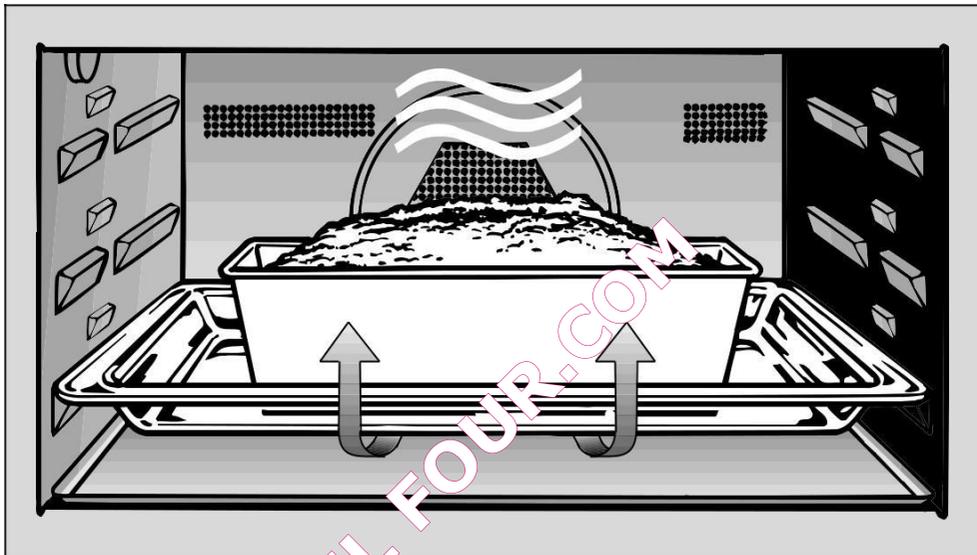


Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Four à micro-ondes compact H 5030 Bm, H 5040 BM

Veillez **impérativement** lire le mode d'emploi
et la notice de montage
avant de monter/d'installer/de mettre en service cet appareil.
Vous vous protégerez ainsi et éviterez
de détériorer votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 954 030

Table des matières

Utilisation de l'appareil	30
Modes de fonctionnement sans micro-ondes	30
Soufflerie de refroidissement	30
Température proposée	30
Modification de la température	30
de contrôle de la température	31
Chauffage accéléré	31
Préchauffage du four	31
Programmation des temps de cuisson	32
Arrêt automatique	32
différé avec arrêt automatique	33
programme de cuisson	34
modification des durées sélectionnées	34
durées saisies	34
fonctionnement Micro-ondes	35
combinés	36
ondes+Chaleur tournante Plus, micro-ondes+Turbogrill	36
ondes+Gril	37
programme de cuisson	37
(œufs)	38
enfants	39
Modification du statut d'un réglage	40
réchauffage et cuisson aux micro-ondes	41
décongélation des aliments	42
réchauffage de certains aliments	46
de plats	47
Cuisson	48
Tableau de cuisson	49
Rôtissage	52
Tableau de rôtissage	53
Gril	56
Tableau de gril	57
Décongélation sans micro-ondes	59
.....	60

Table des matières

Durée de décongélation partielle et complète	60
Stérilisation	61
Données pour les instituts de contrôle	63
Nettoyage et entretien	66
Enceinte de cuisson	66
Face interne de la porte avec joint de porte	69
Façade de l'appareil	69
Accessoires fournis	70
Anomalies et dysfonctionnements	71
Accessoires en option.	74
Service après-vente et garantie	76
Branchement électrique	77
Installation	78
Dimensions de l'appareil et découpe de l'armoire	78
Encastrement dans un meuble colonne	78
Encastrement dans une armoire inférieure	78
Dimensions détaillées de la façade en verre	79
Instructions d'installation	79

QUEL FOUR.COM

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four à micro-ondes compact répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes compact pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur.

Le four à micro-ondes compact ne convient pas pour une utilisation à l'air libre.

Utilisez ce four à micro-ondes compact uniquement pour votre usage personnel, pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir, griller et stériliser des produits alimentaires.

Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

N'utilisez jamais le four à micro-ondes compact pour conserver ou sécher des objets inflammables. L'eau s'évaporerait. Il y a risque d'incendie et de brûlure !

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Utilisation conforme

Ce four à micro-ondes compact est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

- dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires ;
- dans des propriétés agricoles ;
- dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type, pour une utilisation par les clients.

Consignes de sécurité et mises en garde

Si vous avez des enfants

Surveillez les enfants se trouvant à proximité du four à micro-ondes compact. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

Les enfants sont autorisés à utiliser l'appareil seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant que celui-ci fonctionne. L'appareil chauffe au niveau de la vitre de la porte, des orifices de la porte et du panneau de commande. Les enfants ont une peau plus sensible aux températures élevées que les adultes. Danger de brûlure !

Sécurité technique

Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation, doivent être confiés exclusivement à des professionnels agréés par le fabricant. Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Avant l'installation, vérifiez que le four à micro-ondes compact ne présente pas de dommages visibles.

Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en pé-

N'utilisez pas le mode Micro-ondes de l'appareil si

- la porte est déformée ;
- les charnières de la porte sont desserrées ;
- la carrosserie, la porte, les joints ou les parois de l'enceinte de cuisson sont troués ou fissurés.

Lorsque l'appareil est en marche, des ondes pourraient s'échapper et mettre l'utilisateur en danger.

La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que lorsque celui-ci est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, risque de décharge électrique).

Consignes de sécurité et mises en garde

Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique. Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, contactez votre électricien.

Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastéré afin de garantir son bon fonctionnement.

N'ouvrez en aucun cas le bâti de l'appareil.

Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

La réparation de ce four à micro-ondes compact pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter complètement l'appareil du réseau électrique. L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- les fusibles de l'installation électrique sont coupés ;
- les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
- la fiche de l'appareil est débranchée.

Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

Les éléments défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine et de marque Miele. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction des exigences de sécurité.

En cas de détérioration du câble d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un électricien agréé par le fabricant.

Ce four à micro-ondes compact n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation appropriée

Attention ! Danger de brûlure ! Lors d'un fonctionnement en mode sans micro-ondes ou en mode combiné avec micro-ondes, la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson est très élevée.

Employez des maniques pour introduire et retirer les plats chauds.

La résistance de la voûte/du gril située dans la paroi supérieure de l'enceinte de cuisson chauffe fortement lors d'un fonctionnement en mode Gril , Chaleur tournante Plus , Turbogril , Micro-ondes+Gril , Micro-ondes+Turbogril . Danger de brûlure !

N'utilisez pas de vaisselle en plastique avec les modes de fonctionnement sans micro-ondes ou les modes combinés avec micro-ondes. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée. Vous risqueriez d'endommager le fruit à micro-ondes compact.

Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauffés. Le temps nécessaire dépend de nombreux facteurs, tels que la température de départ, la quantité, la nature et la consistance des aliments ainsi que les modifications des recettes.

Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée (70 °C) et un temps de cuisson suffisamment long (10 minutes). En cas de doute, prolongez le temps de cuisson.

En outre, il est important que la température soit répartie de manière uniforme dans les aliments.

Pour ce faire, il convient de remuer ou retourner les aliments et de respecter les temps de repos. Ceux-ci permettent de répartir la température uniformément dans le plat. Respectez donc toujours les temps de repos indiqués.

Notez que les temps de cuisson, réchauffement et décongélation du mode Micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux d'un mode sans micro-ondes.

Respectez également les durées indiquées lorsque vous utilisez les modes Gril et Turbogril .

Les temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et éventuellement y mettre feu. Il y a risque d'incendie !

- N'utilisez pas le mode Micro-ondes pour sécher des fleurs, des herbes, du pain, des petits pains, etc.
- N'utilisez pas les modes de fonctionnement avec gril pour cuire notamment des petits pains ou du pain ou pour sécher des fleurs, des herbes, etc.

Sélectionnez le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus et surveillez impérativement l'opération.

Surveillez les cuissons impliquant de l'huile ou des graisses. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Il y a risque d'incendie !

Consignes de sécurité et mises en garde

Ne réchauffez pas d'alcool pur dans l'appareil.

Soyez également prudent lors de la préparation de certains plats avec des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, etc.).

L'alcool s'évapore sous l'effet de la chaleur. Dans certains cas, cette vapeur peut s'enflammer au contact des résistances brûlantes. Il y a risque d'incendie !

Ne réchauffez pas de boîtes de conserve dans cet appareil. Il y a un risque de surpression. Les boîtes pourraient exploser et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

Si de la fumée se dégage des aliments dans l'enceinte de cuisson, laissez la porte de l'appareil fermée afin d'éteindre les flammes qui pourraient éventuellement se former. Interrompez l'opération en éteignant l'appareil et en le débranchant. N'ouvrez la porte qu'une fois la fumée dissipée.

La condensation peut provoquer de la corrosion à l'intérieur de l'enceinte, endommager le panneau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement.

– Couvrez toujours les plats lors d'une cuisson en mode Micro-ondes (solo). En cas de prolongation de la cuisson, sélectionnez toujours une puissance moindre. Sinon une quantité excessive de vapeur d'eau s'échappe.

– N'arrêtez pas l'appareil lorsque vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle.

Laissez le mode de fonctionnement activé et sélectionnez la température la moins élevée possible afin d'éviter tout dépôt d'humidité.

– Recouvrez toujours les produits alimentaires que vous gardez dans l'enceinte de cuisson. Vous éviterez ainsi que les plats se dessèchent.

N'utilisez pas le four à micro-ondes compact pour chauffer la pièce. Les températures élevées qui règnent dans le four à micro-ondes compact pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil.

Ne vous appuyez jamais sur la porte de l'appareil, et n'y posez pas d'objet lourd. Vous risqueriez d'endommager le four à micro-ondes compact. La porte peut supporter un poids de maximum 8 kg.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à puissance maximale pour réchauffer un plat vide ou sécher des fines herbes.

L'absence d'aliments ou une quantité incorrecte peut endommager l'appareil.

Ne réchauffez pas les coussins remplis de graines, de noyaux de cerises, de gel ou autre en mode Micro-ondes. Ces coussins peuvent prendre feu même lorsque vous les enlevez de l'appareil après les avoir réchauffés. Il y a un risque d'incendie !

Consignes de sécurité et mises en garde

Le four à micro-ondes compact ne convient pas pour le nettoyage ni pour la désinfection d'objets.

En outre, l'appareil produit des températures élevées et vous risqueriez de vous brûler en retirant le contenu. Il y a risque d'incendie !

Après avoir sorti l'aliment du four à micro-ondes compact, vérifiez qu'il a la bonne température. Ne vous fiez pas à la température du plat. Lors du réchauffement de plats, la chaleur est directement générée dans les aliments. La vaisselle chauffe uniquement par transfert de la chaleur des aliments et reste ainsi plus froide.

Faites particulièrement attention à la température de la nourriture pour bébé.

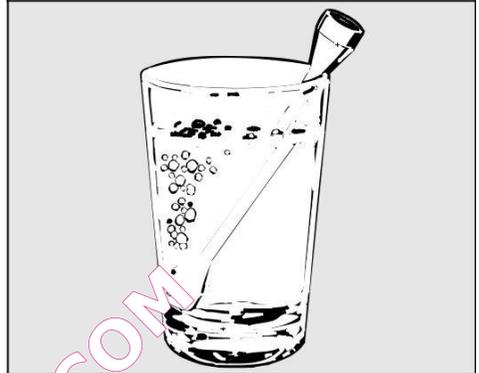
Remuez ou agitez bien les petits pots et les biberons, puis goûtez-les afin d'éviter tout risque de brûlure pour votre bébé.

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

Pour réchauffer des biberons, enlevez d'abord le capuchon et la tétine.

Sinon, la pression qui se forme peut entraîner l'explosion du récipient ou de la bouteille et vous risqueriez de vous blesser !

Placez toujours la tige anti-ébullition fournie avec l'appareil dans le récipient quand vous chauffez des liquides en mode Micro-ondes.



Cette tige assure une ébullition uniforme des liquides placés dans l'appareil et permet aux bulles de vapeur de se former au bon moment.

En cas de cuisson et en particulier de réchauffage de liquides en mode Micro-ondes sans la tige anti-ébullition, il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais qu'aucune bulle de vapeur n'apparaisse à la surface. Le liquide ne bout pas de manière homogène. Ce retard d'ébullition peut entraîner la formation soudaine de bulles de vapeur et un débordement avec projections lorsque vous retirez ou secouez le récipient. Danger de brûlure !

Il se peut que la porte du four à micro-ondes compact s'ouvre automatiquement si la formation de bulles est très importante. Il y a risque de blessure et de dommage matériel !

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisez toujours de la vaisselle résistante aux micro-ondes avec les modes de fonctionnement Micro-ondes et les modes combinés avec micro-ondes. Respectez toujours les consignes du chapitre " Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes ".

En mode Micro-ondes, n'utilisez pas de plats munis de poignées et de boutons de couvercle creux dont les cavités pourraient contenir de l'humidité. Exception : si les cavités sont suffisamment aérées.

Sinon, la pression qui s'y formerait pourrait faire exploser les pièces creuses. Vous risqueriez de vous blesser !

Ne réchauffez aucun aliment dans des emballages spéciaux qui retiennent la chaleur tels que les sacs pour poulets rôtis.

Ces types d'emballages sont conçus, entre autres, d'une mince feuille d'aluminium qui réfléchit les ondes. Les micro-ondes peuvent chauffer la couche de papier au point d'y mettre feu.

Ne laissez pas le four à micro-ondes compact sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des plats jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

Les plats jetables en plastique doivent présenter des caractéristiques identiques à celles décrites au chapitre " Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes - Plastique ".

Ne cuisez des œufs à la coque qu'avec un plat spécial. Ne réchauffez pas d'œufs durs dans le four à micro-ondes compact.

Les œufs peuvent éclater même après avoir été sortis du four à micro-ondes compact.

Pour faire cuire des œufs sans coquille en mode Micro-ondes, percez d'abord le jaune plusieurs fois. Sinon, le jaune risque d'éclater après la cuisson sous l'effet de la pression. Vous risqueriez de vous blesser !

Piquez ou entaillez plusieurs fois les aliments à peau ferme comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines, pour que la vapeur puisse s'échapper et que les aliments n'éclatent pas.

Pour contrôler la température des aliments, arrêtez l'appareil. Servez-vous d'un thermomètre spécial pour micro-ondes afin de mesurer la température des aliments. N'utilisez jamais de thermomètre au mercure ou de thermomètre à liquide, car ceux-ci ne sont pas appropriés aux températures élevées et se cassent facilement.

Accessoires

Seuls les accessoires agréés par Miele peuvent être montés sur cet appareil. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Votre contribution à la protection de l'environnement

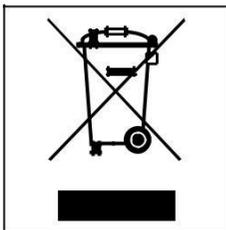
Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable.

