}	🌀	160 ²⁾	2	110-120
	☰	170 ²⁾	2	65-75
	🌀	160 ²⁾	1	110-120
Tourte aux pommes	🌀	150-170	1	65-75
	☰	160-180	1	55-65
	🌀	150-170	1	60-70
Tarte aux abricots amandine (moule)	🌀	150-170	1	60-70
	☰	160-180	1	55-65
	🌀	150-170	1	60-70

🌀 Chaleur tournante / ☰ Chaleur sole-voûte / 🌀 Cuisson intensive

🌡️ Température / 🕒³ Niveau (en partant du bas) / 🕒 Temps de cuisson

^{*)} Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

¹⁾ Préchauffez l'enceinte.

²⁾ Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré".

³⁾ Retirez les plats en verre à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pains et pâtisseries

Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc









Pâtisseries/petits gâteaux		🌡️ [°C]	📡 [W]	📏 ³ ₁	🕒 [min]
Gâteau (plat en verre)	🌀	150-170	-	2	35-45
	☐	160-180	-	2	30-40
Tarte aux fruits (plat en verre)	🌀	150-170	-	2	40-50
	📡	170	150	2	35-45
	☐	170-190	-	2	40-50
Kouglof	🌀	140-160	-	1	55-65
	☐	150-170	-	1	45-70
Pain de Noël	🌀	150-170	-	1	55-75
	☐	160-180	-	1	55-65
Pain blanc	🌀	160-180	-	1	40-50
	☐	160-180	-	1	35-45
Pain noir	🌀	150-170	-	1	110-130
	☐	150-170	-	1	110-130
Pizza (plat en verre)	🌀	170-190	-	2	40-50
	📡	180	80	2	30-40
	☐	170-190 ¹⁾	-	2	30-40
	☐	170-190	-	2	30-40
Tarte à l'oignon (plat en verre)	🌀	150-170	-	2	35-40
	☐	170-190 ¹⁾	-	2	30-40
	🌀	150-170	-	2	30-40
Chaussons aux pommes	🌀	150-170	-	2	25-35
	☐	160-180 ¹⁾	-	2	20-25

🌀 Chaleur tournante + / 📡 MO + Chaleur tournante + / ☐ Chaleur sole/voûte / 🌀 Cuisson intensive








🌡️ Température / 📡 Puissance micro-ondes en modes de cuisson combinés / 📏³₁ Niveau (en partant du bas) / 🕒 Temps de cuisson

¹⁾ Préchauffez l'enceinte.

Génoise

Pâtisseries/petits gâteaux		🌡️ [°C]	📏 ³ ₁	⌚ [min]
Gâteau		150–170	1	30–35
		160–180 ¹⁾	1	22–30
Fond de tarte (2 œufs)		150–170	1	25–30
		160–180 ¹⁾	1	15–20
Gâteau de Savoie ^{*)}		170 ²⁾	2	32–37
		180 ^{1) 2)}	2	18–24
Gâteau roulé		150–170	2	20–25
		180–200 ¹⁾	1	8–13

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue et produits surgelés

Pâtisseries/petits gâteaux		🌡️ [°C]	📏 ³ ₁	⌚ [min]
Choux		160–180	2	30–40
Pâte feuilletée		170–190	2	25–35
		170–190 ¹⁾	2	15–25
Macarons		120–140	2	35–45
		120–140 ¹⁾	2	28–38
Pizza surgelée (grille)		200	2	12–16
		220 ¹⁾	1	12–16

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole / voûte

🌡️ Température / 📏³₁ Niveau (le 1 partant du bas) / ⌚ Temps de cuisson

^{*)} Les réglages sont égaux et conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.

1) Préchauffez l'enceinte.

2) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré".

Rôti

Modes de cuisson

Chaleur tournante + , Rôtissage automatique

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

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 pièces de viande fragiles, comme le rosbif et le 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 "Vaisselle 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 rôtitant directement sur la grille.

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

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 rôti, 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.

QUEL FOUR.COM

Rôti

Tableaux de cuisson

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

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.

Température

Choisissez de préférence la température moyenne.

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 est cuite de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

En cas de cuisson sur 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 : 8–10 min/cm

Si la viande est 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

Viande de bœuf, gibier et volaille

Viandes		1) 2) [°C]	[W]	[min]	3) 4) [°C]
Rôti de bœuf, env. 1 kg		170–190	–	100–120	85–90
		190–210	–	100–120	85–90
Filet de bœuf/rosbif, env. 1 kg ⁵⁾		190–210 ⁶⁾	–	30–50	40–65 ⁷⁾
		200–220 ⁶⁾	–	20–50	40–65 ⁷⁾
Cuisse de gibier, env. 1 kg		180–200	–	100–120	70–85
		190–210	–	100–120	70–85
Selle de gibier (env. 1 kg)		180–200	–	50–80	70–85
		190–210	–	60–90	70–85
Volailles, 1 kg env.		170–190	–	50–60	85
		180	300	35–45	85
		180–200	–	50–60	85
Volailles, 4 kg env.		160–180	–	180–210	85
		160	150	100–130	85
		180–200	–	190–210	85
























Micro-ondes + Chaleur tournante + / Cuisson automatique / Chaleur sole/voûte




Température / Puissance micro-ondes des modes de cuisson combinés / 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 la 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) Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur souhaitée.
- 5) Ne couvrez pas l'aliment.
- 6) Préchauffez l'enceinte.
- 7) En fonction du degré de cuisson souhaité : saignant : 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–65 °C

Rôti

Viande de porc, de veau, de mouton et poissons

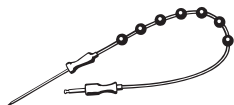
Viande/poisson		 1) 2) [°C]	 [W]	 [min]	 3) 4) [°C]
Rôti de porc (noix, échine, env. 1 kg) ³⁾		160–180	–	90–120	78–90
		180	150	80–90	78–90
		180–200	–	110–130	78–90
Petit salé, env. 1 kg		170–190	–	60–70	70–80
		180	150	50–60	70–80
		180–200	–	60–70	70–80
Pain de viande, env. 1 kg		160–180 ⁶⁾	–	60–70	75–85
		180 ⁶⁾	300	35–45	75–85
		180–200 ⁶⁾	–	60–70	75–85
Rôti de veau, env. 1 kg		160–180	–	100–120	75–80
		180	150	70–80	75–80
		160–180	–	100–120	75–80
Gigot, env. 2 kg		170–190	–	100–120	75–85
		180	150	80–100	75–85
		180–200	–	100–120	75–85
Selle d'agneau, env. 2 kg ⁵⁾		180–200	–	60–80	70–80
Poisson, pièce, env. 1,5 kg		160–180	–	40–50	70–80
		170	150	30–40	70–80
		180–200	–	40–50	70–80

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

 Température /  Puissance micro-ondes des modes de cuisson combinés /  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) Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur souhaitée.
- 5) Ne couvrez pas l'aliment.
- 6) Préchauffez l'enceinte.

Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller une cuisson au degré près.

Mode de fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est piquée dans la pièce à cuire. Elle contient une sonde de température, qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant le processus de cuisson. L'augmentation de la température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson. La température à cœur doit être choisie plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point bien cuit par exemple.









Vous pouvez choisir une température à cœur allant jusqu'à 99 °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".

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

Possibilités d'utilisation

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 

Rôti

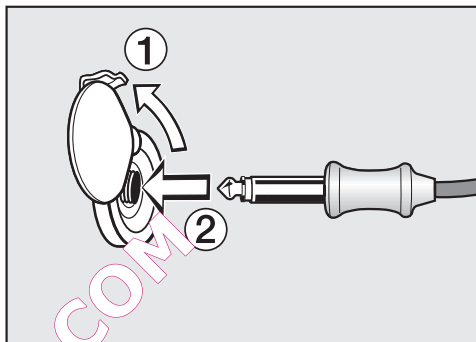
Conseils importants sur l'utilisation

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.
- La pointe en métal de la thermosonde doit être complètement enfoncée dans l'aliment et toucher son centre.
- 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.
- La pointe en métal ne doit pas toucher un os et ne doit pas être piquée aux endroits très gras. Cela risque de déclencher l'arrêt prématuré de la cuisson.
- 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 rôtiissage.
- Si vous utilisez un sachet de rôtiissage, percez-le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtiir. Vous pouvez également le mettre sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

Comment utiliser la thermosonde

- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la pièce à cuire.
- Enfourez 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 Durée et Arrêt à n'est pas accessible, ces données variant selon le temps nécessaire pour atteindre une température à cœur.

Affichage du temps restant

Si pour une cuisson la température réglée est supérieure à 140 °C, la durée restante estimée de la cuisson (temps restant) apparaît au bout d'un certain temps.

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.

QUEL FOUR.COM

Rôti

Affichage de la température à cœur

Dès que le temps restant s'affiche, vous pouvez de plus afficher la température à cœur actuelle.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Affichage température à cœur.
- Sélectionnez activé.
- Validez en effleurant "OK".

La température à cœur actuelle s'affiche également à l'écran.

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 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.

Lors que la température à cœur réglée est atteinte,

- Opération finie est affiché,
- un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

Conseil : Si le degré de cuisson de la viande ne vous convient pas, enfoncez la thermosonde à un autre endroit et recommencez le même processus.

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 rassise, sans nerfs ni graisse. Désossés 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

Viandes	Temps de cuisson [min]	Température à cœur [°C]
Filet de bœuf	80–100	59
Rosbif		
– saignant	50–70	48
– à point	100–130	57
– bien cuit	160–190	69
Filet de porc	80–100	63
Porc fumé *	140–170	68
Filet mignon de veau	80–100	60
Langue de veau *	100–130	63
Selle d'agneau *	50–80	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.

Cuisson à basse température

Utiliser la fonction spéciale "Cuisson à basse température"


Utilisez le plat en verre et la grille posée dessus.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Cuisson à basse température.
- Réglez la température.
- Réglez la température à cœur.
- Suivez les indications à l'écran. Laissez le plat en verre et la grille dans l'enceinte de cuisson pendant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la pièce de viande de tous côtés sur la table de cuisson.

 Risque de brûlures !
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".

 Risque de brûlures !
La résistance de gril est chaude.

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

- Refermez la porte.

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

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

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".

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

- Insérez le plat en verre au niveau 1 à partir du bas.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte et une température de 130 °C.
- Pour désactiver la fonction Chauffage accéléré, sélectionnez Modifier – Ouvrir les réglages supplémentaires – Chauffage accéléré – désactivé.
- 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 brûlures !

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.
- Réduisez la température à 100 °C.
- Laissez cuire la viande jusqu'à la fin.

Mode gril



Risque de brûlure !

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

Fermez la porte lors de la grillade.

Modes de cuisson

Gril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogrill

Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles

La résistance de voûte/gril et le ventilateur fonctionnent en alternance.

MO + Gril

Le temps de cuisson est raccourci.

En mode combiné, vous ne pouvez pas régler la puissance du micro-ondes sur plus de 300 W.

Plats de cuisson

- En règle générale, utilisez la grille pour les grillades.
- Avec un pinceau, appliquez un peu d'huile sur la grille puis posez l'aliment dessus. Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.

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.

Mode gril

- Faites chauffer la résistance de votre/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

Pendant ce temps, n'activez pas le mode micro-ondes !

- Déposez les aliments à griller sur la grille.
- En mode gril  et MO + Gril , vous devez sélectionner le mode de cuisson, la puissance des micro-ondes et le niveau de puissance du gril.
- En mode Turbogril  et MO + Turbogril , vous devez sélectionner le mode de cuisson, la puissance des micro-ondes et la température.

 **Risque de brûlures !**
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte du four.

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

Tableau des grillades

Les données indicatives du mode de cuisson qui figurent au tableau sont en caractères gras.

Vérifiez la grillade une fois la durée la plus courte écoulée.

Respectez les indications de durées, de niveaux de cuisson ou de températures. Elles tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.

Niveau du gril (Gril , MO + Gril)

- Niveau 3 : faites cuire les grillades plus peu de temps, à faible distance de la résistance.
- Niveau 2 : pour un brunissage plus léger, par exemple pour les gratins.
- Niveau 1 : pour les grillades épaisses, ne les enfournez pas trop près de la résistance du gril.