En réinsérant l'emballage dans le circuit, on réduit la consommation de matières premières et la prolifération des déchets. Ne le jetez donc pas avec vos déchets ordinaires mais portez-le plutôt au parc à conteneurs communal le plus proche. Pour savoir où ce dernier se trouve, il vous suffit de vous adresser à votre administration communale.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des

matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu
ou

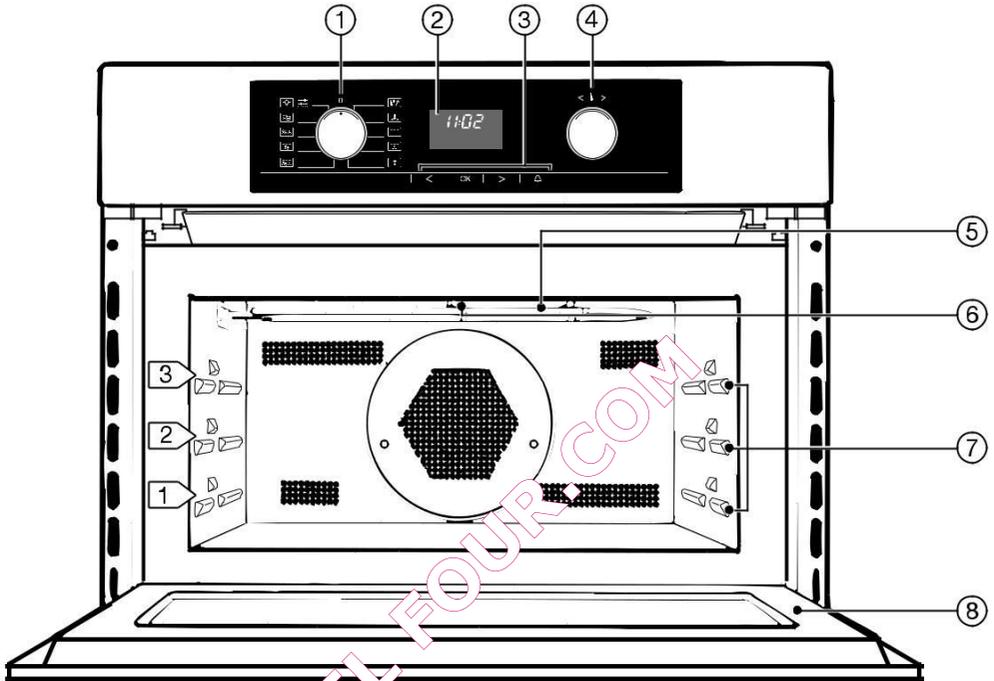
– la société Recupel,
au 02 / 706 86 10,
site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si
vous apportez votre ancien appareil
à un parc à conteneurs.

Veuillez aussi à ce que l'appareil reste
hors de portée des enfants jusqu'à ce
qu'il soit évacué.

Vue générale



Panneau de commande

Sélecteur de mode de fonctionnement

Afficheur

Touches sensibles , OK ,
Sélecteur de température

Enceinte de cuisson

Résistances du gril

Éclairage

Trois niveaux

Porte de l'appareil

Description de l'appareil

Accessoires fournis

Plat en verre



Grâce à son matériau, ce plat convient à tous les usages.

Utilisez **toujours** le plat en verre lorsque le mode Micro-ondes " solo " est sélectionné.

Ne chargez pas le plat en verre au-delà de 8 kg.

Ne posez pas le plat en verre chaud sur une surface froide telle qu'un plan de travail carrelé ou en grès. Vous risqueriez d'endommager le plat en verre. Utilisez un dessous-de-plat adapté.

Grille avec butée de sécurité



La grille est spécialement adaptée à la longueur d'onde de l'appareil et peut donc être utilisée pendant la cuisson en mode combiné avec micro-ondes.

Ne posez pas la grille directement sur la plaque de fond et ne l'utilisez pas pour le mode Micro-ondes " solo ".

Cela pourrait en effet provoquer des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil.

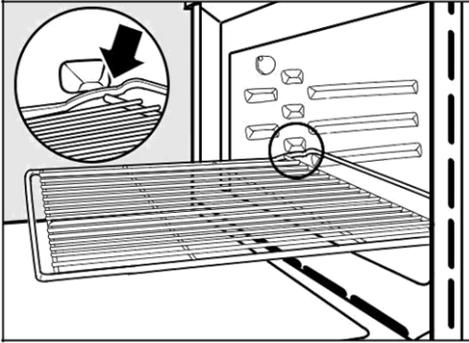
Ne chargez pas la grille au-delà de 8 kg.

La grille devient chaude lors d'une cuisson par micro-ondes. Risque de brûlure !

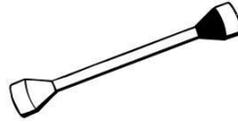
La grille est dotée d'une **butée de sécurité** empêchant sa chute lorsqu'elle doit juste être partiellement sortie.

Description de l'appareil

Lorsque vous l'introduisez dans l'appareil, veillez à ce que la butée de sécurité se trouve bien à l'arrière.

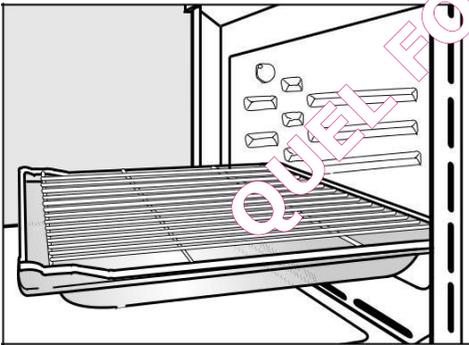


Bâtonnet d'ébullition



Il doit toujours être placé dans le récipient du liquide à chauffer. Il assure une ébullition uniforme des liquides.

Lorsque la butée de sécurité retient la grille alors que vous souhaitez l-extraire, soulevez légèrement la grille par



l'avant.

Dans certaines situations, lorsque vous rôtissez de la viande sur la grille, par exemple, il est recommandé d'utiliser conjointement **la grille et le plat en verre**.

Description du fonctionnement

Fonction de commande	Explication
Micro-ondes (solo)	Les plats sont décongelés, réchauffés et cuits plus rapidement.
Modes de fonctionnement sans micro-ondes	Les plats sont simultanément cuits et gratinés.
Modes de fonctionnement avec micro-ondes (fonctions combinées)	Les plats sont rapidement et simultanément réchauffés/cuits et gratinés. Un mode de fonctionnement sans micro-ondes est combiné au fonctionnement avec micro-ondes.
Chauffage rapide	Permet de réduire la phase de chauffe de l'appareil ou d'obtenir un préchauffage plus rapide.
Éclairage	L'éclairage de l'enceinte de cuisson peut être allumé séparément, par exemple lorsque vous souhaitez nettoyer l'enceinte de cuisson.
Réglages	Réglages d'usage pouvant être modifiés individuellement.
Arrêt automatique	Arrêt automatique de la cuisson.
Démarrage différé	Démarrage différé de la cuisson.
Minuterie (œufs)	Pour surveiller des activités extérieures à l'appareil, par exemple pour faire cuire des œufs.

Description du fonctionnement

Fonctions de sécurité	Explication
Sécurité enfants	La sécurité enfants empêche la mise en marche intempestive de l'appareil.
Arrêt de sécurité	<p>Si vous sélectionnez un mode de fonctionnement sans micro-ondes, celui-ci peut démarrer sans saisie de durée. Pour empêcher que l'appareil fonctionne trop longtemps (ce qui pourrait provoquer un incendie), le four s'arrête automatiquement au bout d'un certain laps de temps (variable de une à dix heures selon la fonction sélectionnée et la température) si vous n'introduisez pas de nouvelle commande.</p> <p>Quand une cuisson avec micro-ondes en suit une autre, le magnétron (générateur de micro-ondes) ne s'enclenche à nouveau qu'après env. 10 secondes. Attendez que ce délai soit passé avant de lancer le deuxième programme.</p>

Fonction économie d'énergie	Explication
Contacteur de porte	<p>Si la porte est ouverte pendant un programme en mode sans micro-ondes, le chauffage de l'enceinte de cuisson est automatiquement coupé. Les ventilateurs continuent en revanche de fonctionner. Un fonctionnement sans micro-ondes reprend dès la fermeture de la porte.</p> <p>Si vous ouvrez la porte pendant un programme avec micro-ondes, la soufflerie de refroidissement s'arrête. Vous devrez alors relancer le programme après avoir refermé la porte.</p>
Fonction " Désactiver l'affichage de l'heure "	Vous pouvez modifier le réglage usine de l'affichage de l'heure de façon à ce que l'afficheur s'assombrisse (l'affichage de l'heure s'égrène en arrière-plan). L'heure est uniquement indiquée dans l'afficheur quand vous utilisez l'appareil (voir chapitre " Réglages - Affichage de l'heure ").

Modes de fonctionnement

Micro-ondes

L'appareil est équipé d'un magnétron qui transforme le courant en ondes électromagnétiques (ou micro-ondes). Ces micro-ondes sont réparties uniformément dans l'enceinte du four et réfléchies par ses parois métalliques. Les micro-ondes se propagent ainsi de tous les côtés et dans les aliments.

Le plat utilisé doit laisser passer les micro-ondes pour qu'elles atteignent les aliments (retrouvez davantage de détails à ce sujet dans le chapitre "Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes"). Les micro-ondes pénètrent directement dans les aliments à travers le plat approprié.

Les aliments se composent de nombreuses molécules. Celles-ci, en particulier les molécules d'eau, vibrent fortement sous l'effet des micro-ondes, ce qui génère de la chaleur. Celle-ci se développe d'abord à la périphérie et se diffuse ensuite vers le cœur des aliments. Plus les aliments contiennent d'eau, plus vite ils seront réchauffés ou cuits.

Étant donné que la chaleur se forme directement dans les aliments,

- ceux-ci peuvent généralement être cuits au micro-ondes sans liquide ou graisse (ou très peu) ;
- la décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement que sans micro-ondes ;
- les aliments conservent toutes leurs substances nutritives, telles que les vitamines et les minéraux ;
- la couleur, la texture et la saveur des aliments sont à peine altérées.

Puissance

Les puissances suivantes peuvent être sélectionnées :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1 000 W

La production de micro-ondes s'arrête dès que l'opération est interrompue ou que la porte est ouverte.

Modes de fonctionnement sans micro-ondes

Chaleur tournante Plus

Un flux de chaleur est généré. La chaleur atteint immédiatement les aliments et les températures sont inférieures à celles requises en mode Chaleur sole/vôte.

Il est possible de cuire simultanément sur deux niveaux d'introduction.

Gril

Ce mode de fonctionnement permet de faire griller des aliments plats et de faire dorer des préparations placées dans des moules. La résistance est chauffée rouge afin de produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Décongélation

Ce mode de fonctionnement permet de décongeler les produits congelés et surgelés sans les abîmer.

Turbogril

Ce mode implique des températures inférieures à celles atteintes en mode Gril. Ce mode de fonctionnement convient bien pour faire griller des produits plus épais, comme les rôtis ou les volailles.

Chauffage rapide

L'appareil atteint la température souhaitée le plus rapidement possible. Le témoin de la température s'éteint et un signal retentit dès que la température définie est atteinte. Il faut ensuite tourner le sélecteur de mode de fonctionnement sur le mode souhaité.

Modes combinés avec micro-ondes

Micro-ondes+Gril

Micro-ondes+Chaleur tournante Plus

Micro-ondes+Turbogril

Les modes combinés permettent de réchauffer et de cuire rapidement des aliments tout en les faisant dorer.

Le mode Micro-ondes+Chaleur tournante Plus est le plus indiqué. Étant donné que les micro-ondes génèrent de la chaleur au sein des aliments et que le flux transporte la chaleur vers les aliments, le gain de temps et l'économie d'énergie sont optimisés.

Dans ces modes de fonctionnement, il n'est généralement pas nécessaire de définir une puissance supérieure à 150 W pour la cuisson, ou 300 W pour faire cuire, rôtir et griller.

Mise en service

Avant de mettre l'appareil en service, vous devez d'abord

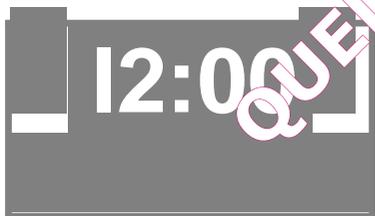
- appuyer sur les boutons de commande pour les faire ressortir si ces derniers sont escamotés ;
- régler l'heure.

Réglage de l'heure

L'heure peut être réglée uniquement si le sélecteur de mode de fonctionnement se trouve sur " 0 ".

Sur l'afficheur

- le symbole s'allume (heure) ;
- l'heure et le triangle situé sous le symbole clignotent.



Réglez d'abord les heures à l'aide du sélecteur de température ou des touches sensibles ou .

Appuyez sur la touche sensitive " OK " .

Le réglage des heures est confirmé, les minutes se mettent à clignoter.

Réglez les minutes à l'aide du sélecteur de température ou des touches sensibles ou .

Appuyez sur la touche sensitive " OK " .

Les minutes sont confirmées.

L'heure est indiquée.

En cas de coupure de courant, l'appareil mémorise l'heure pendant environ 24 heures. Une fois ce laps de temps écoulé, l'indication " 12:00 " s'affiche, comme lors de la première mise en service de l'appareil.

Lorsque le courant est rétabli, l'heure clignote et doit être confirmée à l'aide de la touche " OK " .

Modification de l'heure

Appuyez deux fois sur la touche sensitive " OK " .

Réglez d'abord les heures à l'aide du sélecteur de température ou des touches sensibles ou .

Appuyez sur la touche sensitive " OK " .

Réglez les minutes à l'aide du sélecteur de température ou des touches sensibles ou .

Appuyez sur la touche sensitive " OK " .

Le réglage de l'heure a été modifié.

Nettoyage et première utilisation

Le cas échéant, enlevez le film de protection qui recouvre la face avant de l'appareil.

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien " .

Avant d'utiliser l'appareil :

- retirez les **accessoires** de l'enceinte de cuisson et nettoyez-les ;
- faites fonctionner l'**appareil à vide**.
Lors de la première utilisation, des odeurs désagréables se dégagent de l'appareil. Elles disparaissent plus rapidement à une température élevée.

Pendant ce temps, veillez à assurer une bonne aération de la cuisine. Évitez de laisser se propager les odeurs vers d'autres pièces.

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez l'enceinte de préférence avec un chiffon humide pour éliminer les poussières et résidus d'emballage éventuels.

Positionnez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " Chaleur tour-nante Plus " .

La température proposée de 160 °C s'affiche.

Réglez la plus haute température (250 °C) à l'aide du sélecteur de température.

Faites chauffer l'appareil à vide pendant au moins une heure.

Une fois ce laps de temps écoulé, arrêtez le programme.

Vous pouvez également interrompre automatiquement le processus (voir chapitre " Commande de l'appareil - Programmation des temps de cuisson - Arrêt automatique " .

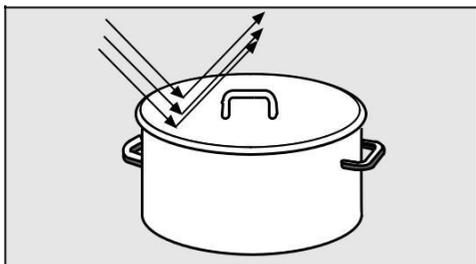
Attendez que l'appareil soit refroidi et revenu à température ambiante.

Ensuite, nettoyez l'enceinte de cuisson à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent, puis séchez-la avec un chiffon propre.

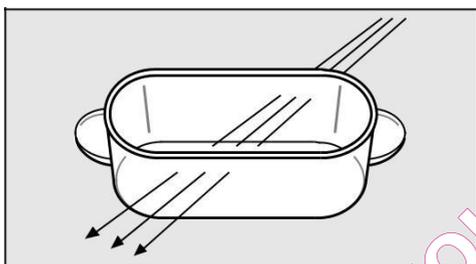
Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte de l'appareil.

Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes

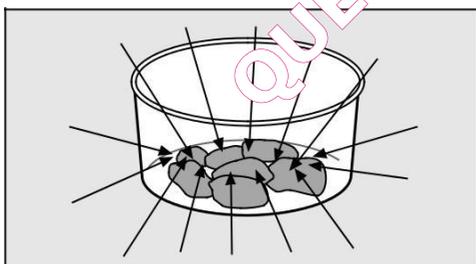
Les micro-ondes



– sont réfléchies par le métal ;



– traversent le verre, la porcelaine, le plastique et le carton ;



– sont absorbées par les aliments.

Matériau et forme

Le matériau et la forme des plats utilisés influent sur les temps de réchauffage et de cuisson.

Les plats ronds et ovales peu profonds sont particulièrement efficaces.

La chaleur se répartit plus uniformément dans ces types de plats que dans les récipients carrés ou rectangulaires.

Dans un mode recourant aux micro-ondes, n'utilisez pas de plats munis de poignées et de boutons de couvercle. Ceux dont les cavités pourraient contenir de l'humidité. Exception : les cavités sont suffisamment aérées.

La pression qui s'y formerait pourrait faire exploser les pièces creuses. Risque de blessure !

Métal

Les récipients en métal, feuilles d'aluminium et couverts, de même que la vaisselle avec application de métal (décoration, par ex. bord doré, bleu de cobalt), ne peuvent pas être utilisés lorsqu'un mode avec micro-ondes est défini.

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

Certains récipients en plastique, comme les pots de crème, comportent un opercule en aluminium ; veillez à retirer totalement cet opercule. Des résidus métalliques peuvent provoquer des étincelles.

Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes

Exceptions :

La **grille fournie** est adaptée aux programmes recourant aux micro-ondes (mode combiné).

Ne la posez cependant pas directement sur la plaque de fond !

- Les moules en métal sont adaptés à la cuisson en mode combiné avec micro-ondes.
- Les plats préparés emballés dans des barquettes d'aluminium peuvent être décongelés et réchauffés au four à micro-ondes. Important : enlevez tout d'abord le couvercle.

Le réchauffage du plat s'effectue uniquement par le haut. En général, la chaleur se répartit de manière plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette d'aluminium.

L'utilisation de barquettes en aluminium peut provoquer des crépitements et des étincelles. Il faut donc éviter de les poser sur la grille.

- Morceaux de papier d'aluminium
Pour décongeler, réchauffer ou cuire de manière uniforme des morceaux de viande d'épaisseur différente tels que de la volaille, vous pouvez recouvrir les morceaux plus plats de petits bouts de papier d'aluminium pendant les dernières minutes.

L'aluminium doit se trouver à plus de 2 cm des parois de l'enceinte. Il ne doit surtout pas toucher les parois !

- Broches et pinces en métal

Vous pouvez utiliser des broches ou pinces en métal lorsque le morceau de viande est beaucoup plus grand que la pièce en métal.

Verre

Le verre réfractaire ou la vitrocéramique convient très bien au four à micro-ondes.

Le cristal, qui contient généralement du plomb, peut se fissurer. Il n'est donc pas approprié.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient bien au micro-ondes.

Toutefois, elle ne doit pas comporter de décoration métallique telle qu'un bord doré, ni de poignées creuses.

Faïence

Si la faïence est peinte, le motif doit se trouver sous la glaçure.

La faïence peut devenir très chaude.

Glaçures et couleurs

Certaines glaçures et couleurs contiennent des substances métalliques. Elles ne sont donc pas appropriées.

Bois

Les récipients en bois ne sont pas appropriés.

L'eau contenue dans le bois s'évapore pendant la cuisson. Le bois se dessèche et des fissures apparaissent.

Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes

Plastique

La vaisselle en plastique et les plats jetables en plastique doivent présenter les propriétés ci-après. Évitez les plats jetables par respect pour l'environnement.

La vaisselle en plastique ne convient que si vous utilisez le mode de fonctionnement Micro-ondes " solo " .

Elle doit être résistante à la chaleur et pouvoir supporter des températures d'au moins 110 °C.

Sinon, elle se déforme ; le plastique peut par ailleurs fondre et se mélanger aux aliments.

Les sachets de cuisson en plastique peuvent être utilisés pour réchauffer et cuire leur contenu si vous les percez au préalable.

Les trous permettent en effet à la vapeur de s'échapper, empêchant ainsi la pression de monter et le sachet d'éclater.

Vous pouvez utiliser des **feuilles ou sachets à rôtir**. Veuillez vous reporter aux instructions du fabricant.

N'utilisez pas d'attaches en métal, ni de attaches en plastique ou en papier contenant un fil de fer. Risque d'incendie !

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

La vaisselle en mélanine ne convient pas, car elle absorbe l'énergie et devient brûlante. Renseignez-vous sur le matériau exact lorsque vous achetez de la vaisselle en plastique.

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des plats jetables en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

La vaisselle en plastique expansé, par exemple en polystyrène, peut servir pour le réchauffage rapide d'aliments.

Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes

Test de la vaisselle

Si vous n'êtes pas certain(e) qu'un plat en verre, en terre cuite ou en porcelaine convient au four à micro-ondes, faites le test

suivant :

Placez le plat en verre sur le premier niveau d'introduction en partant du bas et posez le plat vide au centre.

Fermez la porte.

Sélectionnez le mode Micro-ondes et réglez la puissance maximale (1 000 W).

Confirmez avec " OK ".

Réglez une durée de 30 secondes et confirmez avec " OK ".

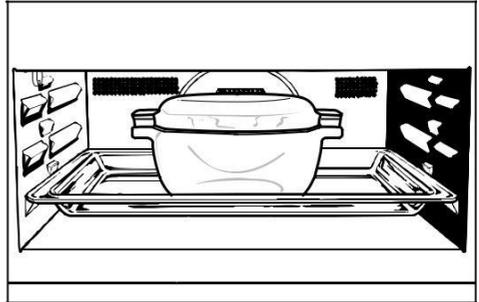
Si vous entendez des craquements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement l'appareil.

Les plats qui déclenchent ce type de réaction ne sont pas adaptés au four à micro-ondes.

En cas de doute, demandez au fabricant ou au fournisseur de la vaisselle en question si elle peut être utilisée au four à micro-ondes.

Ce test ne vous permet pas de vérifier si les cavités des poignées sont suffisamment aérées.

Disposition du plat dans l'enceinte



Placer le plat en verre sur le premier niveau d'introduction en partant du bas.

Toujours poser le plat contenant les aliments au centre du plat en verre.

Si les aliments sont directement déposés sur la plaque de fond, ils seront décongelés/cuits/réchauffés de manière insuffisante et hétérogène, car les micro-ondes ne pourront pas atteindre les aliments par le bas.

Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes

Une cloche :

- empêche un dégagement excessif de vapeur, en particulier au cours des longues cuissons ;
- accélère le réchauffage des aliments ;
- empêche les aliments de se dessécher ;
- évite les salissures dans l'enceinte.



Par conséquent, couvrez toujours les aliments avec une cloche adaptée en verre ou en plastique lors d'un fonctionnement en mode Micro-ondes.

Ce couvercle est disponible dans le commerce.

Vous pouvez également utiliser un film transparent adapté. Le film transparent ordinaire peut se déformer et se mélanger aux aliments.

Ne chauffez jamais les aliments dans des récipients fermés, comme des petits pots pour bébé.

Ouvrez-les avant de les mettre au micro-ondes.

N'utilisez **pas de cloche** :

- pour réchauffer des aliments panés ;
- pour les aliments qui doivent rester croustillants tels que les toasts ;
- lorsqu'un mode combiné avec micro-ondes est sélectionné.

La cloche ne doit être utilisée qu'en mode "Micro-ondes solo".

Le matériau de la cloche supporte des températures allant jusqu'à 110 °C.

En cas de températures plus élevées (en mode Gril, Chaleur tournante Plus, etc.), le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments.

La cloche ne doit pas calfeutrer 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.



Sélecteur de mode de fonctionnement

Le sélecteur de gauche vous permet de sélectionner le mode de fonctionnement.

Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche.

Vous pouvez l'enfoncer en position 0.

Micro-ondes

Micro-ondes+Chaleur tournante
Plus

Micro-ondes+Gril

Micro-ondes+Turbo
Chauffage accéléré
Chaleur tournante Plus
Gril

Turbogrill

Décongélation
Éclairage

Réglages

Sélecteur de température

Le sélecteur de droite vous permet de :

- régler la température souhaitée ;
- régler les durées et les heures (à l'instar des touches sensibles ou).

Vous pouvez tourner le sélecteur de température vers la droite ou vers la gauche.

Vous pouvez l'enfoncer dans n'importe quelle position.

En le tournant vers la droite, les valeurs diminuent et en le tournant vers la gauche, elles augmentent.

Panneau de commande

Touches sensibles

Sous l'afficheur se trouvent des touches sensibles réagissant au contact du doigt.

Chaque effleurement est signalé par une émission sonore. Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver ce signal (voir chapitre " Réglages - P 4 ").

	Utilisation
OK	<ul style="list-style-type: none">– Pour consulter des fonctions sur l'afficheur. Le triangle s'affiche.– Pour confirmer des saisies.
	<ul style="list-style-type: none">– Pour déplacer le triangle vers la gauche ou la droite sur l'afficheur.– Pour diminuer ou augmenter la puissance des micro-ondes et les indications de temps.– Pour sélectionner le réglage P et modifier l'état S.
	Pour régler une minuterie, par exemple pour cuire des œufs.

Chaque pression sur les touches sensibles ou modifie la durée

– lors du réglage de la durée en mode Micro-ondes (solo) par pas de 10 secondes ;

– lors du réglage de la durée et de l'heure de fin par pas d'une mi-minute ;

– lors du réglage de la minuterie , d'abord par intervalles de 5 secondes, puis par pas d'une minute.

Maintenez les touches sensibles enfoncées plus longtemps pour accélérer le processus sur l'afficheur.

QUEL FOUR.COM

Afficheur



Symboles

Selon la position du sélecteur de mode de fonctionnement et/ou l'actionnement d'une touche sensitive l'afficheur indique :

Symbole	Signification
	Température
W	Puissance des micro-ondes
	Heure
	Durée
	Fin
	Sécurité enfants
Start	Démarrage des micro-ondes
	Témoin de contrôle de la température
	Minuterie
h	Heures
min	Minutes

Triangle sur l'afficheur



Si vous effleurez une touche sensitive et selon la position du sélecteur de mode de fonctionnement, les symboles des fonctions que vous pouvez sélectionner s'affichent.

Effleurez de façon répétée la touche sensitive (O) pour déplacer le triangle sous le symbole de la fonction souhaitée.

Sélectionnez ensuite la fonction à l'aide de la touche sensitive "OK".

Le triangle clignote pendant environ 15 secondes.

Vous pouvez uniquement définir une fonction tant que le triangle clignote.

Si ce laps de temps s'est écoulé, vous devez à nouveau sélectionner la fonction souhaitée au moyen de la touche sensitive "OK".

Utilisation de l'appareil

Modes de fonctionnement sans micro-ondes

Enfournez les aliments.

Sélectionnez le mode de fonctionnement de votre choix (par exemple, Chaleur tournante Plus).

L'afficheur fournit les informations suivantes :



- la température proposée " 160 " ;
- le témoin de contrôle de la température ;
- le triangle sous le symbole .

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement s'enclenchent simultanément.

Vous pouvez suivre la montée en température. Lorsque la température choisie est atteinte, le témoin de contrôle de la température s'éteint et un signal sonore est émis.

Après le programme de cuisson, tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 " et sortez le plat du four.

Soufflerie de refroidissement

La soufflerie de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain laps de temps, afin d'éviter tout dépôt d'humidité dans l'enceinte de

cuisson, sur le panneau de commande ou sur l'armoire.

Elle s'arrête automatiquement lorsque l'enceinte de cuisson a atteint une certaine température.

Température proposée

Une température proposée est associée aux modes de fonctionnement sans micro-ondes.

Chaleur tournante Plus	160 °C
Gril	Température fixe
Turbogrill	200 °C
Chauffage accéléré	160 °C

Aucune température proposée n'est associée au mode de fonctionnement Décongélation, car l'air de l'enceinte de cuisson est soufflé à la température ambiante.

Modification de la température

Si la température proposée ne répond pas aux besoins de votre recette, vous pouvez la modifier à l'aide du sélecteur de température, dans les limites de la plage donnée.

La température change alors par pas de 5 °C.

Chaleur tournante Plus	30 - 250 °C
Turbogrill	100 - 220 °C
Chauffage accéléré	30 - 250 °C

Avec le mode de fonctionnement Gril , l'appareil fixe automatiquement une température de gril qui ne peut pas être modifiée. Dans ce mode, le témoin de contrôle de la température reste allumé tant que l'appareil chauffe.

Témoin de contrôle de la température

Le **témoin de contrôle de la température** apparaît également sur l'afficheur, à côté de la température. Il s'allume toujours dès que le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte :

- le four s'arrête de chauffer ;
- le témoin de contrôle de la température s'éteint ;
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre " Réglages - P 2 ").

Toutefois, dès que la température baisse sous la valeur réglée, le chauffage se remet en marche et le témoin se rallume.

Mode Chauffage accéléré

Vous pouvez utiliser le mode Chauffage accéléré pour préchauffer le four.

Préchauffage du four

Vous pouvez placer la plupart des plats directement dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide, afin d'utiliser la chaleur dès la phase de chauffage.