Température (Turbogril , MO + Turbogril)

En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande brunira bien mais ne sera pas cuite à cœur. Pour les pièces moins épaisses, nous recommandons généralement une température de 220 °C et de 180 à 220 °C pour les grillades plus épaisses.





Mode gril

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

Pendant ce temps, n'activez pas le mode micro-ondes !

Niveau

- Gril , MO + Gril  :
Selon l'épaisseur des aliments, enfournez ces derniers au niveau 2 ou 3 en partant du bas.
- Turbogril , MO + Turbogril  :
selon l'épaisseur des aliments, enfournez ces derniers au niveau 1 ou 2 en partant du bas.

Temps de gril

- Faites griller les filets de viande. Cuisson 6 à 8 minutes de chaque côté. Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.
- Les morceaux un peu plus épais doivent cuire 7 à 9 minutes de chaque côté.
- Les préparations de type paupiette doivent cuire une dizaine de minutes par cm d'épaisseur.

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.

En mode de cuisson avec Gril, faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ. Pendant ce temps, n'activez pas le mode micro-ondes !

Pièce à griller	 ³ en partant du bas	Niveau	  [min] ¹⁾	 [°C]	 [min] ¹⁾
Pièce plate					
Biftecks	2/3 ²⁾	3	18-22	220	10-16
Burger ^{*)}	2	3	1ère face 16-18 2ème face 12-14	-	-
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 ^{*)}	3	3	5-7	-	-
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 diam.					
Poulet, env. 1 kg	1/2 ³⁾	1/2	50-60	180-200	45-55
				150 W + 200⁴⁾	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 /  Gril /  Turbogril /  Température /  Temps de cuisson

^{*)} Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350.








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





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

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

4) Sélectionnez le mode de fonctionnement Micro-ondes + Turbogril .

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

	Mode de cuisson	 / 	Convient pour :
Décongélation		80 W	Aliments très fragiles : crème, beurre, gâteaux à la crème et au beurre, fromage
		150 W	tous les autres aliments
Réchauffage		450 W	Aliments bébé
		600 W	Plats variés ; plats surgelés qui ne doivent pas être dorés
		850 W	
		1000 W	Boissons
Cuisson		850 W Faire bouillir	Gratins ; riz au lait, semoule ; aliments surgelés qui ne doivent pas brunir
		450 W Cuisson normale	
		150 W Cuire doucement	
		Choisissez un programme combiné si vous souhaitez raccourcir le temps de cuisson tout en dorant votre plat.	
		300 W + 160–180 °C	Saisir la viande à une température élevée et la cuire à une température moins élevée.
		300 W + 150–170 °C	Plats qui doivent être gratinés et dorés, par ex. les gratins

 Mode de cuisson Micro-ondes / Puissance micro-ondes /  Micro-ondes + Rôtissage automatique /  Micro-ondes + Chaleur tournante + /  Température

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

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Avant toute décongélation, réchauffage, cuisson

- Déposez les aliments à décongeler ou à cuire dans une assiette ou un plat allant au four micro-ondes puis 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 dorneront pas.

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

Placez les plats cuisinés 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, les bords se réchauffant plus rapidement.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Après décongélation, réchauffage, cuisson

Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

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

⚠ Risque de brûlures !

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

⚠ Risque de brûlures !

Lors du réchauffage, la chaleur se dégage au cœur des aliments et le plat reste donc proportionnellement plus froid, exception faite de la faïence allant au four. Le plat se réchauffe uniquement par la chaleur transmise par les aliments.

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


- Vérifiez toujours que les aliments sont suffisamment réchauffés et assez cuits.
- En cas de doute, préférez un temps de réchauffage/cuisson un peu plus long.
- Faites cuire suffisamment les denrées facilement périssables comme le poisson, la volaille, la viande hachée.

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

poisson 70 °C minimum,
volaille 85 °C minimum.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Conseils de réchauffage


 Risque de brûlures ! Les aliments pour bébé ne doivent jamais 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.

Quand le four fonctionne, la pression interne de l'enceinte est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.

Ne réchauffez jamais des aliments solides ou liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés. Commencez par ouvrir les récipients puis retirez les couvercles et tétines des biberons avant de les placer au four.

Les œufs peuvent éclater.

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

Lorsqu'on fait bouillir ou que l'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 micro-ondes ou s'il se renverse. La formation de bulles peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.


Pour éviter un retard d'ébullition, mélangez le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé puis sortez la tasse ou le verre de l'enceinte de cuisson. Une alternative consiste à placer un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire dans le plat avant l'ébullition.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

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 réchauffez.

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 cuisez des œufs avec coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. Le cas échéant, utilisez une vaisselle adaptée. Ne réchauffez jamais vos œufs durs en mode micro-ondes .

Quand vous faites chauffer les œufs sans leur coquille, la pression exercée sur le jaune peut faire éclater ce dernier après cuisson.

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

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Utilisation	Conseils et instructions
Décongeler de grandes quantités d'aliments (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 en mode micro-ondes

Les conseils suivants s'appliquent aux tableaux suivants :

- Veuillez respecter les puissances du micro-ondes, temps de cuisson et temps de repos indiqués. Ils tiennent compte de la nature, de la quantité et de la température des aliments avant cuisson.
- De manière générale, choisissez le temps intermédiaire.
- Placez les aliments au niveau 1 en partant du bas.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Tableau de décongélation des plats