Préchauffez uniquement l'appareil en mode Chaleur tournante Plus pour :

- cuire du pain noir ;
- rôtir un porc-bif ou un filet de bœuf.

Pour certains produits (pizzas ou pâtes délicates comme la génoise ou les petits gâteaux), il est préférable de désactiver le Chauffage accéléré pendant le préchauffage. Sinon, les produits risquent de brunir trop rapidement sur le dessus.

Pour le préchauffage :

Sélectionnez le mode Chauffage accéléré .

Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

Le four commence à chauffer.

Lorsque le témoin de contrôle de la température s'éteint pour la première fois et que le signal sonore retentit, sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité et enfournez les aliments.

Le mode Chauffage accéléré ne convient pas à la cuisson traditionnelle.

Utilisation de l'appareil

Programmation des temps de cuisson

Il est également possible d'arrêter ou d'activer et de désactiver les programmes de cuisson de manière automatique, en programmant à l'avance une durée et/ou une heure de fin.

Durée

Indiquez le temps nécessaire à la cuisson.

Une fois ce délai écoulé, le four s'arrête automatiquement.

La durée maximale pouvant être définie est fonction du mode de fonctionnement et de la puissance des micro-ondes sélectionnés.

Vous devez toujours indiquer une durée pour les modes avec micro-ondes.

Fin

L'option Fin vous permet de fixer l'heure de fin de la cuisson. L'appareil s'arrête alors automatiquement à l'heure définie.

Arrêt automatique

Pour arrêter automatiquement un programme, indiquez une durée **ou** une heure de fin.

– Exemple : Saisie d'une durée

Enfourez les aliments.

Sélectionnez la température et le mode de fonctionnement.

Le chauffage, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement sont activés.



Appuyez de manière répétée sur la touche sensitive, jusqu'à ce que le triangle apparaisse sous le symbole.

" 0:00 " apparaît dans l'afficheur.

Appuyez sur la touche sensitive " OK ".

Lorsque le triangle clignote, entrez la durée à l'aide du sélecteur de température ou de la touche sensitive sous le format heures:minutes.

Après quelques instants, ou après confirmation avec la touche sensitive " OK " l'afficheur indique la durée restante.

Départ différé avec arrêt automatique

Pour activer et désactiver automatiquement un programme, indiquez la durée et l'heure de fin.

La mise en marche et l'arrêt automatiques des programmes est utile pour les rôtis.

Évitez d'indiquer une durée trop longue lors de la cuisson. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut ne pas agir correctement.

– Exemple : indication d'une durée et réglage de l'heure de fin

Il est 10h45 ;

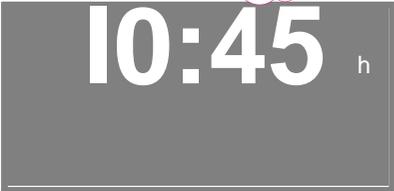
un rôti nécessitant 90 minutes de cuisson doit être prêt à 13h30.

Enfournez les aliments.

Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température.

Le chauffage, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement sont à l'arrêt.

Indiquez d'abord la durée :



10:45 h

Appuyez de manière répétée sur la touche sensitive , jusqu'à ce que le triangle apparaisse sous le symbole (durée).

" 0:00 " apparaît dans l'afficheur.

Appuyez sur la touche sensitive " OK ".



1:30 h

Lorsque le triangle clignote, entrez la durée à l'aide du sélecteur de température ou de la touche sensitive sous le format heures:minutes (1:30).

Appuyez sur la touche sensitive " OK ". Ensuite, indiquez l'heure de fin :



12:15

Appuyez de manière répétée sur la touche sensitive , jusqu'à ce que le triangle apparaisse sous le symbole (fin).

L'afficheur indique l'heure, plus la durée (10:45 + 1:30 = 12:15).

Appuyez sur la touche sensitive " OK ".



13:30 h

Sélectionnez l'heure de fin à l'aide du sélecteur de température ou de la touche sensitive (13:30).

Appuyez sur la touche sensitive " OK ".

Utilisation de l'appareil

Le chauffage, l'éclairage et la soufflerie de refroidissement sont désactivés.

L'afficheur indique l'heure de fin, tant que vous ne déplacez pas le triangle sous un autre symbole.

Dès que l'heure de début (13:30 - 1:30 = 12:00) est atteinte, l'éclairage, le chauffage et la soufflerie de refroidissement s'allument.

Fin du programme de cuisson

Une fois le temps de cuisson prévu écoulé :

- le four s'arrête automatiquement de chauffer ;
- la soufflerie de refroidissement continue de fonctionner (dans les modes avec micro-ondes) ;
- le symbole clignote ;
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages - P 2").

Tournez le sélecteur sur " 0 ".

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Retirez les aliments de l'appareil.

Vérification et modification des durées sélectionnées

Vous pouvez à tout moment vérifier ou modifier les durées sélectionnées pour un programme, en sélectionnant le symbole correspondant avec la touche sensitive ou .

Pour effectuer une modification, appuyez sur la touche sensitive " OK ". Lorsque le triangle clignote, modifiez les données à l'aide du sélecteur de température ou des touches sensibles ou .

Suppression des durées saisies

Régalez la durée sur " 0:00 " ou tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 ".

En cas de panne de courant, toutes les données sont effacées.

Mode de fonctionnement Micro-ondes

Les puissances suivantes peuvent être sélectionnées :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W,
850 W et 1 000 W.

Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur Micro-ondes .

L'appareil propose une puissance de 1 000 W.



Lorsque le triangle clignote, modifiez le réglage à l'aide de la touche sensitive si vous souhaitez définir une puissance inférieure.

Après quelques instants, ou après confirmation avec la touche sensitive "OK", les informations suivantes apparaissent sur l'afficheur :



Lorsque le triangle clignote, entrez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur de température ou de la touche sensitive au format minutes:secondes (1:30, par exemple).

Après quelques instants, ou après confirmation avec la touche sensitive "OK", les informations suivantes apparaissent sur l'afficheur :



Appuyez sur la touche sensitive "OK" pour lancer le programme.

Si aucun autre symbole n'est sélectionné, vous pouvez suivre l'écoulement du temps sur l'afficheur.

Une fois le temps de cuisson prévu écoulé :

- le symbole clignote ;
- la soufflerie de refroidissement continue de fonctionner ;
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre " Réglages - P 2 "). Le signal est interrompu dès qu'une touche sensitive est effleurée.

L'heure apparaît sur l'afficheur. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint.

Utilisation de l'appareil

Modes combinés

Les modes combinés associent le mode de fonctionnement Micro-ondes et un mode sans micro-ondes, comme Chaleur tournante Plus, Gril ou Turbogril.

Micro-ondes+Chaleur tournante Plus , Micro-ondes+Turbogril

Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

L'appareil propose une puissance de 300 W. Vous pouvez également définir une puissance de 150 W ou de 80 W.



Lorsque le triangle clignote, modifiez le réglage à l'aide de la touche sensitive si vous souhaitez définir une puissance inférieure.

Après quelques instants, ou après confirmation avec la touche sensitive "OK", les informations suivantes apparaissent sur l'afficheur :



Lorsque le triangle clignote, entrez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur de température ou de la

touche sensitive au format heures:minutes (1:30, par exemple).

En fonction de la puissance sélectionnée, vous pouvez indiquer une durée maximale de 2 heures.

Après quelques instants, ou après confirmation avec la touche sensitive "OK", les informations suivantes apparaissent sur l'afficheur :



la température proposée:

Micro-ondes+Chaleur tournante Plus 160 °C ;
Micro-ondes+Turbogril 200 °C ;

ne convient pas, vous pouvez la modifier dans la plage définie :

Micro-ondes+Chaleur tournante Plus 30-250 °C ;
Micro-ondes+Turbogril . 100 -220 °C.

Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

Après quelques instants, les informations suivantes apparaissent sur l'afficheur :



Appuyez sur la touche sensitive "OK" pour lancer le programme.

Utilisation de l'appareil

Si aucun autre symbole n'est sélectionné, vous pouvez suivre l'écoulement du temps sur l'afficheur.

Micro-ondes+Gril

Sélectionnez le mode Micro-ondes+Gril .

L'appareil propose une puissance de 300 W. Vous pouvez également définir une puissance de 150 W ou de 80 W.



Lorsque le triangle clignote, modifiez le réglage à l'aide de la touche sensitive si vous souhaitez définir une puissance inférieure.

Après quelques instants, ou après confirmation avec la touche sensitive "OK", les informations suivantes apparaissent sur l'afficheur :



Lorsque le triangle clignote, entrez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur de température ou de la touche sensitive au format heu-res:minutes (1:30, par exemple).

En fonction de la puissance sélectionnée, vous pouvez indiquer une durée maximale de 2 heures.

Après quelques instants, ou après confirmation avec la touche sensitive "OK", les informations suivantes apparaissent sur l'afficheur :



L'appareil a une température de gril fixe qui ne peut pas être modifiée.

Appuyez sur la touche sensitive "OK" pour lancer le programme.

Si aucun autre symbole n'est sélectionné, vous pouvez suivre l'écoulement du temps sur l'afficheur.

Fin du programme de cuisson

Une fois le temps de cuisson prévu écoulé :

- le four s'arrête automatiquement de chauffer ;
- la soufflerie de refroidissement continue de fonctionner ;
- le symbole clignote ;
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre " Réglages - P 2 ").

Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 ".

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent. Retirez les aliments de l'appareil.

Minuterie (œufs)

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller une activité indépendante, par exemple pour cuire des œufs.

La durée maximale de la minuterie est de 59 minutes et 55 secondes.

Quand vous paramétrez la durée d'un programme de cuisson, vous pouvez aussi introduire simultanément une valeur pour la minuterie, afin que l'appareil vous prévienne au bout d'un certain laps de temps. Cette fonction est utile pour vous rappeler d'effectuer une action déterminée à un certain moment de la cuisson (par exemple ajouter des épices, ou verser de l'eau).

Réglage de la minuterie

Appuyez sur la touche sensitive .



" 0:00 " apparaît dans l'afficheur.

Lorsque le triangle clignote, vous pouvez régler la minuterie à l'aide du sélecteur de température ou de la touche sensitive .

Appuyez sur la touche sensitive " OK ".

Si le triangle se trouve sous le symbole , vous pouvez suivre seconde par seconde sur l'afficheur l'écoulement du temps programmé pour la minuterie.

Une fois la durée de la minuterie écoulée :

- le symbole clignote ;
- un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre " Réglages - P 3 ") ;
- le temps est décompté vers le haut une fois la durée de la minuterie écoulée.

Appuyez sur la touche sensitive " OK ".

Suppression de la minuterie

Appuyez la fonction à l'aide de la touche sensitive " OK ".

Le triangle doit clignoter sous le symbole.

Au moyen du sélecteur de température ou de la touche sensitive , réglez la minuterie sur " 0:00 ".

La sécurité enfants empêche toute mise en marche involontaire du four.

Tournez le sélecteur de mode de fonctionnement sur 0.



Appuyez sur la touche sensitive autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que le triangle apparaisse sous le symbole .

Appuyez sur la touche sensitive OK.



Tant que le triangle est visible sous le symbole , vous pouvez choisir entre les réglages I et 0 à l'aide des touches sensibles ou .

- 0 La sécurité enfants est désactivée.
- I La sécurité enfants est activée. Le fonctionnement est verrouillé.

Confirmez la sélection avec la touche sensitive OK.

Lorsque le réglage I est sélectionné, l'appareil ne peut plus être utilisé.

Le symbole indique que la sécurité enfants est activée.

La sécurité enfants reste activée même après une panne de courant.

Réglages

Votre appareil comporte des réglages d'usine.

Vous pouvez modifier ces réglages en changeant le statut " s " d'un réglage " P " (voir tableau).

Réglage	Statut (*réglage d'usine)
P 1 Affichage de l'heure	S 0 L'affichage de l'heure est désactivé . Lorsque le sélecteur est en position " 0 ", l'afficheur semble éteint. L'heure continue à s'égrener en arrière-plan. S 1 * L'affichage de l'heure est activé . L'heure s'écoule sur l'afficheur.
P 2 Signal sonore Cuisson	S 0 Quand un programme de cuisson ou une phase de chauffe se termine, aucun signal sonore ne retentit. S 1 * (court) Quand un programme de cuisson ou une phase de chauffe se termine, un signal sonore retentit. S 2 (long) Vous avez le choix entre deux signaux sonores.
P 3 Signal sonore Minuterie	S 0 Une fois la durée de la minuterie écoulée, aucun signal sonore ne retentit. S 1 * (court) Une fois la durée de la minuterie écoulée, un signal sonore retentit. S 2 (long) Vous avez le choix entre deux signaux sonores.
P 4 Signal sonore des touches	S 0 Aucun signal sonore ne retentit à l'effleurement des touches sensibles. S 1 Un signal sonore retentit à l'effleurement des touches sensibles.
P 5 Intensité des signaux sonores	S 0 * à S 30 Si vous avez sélectionné le statut S 2 des signaux sonores pour le temps de cuisson P 2 et la minuterie P 3, vous pouvez modifier l'intensité du signal sonore. Ceci n'est pas possible si vous sélectionnez " P 2 - S 1 " et " P 3 - S 1 " !
P 6 Format de l'heure	24 * L'heure s'affiche au format 24 heures . 12 L'heure s'affiche au format 12 heures .

Modification du statut d'un réglage

Sélectionnez Réglages .

Appuyez sur la touche sensitive OK.



P I apparaît sur l'afficheur.

Appuyez de façon répétitive sur la touche ou jusqu'à ce que le chiffre souhaité s'affiche.

Appuyez sur la touche sensitive OK.



Le statut actuel " S du réglage s'affiche.

Modifiez le statut à l'aide de la touche sensitive ou .

Appuyez sur la touche sensitive OK.

Les modifications de statut sont enregistrées.

" P " suivi du chiffre du réglage s'affiche de nouveau.

Tant que vous ne réglez pas le sélecteur de mode de fonctionnement sur " 0 ", vous pouvez modifier d'autres réglages.

Les modifications sont conservées même après une panne de courant.

Décongélation, réchauffage et cuisson aux micro-ondes

Mode de fonctionnement		Puissance/ température	Adapté pour :
Décongélation	Micro-ondes	80 W	Aliments très délicats : crème, beurre, tarte à la crème au beurre et à la crème, fromage
		150 W	Tous les autres aliments
Réchauffage	Micro-ondes	450 W	Aliments pour bébés et pour enfants
		600 W	Plats variés ; plats préparés surgelés qui n'ont pas besoin de gratiner
		850 W	
		1 000 W	Bouillons
Cuisson	Micro-ondes	850 W Cuisson rapide	Gratins ; Faire gonfler du riz au lait ou de la semoule, par exemple ; Aliments surgelés qui n'ont pas besoin de gratiner
		450 W Réchauffage	
		150 W Gonflement	
	Sélectionnez un mode combiné avec micro-ondes si vous souhaitez réduire le temps de cuisson et faire dorer les aliments :		
	Micro-ondes+ Gril	300 W + température fixe	Cuire et faire dorer, gratiner (toasts ou petits hors-d'œuvre)
	Micro-ondes+ Chaleur tournante Plus	300 W + 160 °C - 180 °C	Plats préparés devant dorer et gratiner (gratins, etc.)

La **durée requise** dépend de la nature, de la quantité et de la température de départ des aliments. Par exemple, les aliments qui sortent du réfrigérateur requièrent un temps de réchauffage plus long que les aliments entreposés à température ambiante.

Les temps correspondants sont fournis dans le tableau des pages suivantes.

Décongélation, réchauffage et cuisson aux micro-ondes

Avant la décongélation, le réchauffage et la cuisson

Placez les aliments (congelés) dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez-le.

Posez le plat au milieu du plat en verre au premier niveau d'introduction en partant du bas.

En mode combiné

Utilisez exclusivement des plats allant au four à micro-ondes et résistants à la chaleur.

En règle générale, ne couvrez pas le plat pendant la cuisson.

En mode Micro-ondes+Gril, n'utilisez jamais de cloche pendant la cuisson. Les aliments ne pourraient pas dorer.

Insérez le plat en verre au deuxième niveau d'introduction en partant du bas.

Les plats préparés (en aluminium) doivent être posés directement sur le plat en verre.

Pendant la décongélation, le réchauffage, la cuisson

Retournez, découpez ou remuez plusieurs fois les aliments. Ramenez les couches externes vers le milieu, car les bords se réchauffent plus rapidement.

Après la décongélation, le réchauffage et la cuisson

Laissez reposer les aliments pendant quelques minutes à température ambiante (temps de repos) pour que la température puisse s'y répartir plus uniformément.

Après le réchauffage, il faut impérativement remuer ou secouer le contenu et en vérifier la température, en particulier les aliments ou boissons pour hébés et enfants. Risque de brûlure.

Soyez prudent lorsque vous sortez le plat du four !

Le plat n'est pas chauffé par les micro-ondes (excepté dans le cas des faïences spéciales pour four), mais bien par la transmission de chaleur des aliments. Risque de brûlure !

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

En cas de doute, prolongez un peu le réchauffement/la cuisson.

En particulier, cuisez suffisamment les aliments facilement périssables tels que le poisson, la volaille et la viande hachée.

Décongélation, réchauffage et cuisson aux micro-ondes

Instructions pour le réchauffage

Les aliments pour bébés et enfants ne doivent pas être trop chauds. Risque de brûlure ! Par conséquent, ne les réchauffez que pendant 30 secondes à 1 minute à une puissance de 450 watts.

Ouvrez toujours les bouches fermés. Retirez le couvercle des petits pots pour bébés.

Réchauffez les biberons sans capuchon et sans tétine.

Placez le bâtonnet d'ébullition dans le récipient du liquide à réchauffer.

Ne réchauffez jamais d'œufs durs, même sans coquille, dans un mode avec micro-ondes. Ils pourraient éclater.

Instructions pour la cuisson

Piquez ou entaillez plusieurs fois les aliments à peau ferme comme les tomates, les saucisses, les pommes de terre en robe des champs et les aubergines, pour que la vapeur puisse s'en échapper et que les aliments n'éclatent pas.

Cuisez les œufs à la coque uniquement dans un récipient spécial lorsque le mode de Micro-ondes est sélectionné.

Les œufs peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez vous procurer des plats adaptés auprès de votre distributeur Miele.

Pour faire cuire aux micro-ondes des œufs sans coquille, percez d'abord le jaune plusieurs fois avec une aiguille. Sinon, le jaune risque d'éclater après la cuisson sous l'effet de la pression.

Décongélation, réchauffage et cuisson aux micro-ondes

Utilisation	Astuces et conseils
Décongélation de grandes quantités d'aliments, par exemple 2 kg de poisson	Vous pouvez également utiliser le plat en verre comme récipient de décongélation, au premier niveau d'introduction en partant du bas.
Réchauffage de plats	Utilisez toujours une cloche, sauf pour les aliments panés.
Cuisson de légumes	Ajoutez un peu d'eau aux légumes qui ont été stockés pendant un certain temps. 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 préparés surgelés	Vous pouvez décongeler, réchauffer ou cuire ces types de plats en une seule opération. Veillez à bien respecter les instructions du fabricant.

Problème	Cause et remède
Les aliments ne sont pas suffisamment chauds ou cuits à l'issue de la durée programmée.	Vérifiez que le four à micro-ondes a bien été redémarré après l'interruption d'un programme. Vérifiez que la durée de réchauffage ou de cuisson correcte a bien été définie pour la puissance sélectionnée. Plus la puissance est faible, plus le temps doit être long.
Les aliments refroidissent vite une fois réchauffés ou cuits aux micro-ondes.	Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur émane d'abord sur les bords des aliments et qu'elle se diffuse ensuite vers le centre de ceux-ci. Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, il se peut qu'ils soient brûlants à l'extérieur, mais pas encore au centre. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe le cœur des aliments tout en refroidissant la surface. Par conséquent, il est conseillé de réchauffer les aliments de composition variée, tels qu'un plat de viande et de légumes, à une puissance plus faible et plus longtemps.

Décongélation, réchauffage et cuisson aux micro-ondes

Tableau de décongélation des aliments

	Puissance des micro-ondes			Temps de repos en minutes ¹⁾
	Quantité	150 W Durée en minutes	80 W Durée en minutes	
Produits laitiers				
Crème	250 ml	-	13 - 17	10 - 15
Beurre	250 g	-	8 - 10	5 - 10
Tranches de fromage	250 g	-	6 - 8	10 - 15
Lait	500 ml	14 - 16	-	10 - 15
Fromage blanc	250 g	10 - 12	-	10 - 15
Pâtisserie/gâteaux/pain				
Sablé	1 morceau, env. 100 g	1 - 2	-	5 - 10
Sablé	300 g	4 - 6	-	5 - 10
Gâteau aux fruits	3 morceaux, env. 300 g	6 - 8	-	10 - 15
Gâteau au beurre	3 morceaux, env. 300 g	7	-	5 - 10
Tarte à la crème au beurre et à la crème	1 morceau, env. 100 g	-	1,5	5 - 10
	3 morceaux, env. 300 g	-	4 - 4,5	5 - 10
Pâtisserie à la levure ou à pâte feuilletée	4 morceaux	6 - 8	-	5 - 10
Fruits				
Fraises, framboises	250 g	7 - 8	-	5 - 10
Groseilles	250 g	8 - 9	-	5 - 10
Prunes	500 g	12 - 16	-	5 - 10
Viande				
Viande hachée de bœuf	500 g	16 - 18	-	5 - 10
Poulet	1 000 g	34 - 36	-	10 - 15
Légumes				
Petits pois	250 g	8 - 12	-	5 - 10
Asperges	250 g	8 - 12	-	10 - 15
Haricots	500 g	13 - 18	-	10 - 15
Chou rouge	500 g	15 - 20	-	10 - 15
Épinards	300 g	12 - 14	-	10 - 15

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante.

Cette étape permet une répartition homogène de la température à l'intérieur des aliments.

Observez les puissances, durées et temps de repos prescrits. La nature, la quantité et la température de départ des aliments sont prises en compte.

En règle générale, optez pour le temps moyen.

Décongélation, réchauffage et cuisson aux micro-ondes

Tableau de réchauffage de certains aliments

Boissons ²⁾	Quantité	Puissance des micro-ondes		Temps de repos ¹⁾ en minutes
		1 000 W Durée en minutes	450 W Durée en minutes	
Café, à boire entre 60 et 65 °C	1 tasse, 200 ml	0:50 - 1:10	-	-
Lait, à boire entre 60 et 65 °C	1 tasse, 200 ml	1- 1:50 ³⁾	-	-
Eau, à porter à ébullition	1 tasse, 125 ml	1 - 1:50	-	-
Biberon de lait	env. 200 ml	-	0:50 - 1 ³⁾	1
Vin chaud, grog, à boire entre 60 et 65 °C	1 verre, 200 ml	0:50 - 1:10	-	-
Aliments ³⁾	Quantité	Puissance des micro-ondes		Temps de repos ¹⁾ en minutes
		600 W Durée en minutes	450 W Durée en minutes	
Aliments pour bébés (température ambiante)	1 verre, 200 g	-	0:30 - 1	1
Côtelette rôtie	200 g	3 - 5	-	2
Filet de poisson rôti	200 g	3 - 4	-	2
Rôti en sauce	200 g	3 - 5	-	1
Garnitures	250 g	3 - 5	-	1
Légumes	250 g	4 - 5	-	1
Jus de viande	250 ml	4 - 5	-	1
Soupe/pot-au-feu	250 ml	4 - 5	-	1
Soupe/pot-au-feu	500 ml	7 - 8	-	1

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante.

Cette étape permet une répartition homogène de la température à l'intérieur des aliments.

2) Placez le bâtonnet d'ébullition dans le récipient.

3) Les temps indiqués correspondent à une température de départ d'env. 5 °C.

Pour les aliments n'étant normalement pas conservés au réfrigérateur, on considère une température ambiante d'env. 20 °C.

Exception faite des aliments pour bébés et des sauces battues délicates, les plats doivent être chauffés à une température comprise entre 70 et 75 °C.

Observez les puissances, durées et temps de repos prescrits. La nature, la quantité et la température de départ des aliments sont prises en compte.

En règle générale, optez pour le temps moyen.

Décongélation, réchauffage et cuisson aux micro-ondes

Tableau de cuisson de plats

	Quantité	Puissance des micro-ondes			Temps de repos ¹⁾ en minutes
		850 W Durée en minutes	+	450 W Durée en minutes	
Viande					
Boulettes de viande hachée en sauce (400 g de viande)		10 - 12			2 - 3
Goulasch de veau en sauce (750 g de viande)		16	+	15	2 - 3
Volaille					
Poulet sauce moutarde	env. 800 g	4	+	12	2 - 3
Émincé de volaille au curry	env. 900 g	5	+	12	2 - 3
Risotto de volaille	env. 1,6 kg	10		15	3 - 5
Poisson					
Filet de poisson en sauce	env. 900 g	8 - 12			2 - 3
Curry de poisson	env. 1,5 kg	5	+	12	3 - 5
Légumes frais					
Carottes	300 g	2	+	6	2
Fleurons de chou-fleur	500 g	6	+	10	2
Petits pois	450 g	5	+	10	2
Lamelles de poivron	500 g	5	+	10	2
Bâtonnets de chou-rave	500 g	3	+	8	2
Chou-fleur	500 g	3	+	9	2
Asperges	500 g	5	+	8	2
Fleurons de brocoli	300 g	4	+	4	2
Poireau	500 g	5	+	8	2
Haricots verts	500 g	4	+	12	2
Légumes congelés					
Pois, légumes variés	450 g	5	+	11	2
Épinards	450 g	5	+	7	2
Chou-fleur	300 g	4	+	6	2
Brocoli	300 g	3	+	6	2
Poireau	450 g	4	+	8	2
Desserts					
Soufflé au fromage (500 g de fromage blanc)		10 - 12		-	-
Fruits en gelée (500 ml de jus ou 500 g de fruits)		6 - 8		-	-

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante.

Cette étape permet une répartition homogène de la température à l'intérieur des aliments.

Observez les puissances, durées et temps de repos prescrits. La nature, la quantité et la température de départ des aliments sont prises en compte.

En règle générale, optez pour le temps moyen si des plages de temps sont fournies.

Mode de fonctionnement

Chaleur tournante Plus

Adapté à la cuisson de petits gâteaux, pâtes à cake, pâte à choux, pâte feuilletée et pâte à strudel.

Micro-ondes+Chaleur tournante Plus

Adapté à la cuisson de pâtes nécessitant une cuisson longue, comme la pâte à lever, la pâte au quark et à l'huile, la pâte à cake ou la pâte pétrie.

La cuisson est accélérée.

Pendant toute la durée de la cuisson, sélectionnez une puissance maxi de 150 W.

Moule de cuisson

Pour obtenir un résultat de cuisson optimal, faites attention au matériau du moule lorsque vous sélectionnez le mode de fonctionnement.

Chaleur tournante Plus

Tous les moules résistants à la chaleur sont adaptés. Les moules à parois fines en matériau clair et brillant peuvent également être utilisés, mais ils offrent de moins bons résultats.

Micro-ondes+Chaleur tournante Plus

Utilisez exclusivement des moules résistants à la chaleur et allant au micro-ondes (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes"), comme les moules en verre ou en céramique résistants à la chaleur, car les micro-ondes traversent ces matériaux.

À l'inverse, les moules en métal reflètent les micro-ondes, qui n'atteignent donc le gâteau que par le haut. Il faudra alors prévoir un temps de cuisson plus long. En outre, les moules en métal peuvent parfois provoquer des étincelles.

Posez le moule sur le plat en verre de telle sorte qu'il ne touche pas les parois de l'appareil. En présence d'étincelles malgré cette précaution, ne réutilisez pas ce moule avec le mode combiné.

Cuisson

Niveau d'introduction

Chaleur tournante Plus

Gâteaux dans des moules	1^{er} niveau d'introduction en partant du bas
Gâteau plat (galettes, pâtisseries sur plaque, etc.)	2^{ème} niveau d'introduction en partant du bas
Cuisson sur deux niveaux en même temps (en fonction de l'épaisseur du gâteau)	1^{er} et 3^{ème} niveaux d'introduction ou 2^{ème} et 3^{ème} niveaux d'introduction en partant du bas

Micro-ondes+ Chaleur tournante Plus

Insérez le plat en verre au premier niveau d'introduction et posez le moule dessus.

Conseils de cuisson

Vous pouvez également programmer une durée (voir le chapitre "Commande de l'appareil - Programmation des temps de cuisson"). Évitez d'indiquer une durée trop longue. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure n'agira pas correctement.

Placez les **moules rectangulaires** ou allongés en travers du four afin de garantir une répartition optimale de la chaleur dans le moule et un résultat de cuisson uniforme.

Les aliments préparés avec délicatesse sont meilleurs pour votre santé.

Vous devez laisser dorer les gâteaux, pizzas, frites et aliments similaires sans les laisser trop brunir.

Pour une préparation délicate et pour faire dorer les pâtisseries, les gâteaux et les produits surgelés (comme les frites, les croquettes, les gâteaux, les pizzas, les bananes et autres plats surgelés) de manière homogène,

– réglez le four sur la **température la plus basse** suivant les indications de la recette/de l'emballage.

Ne sélectionnez pas une température supérieure à celle indiquée dans la recette ou sur l'emballage. Une température plus élevée accélère certes la cuisson, mais entraîne fréquemment un degré de brunissage très différent.