	Quantité	 [W]	 [min]	 [min] ¹⁾
Produits laitiers				
Crème fraîche	250 ml	80 W	13-17	10-15
Beurre	250 g	80 W	8-10	5-10
Fromage en tranches	250 g	80 W	6-8	10-15
Lait	500 ml	150 W	14-16	10-15
Fromage blanc	250 g	150 W	10-12	10-15
Pains et gâteaux				
Quatre-quarts (1 part)	100 g env.	150 W	1-2	5-10
Quatre-quarts	300 g env.	150 W	4-6	5-10
Tarte aux fruits (3 parts)	300 g env.	150 W	6-8	10-15
Gâteau au beurre (3 parts)	300 g env.	150 W	5-7	5-10
Gâteau à la crème (1 part)	100 g env.	80 W	1:30	5-10
Gâteau à la crème (3 parts)	300 g env.	80 W	4-4:30	5-10
Pâte levée, feuilletée (4 pièces)		150 W	6-8	5-10
Fruits				
Fraises, framboises	250 g	150 W	7-8	5-10
Groseilles / Cassis	250 g	150 W	8-9	5-10
Prunes	500 g	150 W	12-16	5-10
Viandes				
Viande de bœuf hachée	500 g	150 W	16-18	5-10
Poulet	1000 g	150 W	34-36	5-10
Légumes				
Petits pois	250 g	150 W	8-12	5-10
Asperges	250 g	150 W	8-12	10-15
Haricots	500 g	150 W	13-18	10-15
Chou rouge	500 g	150 W	15-20	10-15
Epinards	300 g	150 W	12-14	10-15

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

¹⁾ Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Tableau de réchauffage des plats

	Quantité	 [W]	 [min:sec]	 [min] ¹⁾
Boissons ²⁾				
Café (température de la boisson 60-65 °C)	1 tasse (200 ml)	1000 W	00:50-1:10	-
Lait (température de la boisson 60-65 °C)	1 tasse (200 ml)	1000 W	1:00-1:50 ³⁾	-
Faire bouillir de l'eau	1 tasse (125 ml)	1000 W	1:00-1:50	-
Biberon (lait)	200 ml env.	450 W	00:50-1:00 ³⁾	1
Vin chaud, grog (température de consommation 60 - 65 °C)	1 verre (200 ml)	1000 W	00:50-1:10	-
Plats ³⁾				
Aliments pour enfants (température ambiante)	1 pot (200 g)	450 W	00:30-1:00	1
Côtelette, grillée	200 g	600 W	3:00-5:00	2
Filet de poisson, grillé	200 g	600 W	3:00-4:00	2
Rôtis en sauce	200 g	600 W	3:00-5:00	1
Garnitures	250 g	600 W	3:00-5:00	1
Légumes	250 g	600 W	4:00-5:00	1
Sauce pour rôti	250 ml	600 W	4:00-5:00	1
Soupes/pot-au-feu	250 ml	600 W	4:00-5:00	1
Soupes/pot-au-feu	500 ml	600 W	7:00-8:00	1

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

¹⁾ Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

²⁾ Pour éviter un retard d'ébullition, mélangez le liquide avant de le réchauffer. Attendez au moins 20 secondes après l'avoir réchauffé puis sortez la tasse ou le verre de l'enceinte de cuisson. Une alternative consiste à placer un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire dans le plat avant l'ébullition.

³⁾ Ces indications de durée se basent sur une température des aliments avant cuisson d'environ 5 °C.

Quant aux aliments qui ne se conservent pas au réfrigérateur, considérez qu'ils sont à une température ambiante d'environ 20 °C.

Exception faite des aliments pour bébés et des sauces fouettées à la texture délicate, nous recommandons une température de réchauffage de 70 °C environ.

Micro-ondes : Décongélation, réchauffage et cuisson

Tableau de cuisson des plats

	Quantité	850 W + 450 W		⏰ [min] ¹⁾
		⌚ [min]	⌚ [min]	
Viandes				
Boulettes en sauce (400 g de viande)		10–12	–	2–3
Ragoût de veau (750 g de viande)		16 +	15	2–3
Volailles				
Poulet à la moutarde	800 g env.	4 +	12	2–3
Emincé de poulet sauce curry	900 g env.	5 +	12	2–3
Risotto de volaille	env. 1,6 kg	10 +	15	3–5
Poissons				
Filet de poisson en sauce	900 g env.	8–10	–	2–3
Curry de poisson	env. 1,5 kg	5 +	12	3–5
Légumes frais				
Carottes	300 g	2 +	6	2
Chou-fleur (bouquets)	500 g	6 +	10	2
Petits pois	400 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 micro-ondes / ⌚ Temps de cuisson / ⏰ Temps de repos

¹⁾ Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.

En plus des programmes automatiques, votre four propose une multitude de fonctions spéciales.

■ Sélectionnez Fonctions spéciales .

Les fonctions spéciales suivantes sont proposées :

- Décongeler
- Sécher
- Réchauffage
(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
- Stérilisation des conserves
- Produits surgelés/plats préparés


QUEL FOUR.COM

Fonctions utiles


Décongélation

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

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

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Décongeler.
- 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 grands légumes pour le persil ou l'aneth.
- Répartissez uniformément les aliments à sécher sur le plat en verre ou la grille.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- 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 !**
Mettez 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.

- Couvrez les plats à réchauffer sur le plat en verre.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Réchauffage.
- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Réglez le poids de l'aliment.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

 Risque de brûlures !


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

Chauffer la vaisselle

Ce programme est conçu pour réchauffer des assiettes.

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

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- 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 brûlures !

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 comprise entre 30 et 50 °C.

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

QUEL FOUR.COM


Fonctions utiles

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.

- Le message Programme Shabbat s'affiche à l'écran.
- 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.

Utilisation du programme Shabbat

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

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Programme Shabbat.
- Sélectionnez Chaleur sole/voûte .

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

- Réglez la température.
- Validez en appuyant sur "OK".

Le four est maintenant prêt à être utilisé.

Le symbole Programme Shabbat  et la température réglée s'affichent.

- 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 :

- Arrêtez le four.


Cuisson éco




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

Vous pouvez régler une température 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.

Le tableau vous donne quelques exemples.

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

 Température /  Niveau /  Temps de cuisson

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

 .

QUEL FOUR.COM

Fonctions utiles

Stérilisation 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.

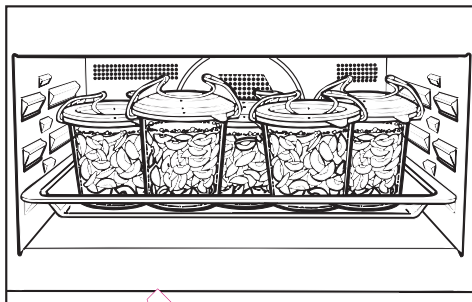
- Chaleur Tournante +  : Bocaux, bocaux munis d'un couvercle à visser
- Micro-ondes  : Bocaux et système de fermeture ou ruban adhésif transparent adaptés à une utilisation au four à micro-ondes.