L'aliment risque entre autres de ne pas cuire correctement.

– vérifiez si l'aliment est cuit au terme du **temps de cuisson le plus court**. Pour ce faire, enfoncez un cure-dent dans la pâte du gâteau ou de la pâtisserie.

Si la pâte n'attache pas au cure-dent, l'aliment est cuit.

– utilisez du **papier sulfurisé** pour les frites, les croquettes et autres aliments similaires.

Problème	Cause et remède
<p>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas encore prêt(e) alors que la durée de cuisson indiquée sur le tableau est dépassée.</p>	<p>Vérifiez que vous avez sélectionné la température adéquate.</p> <p>Vérifiez que vous n'avez pas modifié la recette. Si vous ajoutez du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide, et la durée de cuisson augmente.</p> <p>Vérifiez le matériau et la couleur du moule de cuisson. Les moules de couleur claire et brillante se prêtent moins bien à ce type d'utilisation. Ils réfléchissent la chaleur. Celle-ci atteint plus difficilement l'aliment, qui ne cuit alors pas correctement.</p>
<p>Le gâteau ou la pâtisserie n'est pas uniformément bruni(e).</p>	<p>Il y a toujours une certaine différence dans le taux de brunissage.</p> <p>En cas de différence de brunissement très importante, assurez-vous qu'une température excessive n'est pas définie et vérifiez le matériau et la couleur du moule. Les moules de couleur claire et brillante se prêtent moins bien à ce type d'utilisation. Ils réfléchissent la chaleur. Celle-ci atteint plus difficilement l'aliment, qui ne brunit pas uniformément dans le moule.</p>

Tableau de cuisson

	Chaleur tournante Plus		Micro-ondes+Chaleur tournante Plus		
	Température en °C	Durée en minutes	Puissance en W	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake					
Sablés, selles de chevreuil	140 - 160	60 - 80	-	-	-
Kouglof	150 - 170	65 - 80	80	160	60 - 70
Muffins ¹⁾	150 - 170	25 - 35	-	-	-
Gâteau marbré (moule)	150 - 170	60 - 70	-	-	-
Gâteau aux fruits avec meringue ou coulis (plat en verre) ¹⁾	150 - 170	35 - 45	-	-	-
Gâteau aux fruits (plat en verre) ¹⁾	150 - 170	35 - 45	-	-	-
Gâteau aux fruits (moule)	150 - 170	55 - 65	80	160	45 - 60
Fond de tarte	150 - 170	30 - 35	-	-	-
Petits gâteaux (galettes)	150 - 170	15 - 30	-	-	-
Pâte à biscuit					
Tarte	150 - 170	20 - 25	-	-	-
Fond de tarte (2 œufs)	150 - 170	15 - 30	-	-	-
Rouleau ¹⁾	150 - 170	20 - 25	-	-	-
Pâte pétrie					
Fond de tarte	150 - 170	30 - 38	-	-	-
Streuselkuchen allemand (plat en verre) ¹⁾	150 - 170	40 - 50	-	-	-
	150 - 170	20 - 30	-	-	-
Petits gâteaux (galettes) ¹⁾	150 - 170	75 - 85	-	-	-
Tarte au fromage blanc (quark)	150 - 170	65 - 75	-	-	-
Tarte aux pommes, couverte	150 - 170	60 - 70	-	-	-
Tarte aux abricots avec coulis					
Pâte à lever/pâte au quark à l'huile					
Streuselkuchen allemand (plat en verre) ¹⁾	150 - 170	35 - 45	-	-	-
Gâteau aux fruits (plat en verre) ¹⁾	150 - 170	40 - 50	150	170	35 - 45
Kouglof	140 - 160	55 - 65	-	-	-
Stollen (gâteau de Noël)	150 - 170	55 - 65	-	-	-
Pain blanc	160 - 180	40 - 50	-	-	-
Pain noir	150 - 170	110 - 130	-	-	-
Pizza (plat en verre) ¹⁾	170 - 190	40 - 50	80	180	30 - 40
Gâteau aux oignons (plat en verre) ¹⁾	150 - 170	35 - 40	-	-	-
Chaussons aux pommes ¹⁾	150 - 170	25 - 35	-	-	-
Pâte à chou, Choux¹⁾	160 - 180	30 - 40	-	-	-
Pâte feuilletée¹⁾	170 - 190	25 - 35	-	-	-
Meringue, macarons¹⁾	120 - 140	35 - 45	-	-	-

Les valeurs relatives au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en gras.

Sauf indication contraire, les durées indiquées s'entendent dans un four non préchauffée.

Si vous avez préchauffé l'enceinte de cuisson, la durée de cuisson diminue d'environ 10 minutes.

1) Deuxième niveau d'introduction en partant du bas.

Observez les températures, puissances, niveaux d'introduction et temps prescrits. Ils tiennent compte des différents moules, quantités de pâte et habitudes de cuisson. En règle générale, optez pour la température moyenne et contrôlez la cuisson après le temps le plus court de la plage indiquée.

Mode de fonctionnement

Chaleur tournante Plus

Adapté pour les plats à base de viande ou de volaille avec une croûte dorée.

Micro-ondes+

Chaleur tournante Plus Le rôtissage est accéléré.

Pour toute la durée du rôtissage, sélectionnez les puissances suivantes :

- Pour les viandes et les poissons : 300 W maxi.
- Pour les volailles : 150 W.

Ce mode n'est **pas** adapté pour le rôtissage de rosbif ou de filet de bœuf. La viande serait cuite à l'intérieur avant d'être dorée et croustillante à l'extérieur.

Plat

Pour obtenir un rôtissage optimal, faites attention au matériau du plat lorsque vous sélectionnez le mode de fonctionnement.

Chaleur tournante Plus

Vous pouvez utiliser tous les types de plats suivants :

cocotte, plat à rôtir, plat en verre résistant, plat en terre cuite (diable).

Le plat doit avoir des poignées résistantes à la chaleur.

Micro-ondes+

Chaleur tournante Plus

Utilisez exclusivement des plats résistants à la chaleur et allant au micro-ondes, sans couvercle métallique (voir chapitre " Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes ").

QUEL FOUR.COM

Rôtissage

Rôtissage dans un plat de cuisson fermé

Le rôtissage dans un plat de cuisson fermé présente les avantages suivants :

- La viande reste juteuse à l'intérieur.
- L'enceinte se salit moins que lorsque vous rôtissez sur la grille.
- Vous pouvez utiliser le fond de rôti pour préparer une sauce.

Assaisonnez la viande et posez-la dans le plat de cuisson. Garnissez la viande de quelques noix de beurre, de margarine ou de graisse, ou d'un filet d'huile. Dans le cas de gros rôtis maigres (2 - 3 kg) et de grandes volailles, ajoutez environ 1/8 l d'eau.

Enfourner la viande ou la volaille dans une enceinte de cuisson fermée. Exception : pour rôti du rosbif ou du filet, il faut préchauffer l'enceinte de cuisson à la température indiquée dans la recette.

Niveau d'introduction

Chaleur tournante Plus

Insérez la grille avec les aliments au premier niveau d'introduction en partant du bas.

Micro-ondes+

Chaleur tournante Plus

Insérez la grille ou le plat en verre au premier niveau d'introduction en partant du bas.

Température

Reportez-vous au tableau de rôtissage pour connaître la température à définir.

Plus le rôti est gros (3 kg maxi, sauf les volailles), plus la température doit être faible. À partir de 3 kg, réduisez d'environ 10 °C la température recommandée dans le tableau de rôtissage. Le rôtissage sera plus long, mais la volaille cuira de manière plus uniforme et ne sera pas recouverte d'une croûte trop épaisse.

Temps de cuisson

La durée de cuisson dépend du type, de la taille et de l'épaisseur de la viande. Elle peut être calculée comme suit :

épaisseur du rôti x durée par cm
(reportez-vous au tableau pour la sorte de viande correspondante)

Sorte de viande	Durée par cm de viande (épaisseur)
Bœuf/gibier	15 - 18 min
Porc/veau/agneau	12 - 15 min
Rosbif/filet	12 - 15 min

Exemple : rôti de bœuf, 8 cm de haut
 $8 \times 15 \text{ min par cm} = 120 \text{ min de cuisson}$

Les aliments se mettent à brunir à la fin du temps de cuisson.

Pour que la viande brunisse davantage, enlevez le couvercle du plat 15 à 20 minutes avant le terme du temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson

Retirez la viande de l'enceinte de cuisson, emballez-la dans une feuille de papier aluminium et laissez reposer pendant environ 10 minutes. Ainsi, la viande perdra moins de jus de cuisson lorsque vous la couperez.

Rôtissage sur la grille

Pour rôtir sur la grille, réglez le four à une température de 20 °C inférieure à celle utilisée pour rôtir dans un plat de cuisson fermé.

Vous pouvez enduire la viande maigre de gras, l'entrelarder ou la recouvrir de tranches de lard.

Ne versez pas trop de liquide pendant le rôtissage. Cela empêcherait la viande de brunir.

Rôtissage dans un sachet à rôtir

Si vous utilisez un sachet à rôtir, observez scrupuleusement les indications du fabricant.

Rôtissage de volaille

Pour que la peau de la volaille devienne croustillante, badigeonnez-la d'eau légèrement salée dix minutes avant la fin du temps de cuisson.

Rôtissage de viande surgelée

Vous pouvez rôtir la viande surgelée sans la décongeler si son poids est inférieur à environ 1,5 kg, en recourant à la rôtière automatique. Le temps de cuisson est prolongé de 20 minutes environ par kg supplémentaire.

Tableau de rôtissage

	Chaleur tournante Plus		Micro-ondes+Chaleur tournante Plus		
	Température en °C ^{1) 2)}	Durée en minutes	Puissance en W	Température en °C ²⁾	Durée en minutes
Rôti de bœuf (env. 1 kg)	170 - 190	100 - 120	-	-	-
Filet de bœuf, rosbif ^{3), 4)} (env. 1 kg)	190 - 210	40 - 60	-	-	-
Rôti de gibier, gigot (env. 1 kg)	180 - 200	100 - 120	-	-	-
Rôti de gibier, râble (env. 1 kg)	180 - 200	70 - 100	-	-	-
Rôti de porc (noix, cuisse, échine ; env. 1 kg)	170 - 190	110 - 130	150	180	90 - 100
Petit salé (env. 1 kg)	170 - 190	70 - 80	150	180	60 - 70
Viande hachée ⁴⁾ (env. 1 kg)	160 - 180	65 - 75	300	180	35 - 45
Rôti de veau (env. 1 kg)	170 - 190	80 - 110	150	180	70 - 80
Jarret d'agneau (env. 2 kg)	170 - 190	110 - 130	150	180	90 - 110
Dos d'agneau ³⁾ (env. 2 kg)	170 - 190	60 - 80	-	-	-
Volaille (env. 1 kg)	170 - 190	55 - 65	150	180	45 - 55
Volaille (env. 4 kg)	170 - 190	200 - 220	150	160	120 - 150
Poisson en morceaux (env. 1,5 kg)	160 - 180	45 - 55	150	170	35 - 45

Sauf indication contraire, les durées ci-dessus s'entendent dans une enceinte de cuisson non préchauffée.

- 1) Rôtissage dans un plat de cuisson fermé.
Si le rôti est sur la grille, réduisez la température de 20 °C.
- 2) Ne réglez pas le four sur une température plus élevée qu'indiqué.
La viande brunirait mais ne serait pas complètement cuite.
- 3) Ne couvrez pas les aliments.
- 4) Préchauffez l'enceinte de cuisson.

Observez les températures, puissances, niveaux d'introduction et temps prescrits. Ils tiennent compte des différents plats de cuisson, morceaux de viande et habitudes de cuisson.

En règle générale, optez pour la température moyenne et contrôlez la cuisson après le temps le plus court de la plage indiquée.

Mode de fonctionnement

Gril

Adapté aux aliments plats : côtelettes, steaks, croquettes de viande, toasts, toasts tartinés.

Turbogrill

Adapté aux aliments plus épais : brochettes, rôtis, volaille.

Micro-ondes+Gril

Micro-ondes+ Turbogrill

Les aliments grillent plus rapidement. Pendant toute la durée de l'opération, sélectionnez une puissance maxi de 300 W.

Préparation des aliments à griller

Passez la viande sous l'eau courante froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande, sinon elles perdraient tout leur jus.

Vous pouvez enduire les viandes maigres d'huile. Les autres types de graisse noircissent trop vite et dégagent de la fumée. Vous pouvez badigeonner le poulet avec du beurre.

Nettoyez les poissons plats et les tranches de poisson, salez-les et arrosez-les de quelques gouttes de citron.

Grillade sur la grille

Avant d'enfourner les aliments à griller, préchauffez la résistance du gril pendant environ cinq minutes avec la porte fermée. Pendant ce temps, n'activez pas les micro-ondes !

Badigeonnez la grille avec de l'huile et posez les aliments à griller dessus. Veillez à ce que les tranches soient d'une épaisseur égale pour que les temps de cuisson ne diffèrent pas trop.

Sélectionnez le mode de fonctionnement.



Température

L'opération se déroule à une température fixe. En d'autres termes, il n'est pas possible de régler la température, car celle-ci est automatiquement définie par l'appareil.

Niveau d'introduction

En fonction de l'épaisseur des aliments, optez pour le deuxième ou le troisième niveau d'introduction en partant du bas.

Retournez les aliments à griller à mi-opération.

Gril

Turbogril

Température

220°C	Aliment plat (côtelette, steak, par exemple)
180°C - 200°C	Aliment plus épais (volailles, rôtis, par exemple)

Si la surface des gros morceaux de viande a déjà fortement bruni, mais que le centre n'est pas encore cuit, vous pouvez continuer la cuisson à une température plus basse.

Niveau d'introduction

En fonction de l'épaisseur des aliments, optez pour le premier ou le deuxième niveau d'introduction, en partant du bas.

Temps de cuisson

env. 6 - 8 min par côté	Tranches fines de viande ou de poisson
env. 7 - 9 min	Morceaux plus épais
env. 10 min/cm d'épaisseur	Rôtis

Contrôle de la cuisson

Pour vérifier le degré de cuisson, appuyez sur la viande avec une fourchette :

- Si elle est très élastique, l'intérieur est encore rouge (ou saignant).
- Si elle cède peu sous la pression, l'intérieur est rose (à point).
- Si elle ne cède pas, l'intérieur est complètement cuit (bien cuit).

Tableau de gril

Préchauffez la résistance du gril pendant env. 5 minutes. Pendant ce temps, n'activez pas les micro-ondes !

Plats grillés	Niveau d'introduction recommandé en partant du bas	Gril		Turbogrill	
		Niveau	Temps total en minutes ¹⁾	Température en °C	Temps total en minutes ¹⁾
Aliment plat					
Bifteck	2 ou 3 ²⁾	3	18 - 22	220	10 - 16
Brochette	2	-	-	220	15 - 20
Brochette de volaille	2	-	-	220	15 - 20
Escalope	2 ou 3 ²⁾	-	-	220	14 - 18
Boulettes de viande	2 ou 3 ²⁾	3	20 - 5	220	20 - 25
Saucisse	2 ou 3 ²⁾	3	5 - 20	-	-
Filet de poisson	2 ou 3 ²⁾	3	15 - 20	-	-
Truite	2 ou 3 ²⁾	-	-	220	20 - 25
Toasts	2 ou 3 ²⁾	2	2 - 4	-	-
Croque Hawaiï	2	3	5 - 9	-	-
Tomates	2 ou 3 ²⁾	3	10 - 12	220	6 - 8
Pêches	2	3	4 - 8	220	7 - 10
Aliment plus épais					
Poulet, entier (env. 1 kg)	2 ou 3 ²⁾	2	50 - 60	180 - 200 150 W + 200 ⁴⁾	45 - 55 35 - 45
Rôtis, 10 cm (env. 1,5 kg)	1	2	80 - 100	180 - 200	80 - 100
Jambonneau (env. 1 kg)	1	-	-	180 - 200	100 - 120

Les valeurs relatives au mode de fonctionnement recommandé sont imprimées en gras.

- 1) Retournez les aliments à mi-opération.
- 2) Sélectionnez le niveau d'introduction en fonction de l'épaisseur de l'aliment.
- 3) Deuxième niveau d'introduction en partant du bas en mode Turbogril.
- 4) Sélectionnez le mode Micro-ondes+Turbogrill.

Observez les températures, puissances, niveaux d'introduction et temps prescrits. Ils tiennent compte des différents morceaux de viande et habitudes de cuisson.

En règle générale, optez pour la température moyenne et contrôlez la cuisson après le temps le plus court de la plage indiquée.

Décongélation sans micro-ondes

Mode de fonctionnement

Décongélation

Pour décongeler des aliments sans les abîmer, l'air de l'enceinte de cuisson est soufflé à température ambiante.

Niveau d'introduction

Placez les aliments sans emballage sur le plat en verre ou dans un récipient approprié.

Posez les petites volailles sur une soucoupe retournée sur le plat en verre. Ainsi, l'aliment ne repose pas dans le liquide produit par la décongélation.

En fonction de l'épaisseur des aliments surgelés, optez pour le premier ou le deuxième niveau d'introduction en partant du bas.

Durée de décongélation partielle et complète

Les durées dépendent du type d'aliment et du poids :

Speise	Gewicht	Durée en minutes
Poulet	800 g	90 – 120
Viande	500 g	60 – 90
Viande	1 000 g	90 – 120
Saucisse	500 g	30 – 50
Poisson	1 000 g	60 – 90
Fraises	300 g	30 – 40
Gâteau au beurre	500 g	20 – 30
Pain	500 g	30 – 50

Conseils

Lorsque vous décongelez de la volaille, faites particulièrement attention à la propreté. N'utilisez en aucun cas le liquide de décongélation. Risque de salmonellose !

La viande, la volaille et le poisson n'ont pas besoin d'être complètement décongelés avant la cuisson.

Une décongélation partielle suffit. La surface doit être assez tendre pour retenir les épices.

Mode de fonctionnement

Chaleur tournante Plus

Adapté pour les grandes quantités de fruits ou de légumes (maxi 5 bocaux d'1/2 l).

Micro-ondes

Adapté pour les fruits et les légumes plus petits.

Récipients pour faire bouillir

Les boîtes de conserve ne peuvent pas servir pour faire bouillir. Il y a un risque de surpression. Les boîtes pourraient exploser. Vous risqueriez alors de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

Chaleur tournante Plus

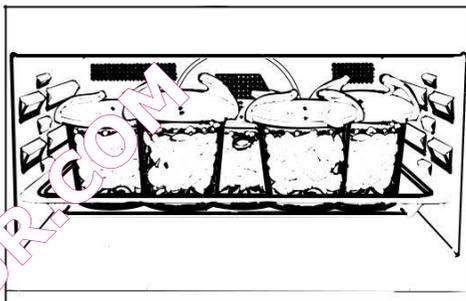
Bocaux de stérilisation ; bocaux munis d'un couvercle à visser

Utilisez exclusivement les bocaux spéciaux munis d'un couvercle à visser pour la stérilisation. Vous pouvez vous en procurer auprès de votre revendeur Miele.

Micro-ondes

Bocaux de stérilisation

Fermez les bocaux uniquement avec des attaches allant au micro-ondes ou avec un ruban adhésif transparent. N'utilisez jamais d'attache métallique. Cela risquerait de produire des étincelles.



Préparez les bocaux comme d'habitude. Remplissez les bocaux en laissant un espace d'au moins 2 cm sous le rebord.

Stérilisation

Chaleur tournante Plus

5 bocaux (1/2 l) ¹⁾	Température	Temps de stérilisation à partir du début de l'ébullition ²⁾ en minutes	Chaleur résiduelle Durée en minutes
Fruits et cornichons	150 - 170 °C jusqu'à obtention d'une ébullition uniforme. Laissez ensuite reposer, appareil éteint.	aucun	25 - 30
Asperges, carottes	150 - 170 °C jusqu'à obtention d'une ébullition uniforme.	60 - 90	25 - 30
Pois, haricots	Ensuite, continuez à une température de 100 °C.	90 - 120	25 - 30

1) Placez le plat en verre sur le premier niveau d'introduction en partant du bas.
2) Ébullition = apparition régulière de bulles

Micro-ondes

Bocaux (1/2 l) ¹⁾	Puissance	Temps jusqu'au début de l'ébullition ²⁾ en minutes	Temps de stérilisation à partir du début de l'ébullition ²⁾ en minutes
Fruits et cornichons	850 W jusqu'à obtention d'une ébullition uniforme. Laissez ensuite reposer, appareil éteint.	3 - 15 en fonction du nombre de bocaux	
Asperges, carottes	850 W jusqu'à obtention d'une ébullition uniforme.	3 - 15 en fonction du nombre de bocaux	env. 15
Pois, haricots	Ensuite, continuez à une puissance de 450 W.		env. 25

1) Placez le plat en verre sur le premier niveau d'introduction en partant du bas.
2) Ébullition = apparition régulière de bulles

Une fois les aliments bouillis

Retirez les bocaux de l'enceinte et laissez-les reposer pendant 24 heures, recouverts d'un torchon, à l'abri des courants d'air.

Enlevez les attaches ou le ruban adhésif et vérifiez que tous les bocaux sont fermés.

Données pour les instituts de contrôle

Plats testés selon la norme EN 60705	Puissance des micro-ondes en watts/Gril	Durée en minutes	Temps de repos en minutes ¹⁾	Remarque
Décongélation de framboises, 250 g ²⁾	150	7	3	Décongeler sans couvercle
Décongélation de viande de bœuf hachée, 500 g ²⁾	150	16 - 18	5 - 10	Décongeler sans couvercle, retourner à mi-opération
Cuisson de viande hachée, 900 g ²⁾	600 + 450	8,5 + 11	5	Plat : Pyrex 03.838.80, 28 cm, cuire sans couvercle
Cuisson d'un gratin dauphinois, 1 105 g ²⁾	300 + gril	35 - 40	5	Plat : pyrex 03.827.80
Cuisson d'une génoise, 475 g ²⁾	450	7,5 - 8,5	5	Plat : Pyrex 03.827.80, cuire sans couvercle
Rôtissage de poulet, 1 200 g (poids surgelé), 2 moitiés ³⁾	150 + gril	38 - 43	2	Poser la poitrine vers le bas, tourner à mi-opération
Cuisson de crème aux œufs, 1 000 g ²⁾	450	25 - 27	120	Plat : pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

Autres plats testés				
Décongélation et cuisson de filet de rascasse, 400 g ²⁾	850 + 450	4,5 + 4,5	3	Couvrir, retourner à mi-opération
Décongélation de poulet, 1 200 g (poids surgelé) ²⁾	500	38 - 40	10	Poser la poitrine vers le bas, tourner à mi-opération

1) Laissez reposer les aliments à température ambiante.

Cette étape permet une répartition homogène de la température à l'intérieur des aliments.

2) Plat en verre, premier niveau d'introduction en partant du bas

3) Plat en verre et grille, premier niveau d'introduction en partant du bas

Données pour les instituts de contrôle

Plats testés selon la norme EN 60350	Moule / Nombre de plats en verre	Mode de fonctionnement	Réglage de la température en °C	Temps de rôtissage/ cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	1 plat en verre ¹⁾	Chaleur tournante Plus	140	38 - 45
	2 plats en verre ²⁾	Chaleur tournante Plus	140	50 - 55
Gâteau à la génoise	Moule démontable, ³⁾ 26 cm, foncé	Chaleur tournante Plus	170	32 - 37
Tarte aux pommes couverte	Moule démontable, ³⁾ 20 cm, foncé	Chaleur tournante Plus	160	110 - 120
Petits-fours	1 plat en verre ¹⁾	Chaleur tournante Plus	130	26 - 34
	2 plats en verre ²⁾	Chaleur tournante Plus	160	30 - 36
Toasts	Grille ⁴⁾	Gril	-	5 - 7 + 5 minutes de préchauffage
Grillade de biftecks (12 morceaux)	Grille et plat en verre ¹⁾	Gril	-	1 ^{er} côté : 16 - 18, 2 ^{ème} côté : 12 - 14 + 5 minutes de préchauffage
1) deuxième niveau d'introduction en partant du bas 2) premier et troisième niveaux d'introduction en partant du bas 3) premier niveau d'introduction en partant du bas 4) troisième niveau d'introduction en partant du bas				

Données pour les instituts de contrôle

Autres plats testés	Moule / nombre de plats en verre	Mode de fonctionnement / programme	Puissance en watts (W)	Réglage de la température en °C	Temps de rôtissage / cuisson en minutes
Pâtisseries à la levure et crumble	1 plat en verre ¹⁾	Chaleur tournante Plus	-	170	45 - 55
	1 plat en verre ¹⁾	Micro-ondes+Chaleur tournante Plus	150	170	30 - 40
Gâteaux de consistance molle	Moule à cake ²⁾	Chaleur tournante Plus	-	160	55 - 65
	Moule à cake ²⁾	Micro-ondes+Chaleur tournante Plus	80	160	40 - 50
Canard env. 2 000 g	Grille et plat en verre ²⁾	Chaleur tournante Plus	-	180	100 - 120
	Grille et plat en verre ²⁾	Micro-ondes+Chaleur tournante Plus	150	180	80 - 90
Rôti de porc, env. 1 500 g	Grille et plat en verre ²⁾	Chaleur tournante Plus	-	160	110 - 130
	Grille et plat en verre ²⁾	Micro-ondes+Chaleur tournante Plus	150	160	85 - 95
Cuisson de pizza surgelée	Grille ¹⁾	Chaleur tournante Plus	-	200	12 - 16 + préchauffage
1) deuxième niveau d'introduction en partant du bas 2) premier niveau d'introduction en partant du bas					

Nettoyage et entretien

N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Dès qu'elles ont refroidi suffisamment, nettoyez l'enceinte de cuisson et la face intérieure de la porte, ainsi que le joint de porte. Si vous attendez trop longtemps, vous compliquez inutilement le nettoyage, qui peut même s'avérer impossible (dans les cas les plus extrêmes). Dans certaines circonstances, des salissures très importantes peuvent endommager l'appareil.

Enceinte de cuisson

L'enceinte de cuisson est refroidie, chaude après utilisation, risque de brûlure !

L'enceinte de cuisson est constituée d'**acier inoxydable**, dont la surface est protégée par un revêtement **PerfectClean**. Il en résulte un effet optique conférant à la surface un aspect irisé. Grâce au revêtement PerfectClean, les surfaces sont **antiadhésives** et **faciles à nettoyer**.

Pour un fonctionnement optimal, il est essentiel de nettoyer les surfaces après chaque utilisation. Les propriétés antiadhésives se détériorent lorsque les surfaces PerfectClean restent couvertes de résidus d'une utilisation antérieure.

Les surfaces seront plus difficiles à nettoyer si vous les utilisez plusieurs fois sans les laver.

Salissures normales

Ne nettoyez pas l'appareil avec un chiffon trop humide, car de l'humidité risque de s'infiltrer à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures existantes.

Idéalement, nettoyez les surfaces avec une éponge et de l'eau chaude et du produit vaisselle.

Pour faciliter la tâche, laissez tremper les résidus dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pendant quelques minutes.

Utilisez la surface grattante de l'éponge, si nécessaire.

Ensuite, rincez bien les surfaces à l'eau claire. L'eau doit légèrement perler. Les résidus de détergent diminuent l'effet antiadhésif.

Salissures tenaces

Laissez refroidir les surfaces à nettoyer à température ambiante. Pulvérisez ensuite du spray nettoyant pour four et laissez agir environ 10 minutes. À l'emploi du produit 'Nettoyant four' de Miele, le temps d'imprégnation indiqué sur l'emballage peut être prolongé.

Lorsque le spray a fini d'agir, utilisez éventuellement le côté grattant d'une éponge. Répétez ces opérations, si nécessaire.

Après avoir pulvérisé le spray, terminez le nettoyage des surfaces en les rinçant à l'eau claire, puis séchez.

Les conseils ci-dessus vous permettront de bien nettoyer les surfaces PerfectClean sans les abîmer.

Pour ne pas abîmer le revêtement PerfectClean, évitez :

- les détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer, ou encore les pierres de nettoyage ;
- les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique ;
- la laine d'acier ;
- les éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- les sprays nettoyage pour four sur les surfaces PerfectClean, dont la température est trop élevée ou si la durée d'action est longue ;
- un nettoyage ponctuel avec des produits mécaniques.

Tenez également compte des points suivants :

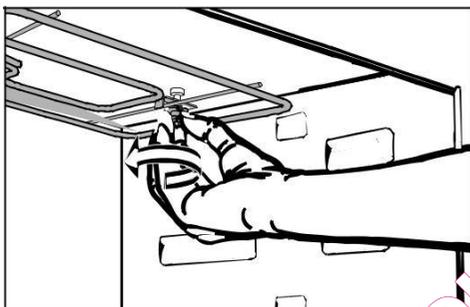
- Les taches de jus de fruit et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux lorsque le four est encore un peu chaud.
- Un jus de fruit ayant débordé peut laisser des traces colorées. Ces traces n'entravent nullement les propriétés du revêtement. N'essayez pas de les éliminer à tout prix. Utilisez uniquement les produits cités.
- Vous pouvez neutraliser les odeurs d'un reste de cuisson en faisant chauffer quelques minutes de l'eau avec un peu de jus de citron dans l'appareil.