Formation d'étincelles, provoquées par des attaches métalliques

Fermez les bocaux avec des attaches spéciales micro-ondes ou du scotch transparent. N'utilisez pas d'attaches métalliques.


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 1 et posez-y les bocaux.

Préparer des conserves en mode Chaleur tournante +

- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante +  et une température de 150 à 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

- A la fin du temps de stérilisation, éteignez le four et laissez encore les bocaux 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.
- Enlevez 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.
- Enfournez 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 FOURN.COM

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test selon la norme EN 60350 (mode micro-ondes)

















Plat test	 [W]	 [min]	 1) [min]	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	14+20-22	120	Contenant : Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

 Puissance micro-ondes /  Gril /  Temps de décongélation ou de cuisson /  Temps de repos

- 1) Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.
- 2) Insérez le plat en verre au niveau 1 à partir du bas.
- 3) Insérez le plat en verre et la grille au niveau 1 en partant du bas.

Données à l'intention des instituts de contrôle


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


Plat test	Moule/plat en verre	 à partir du bas	Mode de cuisson	 [°C]	 [min]
Sprints	1 plat en verre	2		140	42-49
	2 plats en verre	2+3		140	42-49
	1 plat en verre	2		160	22-27 + Préchauffage
Gâteau de Savoie	Moule démontable, Ø 26 cm, foncé	1		170	32-37
	Moule démontable, Ø 26 cm, foncé	1		180	18-24 + Préchauffage
Tarte aux pommes (Apple pie)	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé	1		160	110-120
	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé	1		160	110-120
	Moule démontable, Ø 20 cm, foncé	1		170	65-75
Gâteaux individuels	1 plat en verre			150	30-36
	2 plats en verre	+3		140	44-50
	1 plat en verre	2		160	28-32 + Préchauffage
Toasts	Grille	3		Niveau 3	5-7 + préchauffage 5 min
Burger en mode gril (12 pièces)	Grille et plat en verre	2		Niveau 3	Recto : 16-18, Verso : 12-14 + préchauffage 5 minutes

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

 Niveau /  Température /  Temps de cuisson

Nettoyage et entretien

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

 **Risque de blessure !**
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non adaptés. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four.

Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.
Enlevez immédiatement les restes de détergent sur les surfaces de l'appareil.

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

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

Produits 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,
- produit détartrant sur la façade du four,
- produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- détergent contenant des solvants,
- produit spécial inox,
- nettoyant pour lave-vaisselle,
- produit vitres,
- détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- gomme de nettoyage,
- grattoir métallique,
- paille de fer,
- de spirale à récurer en inox.
- ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- 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.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

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

Conseils

- Les taches de jus de fruits et de pâte qui s'écoulent 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.

Nettoyage et entretien

Salissures normales

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

- 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 PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Thermosonde

La thermosonde ne doit pas être immergée dans l'eau ou nettoyée au lave-vaisselle, cela l'endommagerait. Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

QUEL FOUR.COM

Salissures incrustées

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces émaillées. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

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

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

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

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

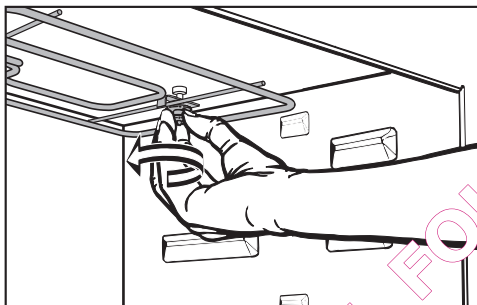
QUEL FOUR.COM

Nettoyage et entretien

Abaisser la résistance du grill

Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance du grill pour la nettoyer. Il est utile de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge à vaisselle.

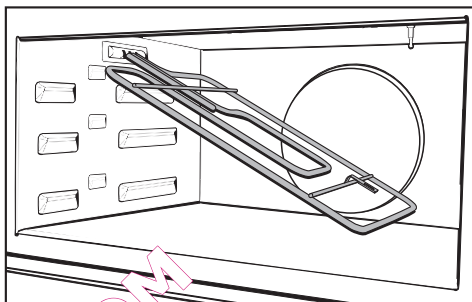
⚠ Risque de brûlures !
Les résistances doivent être éteintes.
L'enceinte doit avoir refroidi.



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

La résistance de grill peut être endommagée.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance de grill.



- Abaissez la résistance du grill.


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

N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge pour nettoyer la voûte de l'enceinte.

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

Vous pouvez résoudre par vous-même la plupart des problèmes susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation domestique. Les tableaux ci-dessous vous y aideront.

Si vous ne parvenez pas à déterminer ou à résoudre la cause d'un problème, adressez-vous au service après-vente.






 **Risque de blessure !** Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.



Les interventions techniques doivent impérativement être exécutées par des professionnels agréés par le fabricant.

N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four.


Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	<p>L'affichage de l'heure est désactivé. C'est pour cette raison que l'écran s'éteint lorsque le four est hors tension.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence à l'écran, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages - Heure - Affichage").
	<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 Miele.
Un processus ne démarre pas.	<p>Pour utiliser le micro-ondes, la porte est encore ouverte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la porte est bien fermée.
	<p>En cas de sélection du mode micro-ondes, la puissance des micro-ondes et la durée ne sont pas définies.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous qu'une puissance et une durée soient bien définies.
	<p>Dans le cas d'un mode combiné avec micro-ondes, tous les réglages nécessaires ne sont pas définis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez qu'une puissance de micro-ondes, un temps de cuisson et une température sont définies.

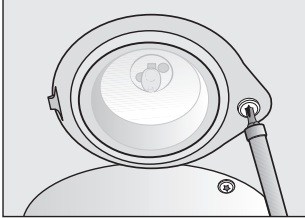
En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Lorsque vous allumez le four, l'information Sécurité enfants s'affiche.	La sécurité enfants  est activée. <ul style="list-style-type: none">■ Vous pouvez la désactiver, le temps d'une cuisson, en maintenant le doigt sur le symbole  pendant au moins 6 secondes.■ Vous pouvez aussi désactiver la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants ").
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - Revendeur").
Le message Panne de courant - opération interrompue s'affiche à l'écran.	Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue. <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez le four et remettez-le en marche.■ Redémarrez le processus de cuisson.
Le message 12:00 s'affiche à l'écran.	La panne de courant a duré plus de 200 heures. <ul style="list-style-type: none">■ Réglez la date et l'heure.
Le message Durée maximale de fonctionnement atteinte s'affiche à l'écran.	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. <ul style="list-style-type: none">■ Validez avec OK. Effacez le message Opération finie en sélectionnant . Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.
 Anomalie XX s'affiche à l'écran.	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). <ul style="list-style-type: none">■ Contactez le service après-vente Miele.
Vous ne pouvez pas régler de température à cœur.	La thermosonde n'est plus reconnue. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si la thermosonde est bien enfichée dans la douille de branchement. Si la thermosonde n'est toujours pas reconnue, c'est qu'elle est défectueuse. Vous pourrez vous procurer une nouvelle thermosonde chez les revendeurs spécialisés ou auprès du service après-vente Miele.

Problème	Cause et solution
<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 ! Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode micro-ondes , le contacteur de porte désactive le micro-ondes et 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 lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé du ventilateur").</p>
<p>Pendant une opération avec micro-ondes, un bruit anormal est audible.</p>	<p>Vous avez utiliser de la vaisselle métallique lors d'une cuisson en mode micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si l'utilisation de cette vaisselle métallique ne provoque pas des étincelles (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes"). <p>Vous avez recouvert vos plats avec de l'aluminium lors d'une cuisson en mode micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez tout élément recouvrant. <p>En cas de cuisson en mode micro-ondes, vous avez utilisé la grille.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour les cuissons en mode micro-ondes, utilisez toujours le plat en verre.
<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.
<p>Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.</p>	<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.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats. Ils réfléchissent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint plus difficilement les pâtisseries qui dorent peu ou de façon irrégulière. ■ Utilisez des moules mats et foncés.
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode micro-ondes .	Le micro-ondes n'a pas démarré après l'interruption. ■ Recommencez l'opération jusqu'à ce que le plat soit suffisamment chaud ou cuit.
	Une durée trop brève a été sélectionnée pour cuire ou réchauffer en mode micro-ondes. ■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné correspond bien à la puissance de micro-ondes configurée. Plus la puissance des micro-ondes est basse, plus le temps de cuisson sera long.
Après le réchauffage ou une utilisation en mode micro-ondes, les aliments refroidissent trop vite.	Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur se forme d'abord sur les bords des aliments et se diffuse ensuite au centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, il se peut qu'ils soient brûlants à l'extérieur mais pas encore chauds au centre. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe les aliments à cœur et les refroidit à l'extérieur. ■ Il est recommandé de sélectionner une puissance plus basse et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – Éclairage").

Problème	Cause et solution
<p data-bbox="73 202 372 261">L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.</p> 	<p data-bbox="398 202 832 229">La lampe halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="404 245 1039 368" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p data-bbox="415 256 703 292">⚠ Risque de brûlures !</p> <p data-bbox="415 300 992 357">Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.</p> </div> <div data-bbox="404 384 1039 603" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p data-bbox="415 395 983 453">Le cache de la lampe se compose de deux éléments : un hublot et un socle.</p> <p data-bbox="415 464 1028 585">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"> <li data-bbox="398 624 1009 715">■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou retirez le fusible correspondant de l'installation domestique. <li data-bbox="398 722 1034 780">■ Dévissez le cache de la lampe avec un tournevis Torx (T20) et retirez celle-ci. <li data-bbox="398 788 1031 879">■ Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts nus. Veuillez suivre les instructions du fabricant. Sortez la lampe halogène. <li data-bbox="398 887 1020 944">■ Changez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, supporte jusqu'à 300 °C, socle G9). <li data-bbox="398 952 1034 1074">■ Insérez le hublot dans le socle et fixez le cache : insérez l'ergot du socle dans l'évidement de la voûte de l'enceinte. Pressez le socle contre la voûte et fixez avec la vis. <li data-bbox="398 1082 790 1109">■ Remettez le four sous tension.

Service après-vente et garantie

Service après vente

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par 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 ce mode d'emploi et des instructions 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.

Conditions et durée de garantie

La garantie est accordée pour cet appareil 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.

QUEL FOUR.COM

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 plaque 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 du service après-vente 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.

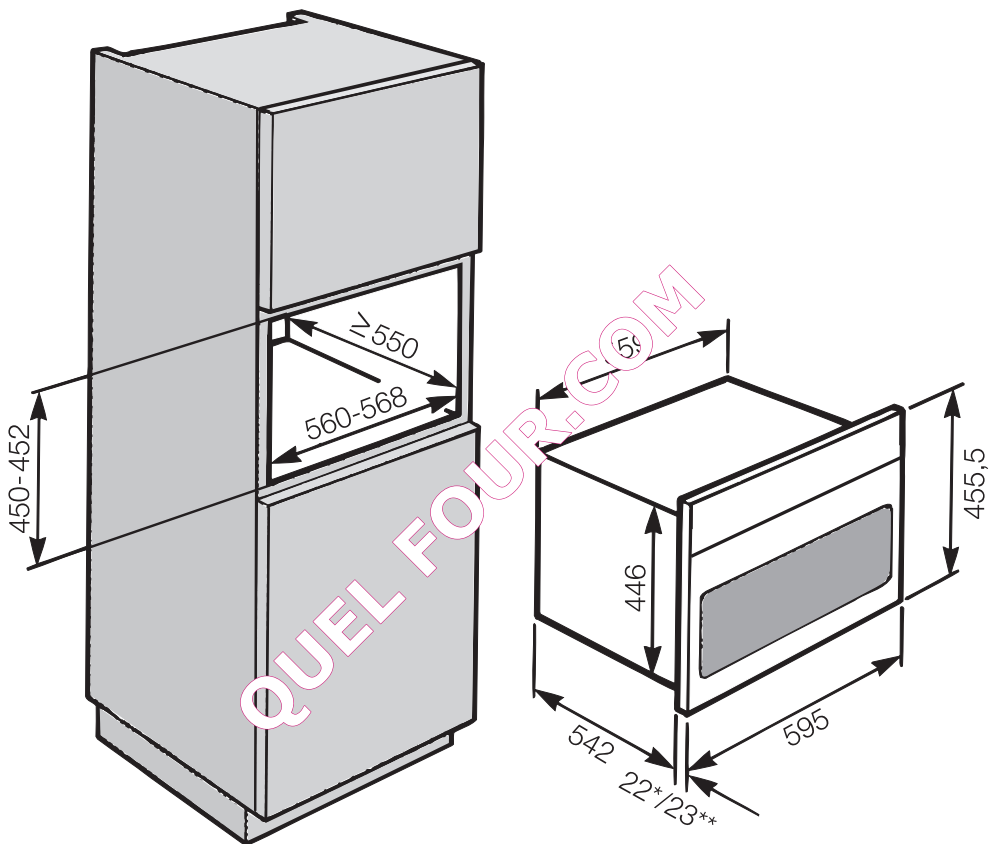
Les appareils de la classe B sont destinés à un usage domestique.

Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement en colonne



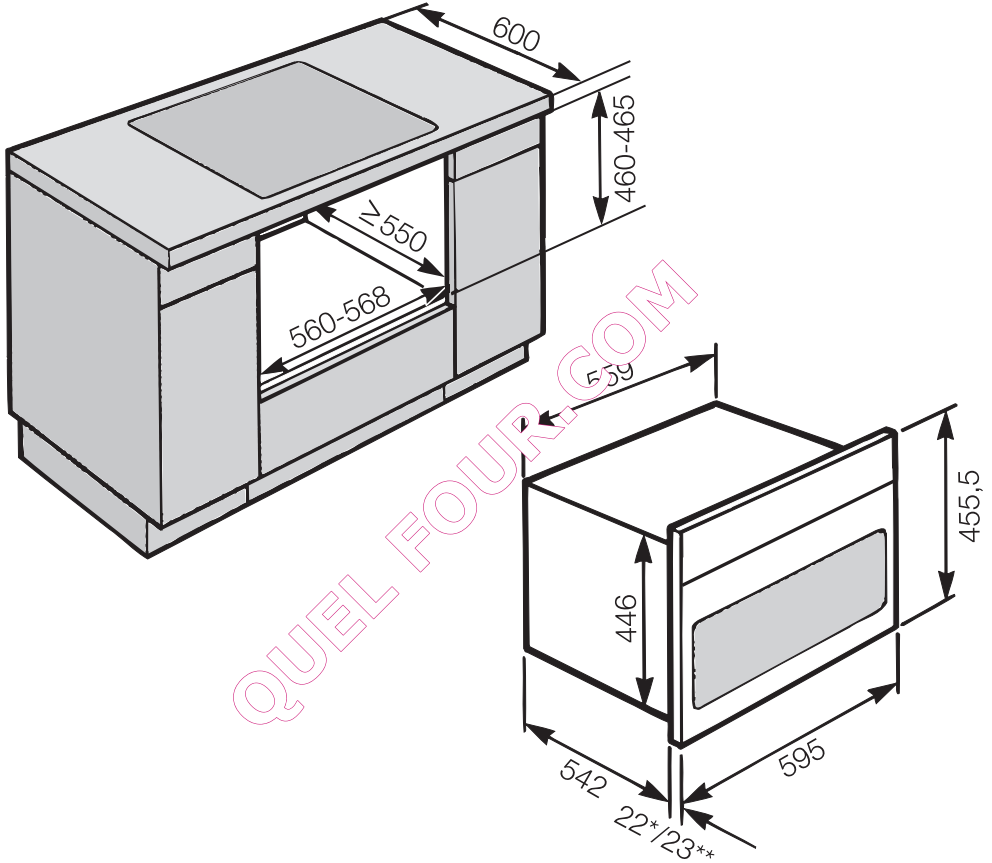
* Four avec façade en verre

** 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.



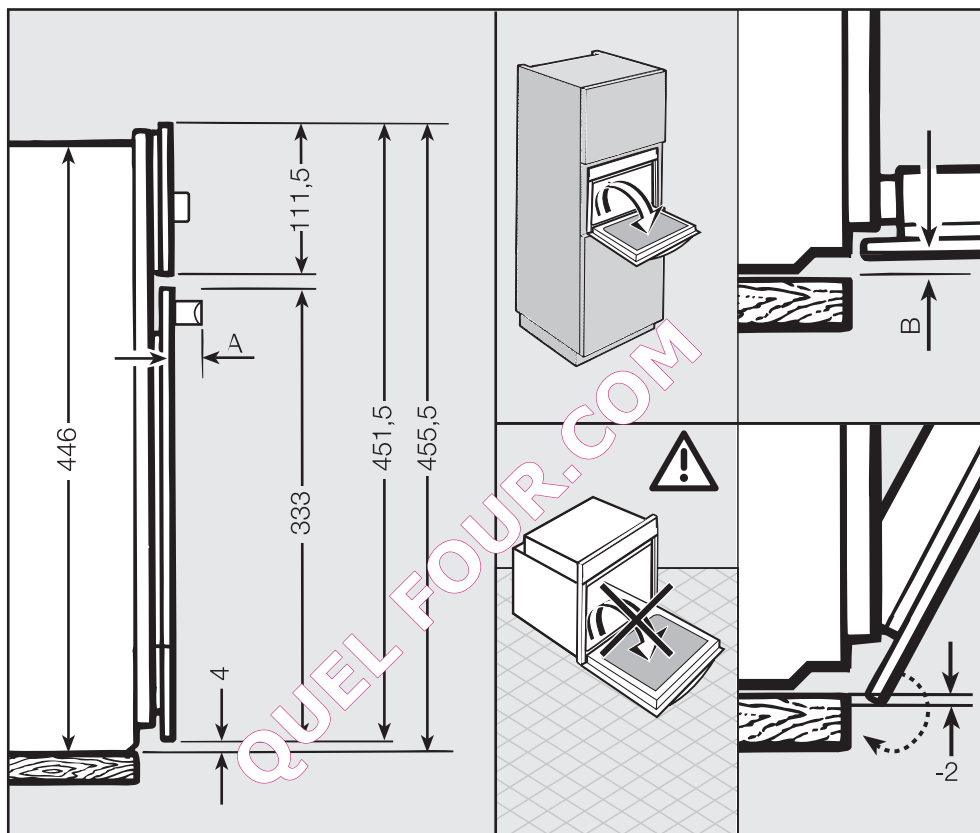
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.




A H67xx : 45 mm

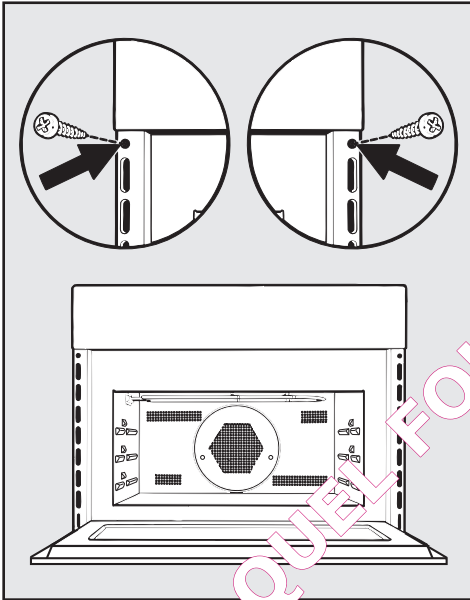
H68xx : 42 mm

B Four avec façade en verre : 2,2 mm

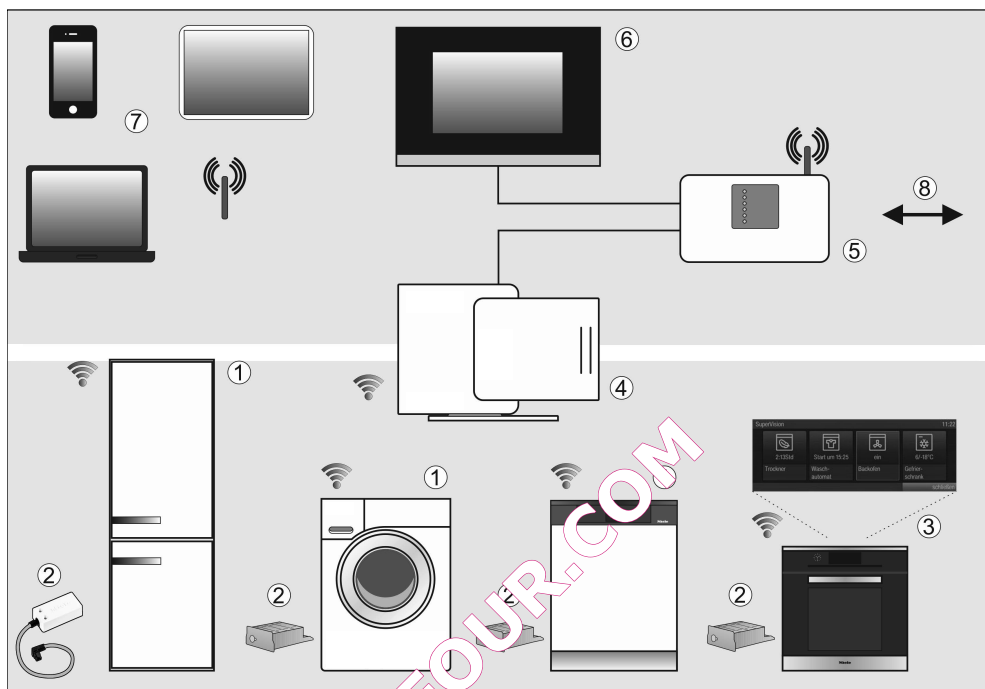
Four avec façade en métal : 1,2 mm

 Le four ne peut être utilisé qu'une fois 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 Stick de communication XKS3000Z et module de communication XKM3000Z Miele@home
- ③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home
- ④ Gateway Miele@home XGW3000
- ⑤ Routeur Wi-Fi
- ⑥ Interface du réseau domestique
- ⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- ⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré dans le système Miele@home via un module de communication ou un stick de communication ② disponibles en option et éventuellement un jeu d'adaptation.

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 l'écran ③ d'un four, par exemple, équipé de la fonction SuperVision.

Affichage d'informations, commande des appareils

- Appareil électroménager SuperVision ③
L'écran de certains appareils électroménagers aptes à l'interconnexion, peut afficher l'état d'autres appareils électroménagers pouvant être interconnectés.
- Terminaux mobiles ④
Si vous êtes équipé(e) d'un PC, d'un ordinateur portable, d'un iPod* / iPhone* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au Wi-Fi 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 "Gateway Miele@home" 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 plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la Gateway Miele@home.

SmartStart (selon l'appareil)

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer automatiquement en heures creuses ou lorsque l'électricité (issue par exemple de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantité suffisante.

Accessoires en option (selon l'appareil)

- Module de communication XKM3000Z et stick de communication XKS3000Z
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV
- Gateway Miele@home XGW3000

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.

Droits d'auteur et licences

Miele utilise un logiciel pour la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur détenus par Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tout droit relatif aux composants logiciels.

Sont interdites notamment les actions suivantes :

- reproduction et diffusion
- modifications et dérivations
- décompilations, rétro-ingénierie, décompositions et autres désassemblages du logiciel.

Ce produit comprend le logiciel Adobe® Flash® Player faisant l'objet d'une licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel comprend aussi des composants faisant l'objet d'une licence publique générale GNU et d'autres licences libres.

Pour obtenir un aperçu des composants logiciels intégrés ainsi qu'une copie de la licence correspondante, allez sur <http://www.miele.de/device-software-licences> puis saisissez le nom de votre produit.

Miele vous communiquera sur demande le code source qui permet l'accès aux composants du logiciel faisant l'objet d'une licence publique générale GNU ou de licences ouvertes comparables.

Pour obtenir ce code source, envoyez un message électronique à l'adresse info@miele.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

H6800BM



fr – FR

M.-Nr. 10 230 920 / 02