Nettoyage et entretien

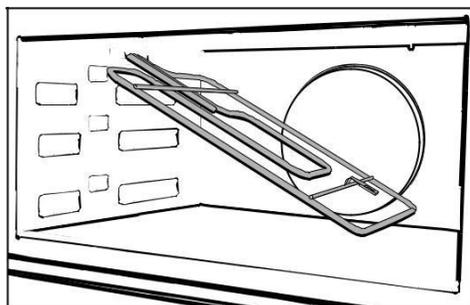
Voûte de l'enceinte de cuisson

Si la voûte de l'enceinte de cuisson venait à présenter une salissure particulièrement tenace, vous pouvez abaisser la résistance du gril afin de faciliter le nettoyage.

Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Risque de brûlure !



Pour ce faire, dévissez l'écrou.



Abaissez la résistance du gril.

Ne forcez pas pour faire descendre la résistance du gril. Vous risqueriez de l'endommager.

Au terme du nettoyage, remettez la résistance du gril en place. Repositionnez l'écrou et vissez-le.

Face interne de la porte avec joint de porte

La face interne de la porte est chaude après utilisation. Risque de brûlure !

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer la face interne de la porte et le joint de porte. Séchez-les ensuite à l'aide d'un chiffon doux. Pour le nettoyage, vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibras propre et humide, sans détergent.

Vérifiez que la porte et le joint de porte ne sont pas endommagés.

En cas de dégradation, évitez d'utiliser la fonction micro-ondes tant que l'appareil n'a pas été réparé par un technicien du service après-vente.

Les surfaces vitrées se rayent facilement. Les rayures peuvent provoquer la cassure des surfaces vitrées.

Pour le nettoyage de toutes ces sur-faces, n'utilisez pas :

- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme les éponges à récurer pour casseroles ou
- de grattoirs métalliques !

Façade de l'appareil

Dans la mesure du possible, ne tardez pas à enlever les salissures sur la façade de l'appareil. Si les salissures restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer la façade. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

Pour le nettoyage, vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibras propre et humide, sans détergent.

Toutes les surfaces se rayent facilement. Les rayures peuvent provoquer la cassure des surfaces vitrées.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Nettoyage et entretien

Évitez de dégrader les surfaces !

Pour le nettoyage, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de détergents pour acier inoxydable (inox) ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme les éponges à récurer pour casseroles ou
- de grattoirs métalliques !

Accessoires fournis

Grille

Les surfaces chromées sont recouvertes d'un revêtement PerfectClean. Pour le nettoyage et l'entretien de ces surfaces, suivez les instructions figurant au chapitre " Nettoyage et entretien - Enceinte de cuisson ".

Plat en verre

Le plat en verre peut être nettoyé au lave-vaisselle ou à la main.

N'utilisez pas de produits abrasifs, au risque de rayer le matériau !

Bâtonnet d'ébullition

Le bâtonnet d'ébullition peut aller au lave-vaisselle.

Anomalies et dysfonctionnements

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Le tableau suivant vous aidera.

S'il ne vous permet pas de déterminer ou d'éliminer les causes d'une anomalie, veuillez vous adresser au service après-vente.

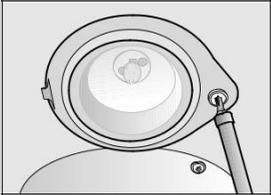
N'ouvrez en aucun cas vous-même le bâti de l'appareil.

Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des professionnels agréés par le fabricant.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Problème	Cause et remède
L'afficheur est sombre.	<ul style="list-style-type: none">– Vérifiez si l'affichage de l'heure est configuré de façon à ne pas s'éteindre (voir chapitre " Réglages- P i ").– Vérifiez si la fiche de l'appareil est correctement branchée.– Vérifiez si le fusible de l'installation domestique est bien en place. Contactez un électricien ou le service après-vente.
Un programme ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none">– En cas de programme avec micro-ondes, vérifiez que la porte est bien fermée.– Vérifiez qu'une puissance et une durée ont bien été définies en cas de sélection du mode de fonctionnement Micro-ondes.– Vérifiez qu'une puissance a bien été définie dans le cas de sélection d'un mode combiné avec micro-ondes, qu'une durée a bien été définie pour le mode Micro-ondes et qu'une température a bien été définie pour le type de chauffage.
Si la porte est ouverte lorsque l'appareil fonctionne en mode Micro-ondes (solo), aucun bruit de fonctionnement n'est audible.	<p>Il ne s'agit pas d'un défaut.</p> <p>Si la porte est ouverte pendant un programme, le contacteur de porte désactive le ventilateur de refroidissement.</p>

Anomalies et dysfonctionnements

Problème	Cause et remède
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement même après la fin de la cuisson.	Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner lorsqu'un programme est terminé. Il se désactive lorsqu'une température donnée est atteinte dans l'enceinte de cuisson.
Un bruit anormal se fait entendre pendant un programme avec micro-ondes.	Vérifiez si l'utilisation d'une vaisselle métallique ne provoque pas des étincelles (voir chapitre " Vaisselle à utiliser avec le micro-ondes "). Vérifiez si l'aliment est recouvert d'une feuille d'aluminium et retirez-la le cas échéant. Vérifiez si la grille se trouve dans l'enceinte de cuisson. Utilisez toujours le plateau rotatif pour le mode de fonctionnement Micro-ondes (solo).
Le chauffage ou la cuisson au mode Micro-ondes fonctionne, mais pas l'éclairage de l'enceinte de cuisson.	Vérifiez si la lampe halogène n'est pas défectueuse. Remplacez-la en procédant comme suit :
	<p>Débranchez l'appareil du réseau électrique : débranchez la fiche de raccordement de l'appareil, ou déconnectez les fusibles correspondants de l'installation électrique.</p> <p>Le cache de la lampe se compose de deux pièces distinctes : une pièce en verre et un cadre. Quand vous démontez le cache, soutenez-le pour qu'il ne tombe pas. Placez par exemple un torchon à vaisselle sur le fond de l'enceinte de cuisson pour le protéger, et gardez la porte ouverte.</p>
	Dévissez la vis du cache de la lampe à l'aide d'un tournevis Torx (T20) et retirez le cache. Retirez la lampe halogène.

Anomalies et dysfonctionnements

Introduisez la nouvelle lampe.

Données de raccordement de la lampe halogène :
12 V, 10 W, charge thermique jusqu'à 300 °C,
douille G4, Fa. Osram, type 64418.

Ne touchez pas la lampe halogène à mains nues.
Respectez les indications du fabricant.

Placez le verre dans le cadre et fixez le cache de la
lampe : placez l'ergot du cadre dans l'encoche du
couvercle de l'enceinte de cuisson. Enfoncez le cadre
dans le couvercle de l'enceinte et fixez-le avec la vis.

Branchez la fiche dans la prise électrique ou réen-
clenchez le disjoncteur de l'installation électrique.

**Message d'erreur ap-
paraissant sur l'affi-
cheur**

Cause et remède

Erreurs affichées sous
la forme " Erreur +
chiffre "

Contactez le service après-vente de Miele.

Accessoires en option

Miele vous propose une large gamme d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage pour les différents appareils. Vous pouvez commander ces produits sur le site www.miele-shop.com, auprès du service après-vente Miele (voir verso) ou chez votre revendeur Miele.

Plat à rôtir

N'utilisez pas le plat à rôtir pour les modes de fonctionnement avec micro-ondes.

La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement antiadhésif.

Ce plat se place sur le plateau en verre, au premier niveau en partant du bas.

Le plat à rôtir est disponible en deux profondeurs différentes.

Veillez indiquer le modèle lors de l'achat :

- HUB 61-22/HUB 62-22 (profondeur : 22 cm)

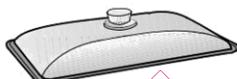


- HUB 61-35 (profondeur : 35 cm)



Couvercle pour le plat à rôtir

Il existe un couvercle spécial pour le plat à rôtir.

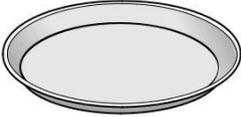


Vous ne pouvez pas employer le plat à rôtir HUB 61-35 avec le couvercle, car la hauteur totale dépasse la hauteur de l'enceinte de cuisson.

Lors de l'achat de l'accessoire, indiquez toujours la profondeur de votre plat à rôtir.

Moule à pizza

N'utilisez pas le moule à pizza pour des modes de fonctionnement avec micro-ondes.



Ce moule rond convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Chiffon en microfibres Miele

Cet accessoire permet d'éliminer facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Nettoyant pour four Miele

Cet accessoire convient pour enlever les taches les plus tenaces. Il n'est pas nécessaire de faire chauffer le four.

Service après-vente et garantie

Service après-vente

Pour les défauts auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, contactez :

– votre distributeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil.

Ces données figurent sur la plaque signalétique qui se trouve à l'avant de l'enceinte de cuisson.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans.

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

QUEL FOUR.COM

Le four à micro-ondes compact est équipé d'un câble et d'une fiche d'alimentation prête à être branchée sur une prise secteur monophasée 230 V 50 Hz.

Le calibre du fusible doit être de 16 A.

Branchez exclusivement l'appareil sur une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

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

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur.

Ce dispositif peut être constitué d'interrupteurs à ouverture de contact d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (selon la norme EN 60335).

Les **données nécessaires au raccordement** figurent sur la plaque signalétique qui se trouve sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

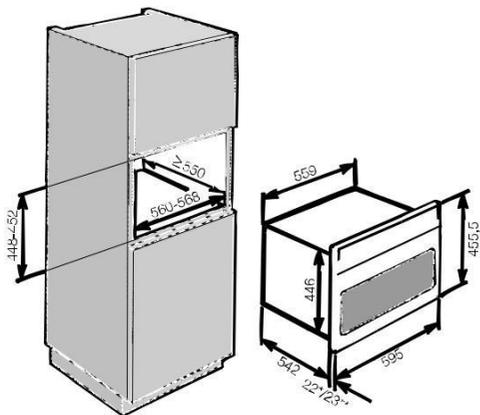
En cas de détérioration du câble d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le service après-vente Miele.

Ce four à micro-ondes est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011 et entre ainsi dans la catégorie des appareils du groupe 2, classe B. Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence destinée à des fins déterminées. Cette énergie est produite sous forme de rayons électromagnétiques visant au traitement calorifique des aliments. Les appareils de la classe B sont quant à eux adaptés à un usage domestique.

Installation

Dimensions de l'appareil et découpe de l'armoire

Encastrement dans un meuble

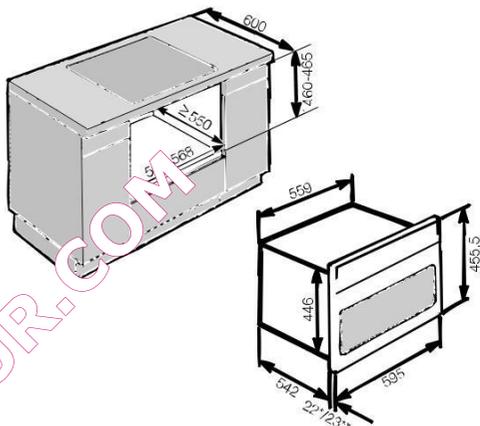


colonne

- * Appareil avec façade vitrée
- ** Appareil avec façade métallique

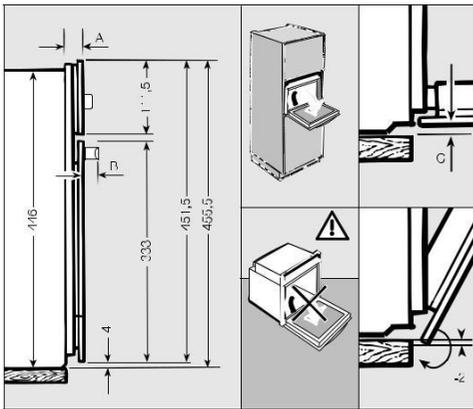
Encastrement dans une armoire inférieure

En cas d'association avec une cuisinière, suivez les instructions d'installation de la cuisinière.



- * Appareil avec façade vitrée
- ** Appareil avec façade métallique

Dimensions détaillées de la façade en verre



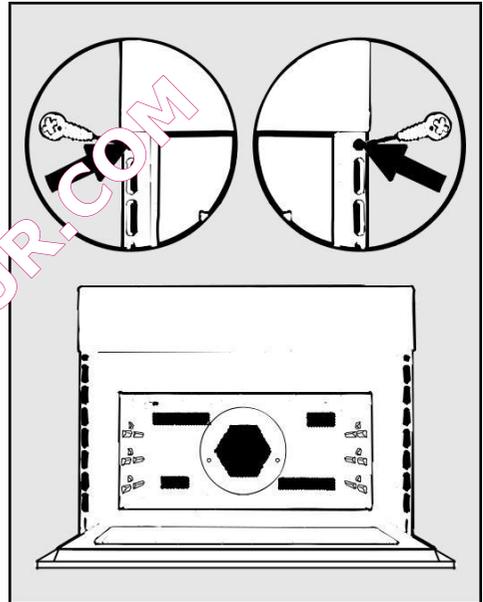
- A** Appareil avec façade vitrée: 22 mm
Appareil avec façade métallique: 23 mm
- B** H 5030 BM: 53,2 mm
H 5040 BM: 47,5 mm
- C** Appareil avec façade vitrée: 1,5 mm
Appareil avec façade métallique: 0,5 mm

Instructions d'installation

L'appareil ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

Branchez l'appareil.

Installez et ajustez l'appareil dans l'armoire d'encastrement, jusqu'en butée.



Ouvrez la porte et fixez l'appareil aux parois latérales de l'armoire à l'aide de deux vis.

Miele

S.A. Miele Belgique

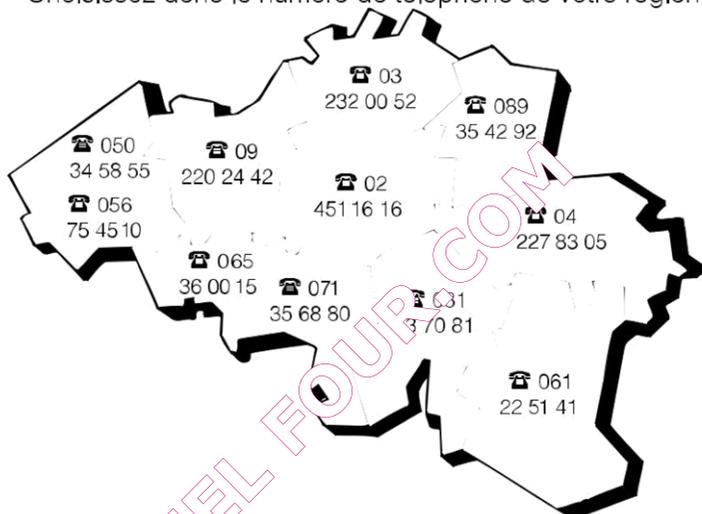
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.

Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00

Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80

Télécopieur: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh