

# Mode d'emploi et instructions de montage


## Four combiné micro-ondes



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

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	6
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	18
<b>Description de l'appareil</b> .....	19
<b>Éléments de commande</b> .....	20
Touche Marche/Arrêt .....	21
Écran .....	21
Touches sensibles .....	21
Symboles.....	23
<b>Principe de commande</b> .....	24
Sélectionner une option de menu .....	24
Modifier un réglage dans une liste .....	24
Modifier un réglage avec une barre à segments .....	24
Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction .....	24
Saisir des chiffres .....	25
Saisir des lettres .....	25
Activer MobileStart.....	25
<b>Équipement</b> .....	26
Plaque signalétique .....	26
Éléments fournis.....	26
Accessoires fournis et accessoires en option.....	26
Dispositifs de sécurité .....	30
Surfaces traitées PerfectClean .....	30
<b>Première mise en service</b> .....	31
Miele@home .....	31
Réglages de base.....	32
Première montée en température du four .....	33
<b>Réglages</b> .....	34
Tableau des réglages.....	34
Accéder au menu « Réglages » .....	36
Langue  .....	36
Heure .....	36
Date .....	36
Eclairage.....	37
Ecran .....	37
Volume.....	37
Unités .....	38
Quick start.....	38
Popcorn .....	38

# Table des matières


Booster .....	38
Temp. préprogrammées .....	39
Puissances préprogrammées .....	39
Arrêt différé ventilateur .....	39
Sécurité .....	40
Miele@home .....	40
Mise à jour à distance .....	41
Commande à distance .....	42
Activer MobileStart .....	42
Version logiciel .....	42
Revendeurs .....	42
Réglages usine .....	42
<b>Minuterie .....</b>	<b>43</b>
<b>Menu principal et sous-menus .....</b>	<b>44</b>
<b>Modes avec micro-ondes .....</b>	<b>46</b>
Principe de fonctionnement .....	46
Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes .....	46
Vaisselle adaptée .....	47
Vaisselle non adaptée .....	49
Tester la vaisselle .....	50
Cloche .....	51
<b>Commande .....</b>	<b>52</b>
Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson .....	52
Modifier la température .....	53
Modifier la puissance des micro-ondes .....	53
Régler les temps de cuisson .....	53
Modifier les temps de cuisson réglés .....	54
Supprimer les temps de cuisson réglés .....	54
Interrompre une cuisson en mode Micro-ondes .....	55
Annuler la cuisson .....	55
Préchauffer l'enceinte .....	55
Booster .....	56
Préchauffage .....	57
<b>Quick start et Popcorn .....</b>	<b>58</b>
<b>Programmes auto .....</b>	<b>59</b>
Catégories .....	59
Utilisation des programmes automatiques .....	59
Consignes d'utilisation .....	59

# Table des matières

---

<b>Autres applications</b> .....	60
Décongélation .....	60
Réchauffage .....	63
Sécher .....	66
Chauffer la vaisselle .....	67
Maintenir au chaud.....	67
Cuisson .....	68
Stériliser des conserves .....	70
Produits surgelés/plats préparés.....	73
<b>Programmes personnalisés</b> .....	74
<b>Cuisson de pâtisseries/pain</b> .....	77
Conseils pour la cuisson .....	77
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	77
Remarques concernant les modes de cuisson .....	78
<b>Rôtissage</b> .....	79
Conseils de rôtissage .....	79
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	79
Remarques concernant les modes de cuisson .....	80
<b>Mode Gril</b> .....	81
Conseils pour faire griller.....	81
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	81
Remarques concernant les modes de cuisson .....	82
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	83
Produits à ne pas utiliser .....	84
Nettoyer les salissures normales.....	85
Nettoyer les salissures incrustées .....	85
Abaissier la résistance de gril.....	86
<b>En cas d'anomalie</b> .....	87
<b>Service après-vente</b> .....	92
Contact en cas d'anomalies.....	92
Garantie.....	92
<b>Installation</b> .....	93
Dimensions d'encastrement.....	93
Encastrement dans un meuble haut ou bas.....	93
Vue latérale .....	94
Raccordements et aération .....	95
Encastrement du four.....	96
Raccordement électrique .....	97

# Table des matières

<b>Tableaux de cuisson</b> .....	98
Pâte à gâteau .....	98
Pâte brisée.....	99
Pâte levée .....	100
Pâte à l'huile et au fromage blanc .....	100
Pâte à génoise.....	101
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue .....	101
Plats salés .....	102
Bœuf.....	103
Veau.....	104
Porc .....	105
Agneau, gibier .....	106
Volaille, poisson.....	107
<b>Données à l'intention des instituts de contrôle</b> .....	108
Plats tests selon la norme EN 60350-1 .....	108
Plats tests selon la norme EN 60705 (mode micro-ondes  ) .....	109
<b>Déclaration de conformité</b> .....	110

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Le four combiné micro-ondes est désigné par la suite comme four dans un but de simplification.

Ce four répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

Conformément à la norme IEC/EN 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du four et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

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

### Utilisation conforme

► Ce four est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.

► Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Utilisez ce four combiné micro-ondes exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir, griller et stériliser des aliments.

Tout autre usage est à proscrire.

► Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables.

Si vous faites sécher des substances inflammables dans un mode avec micro-ondes, l'humidité qu'elles contiennent s'évapore. Ainsi, elles peuvent se déshydrater et prendre feu.

N'utilisez jamais le four pour conserver et sécher des matériaux inflammables.

► Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

► L'enceinte de cuisson du four est équipée d'ampoules spéciales en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibrations). Ces ampoules spéciales conviennent uniquement à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de leur remplacement.

### Précautions à prendre avec les enfants

► Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés du four à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

► Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le four sans surveillance.

► Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

► Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes ! Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four.

Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

► Risque de blessure en cas de porte ouverte.

La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 8 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

### Sécurité technique

► Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

► Un four endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four présentant des dommages.

► Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du four est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.

► Si le four est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger. N'utilisez pas le four si :

- la porte est voilée,
- les charnières de porte sont desserrées,
- la carrosserie, la porte ou les parois de l'enceinte de cuisson présentent des trous ou des fissures.



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four. N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.
- ▶ Si votre four a été livré sans cordon électrique, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---



- ▶ Si le cordon électrique est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre four du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
  - déclencher les fusibles ou
  - dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
  - débrancher la prise. Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.
- ▶ Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).
- ▶ Si le four a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four a complètement refroidi.

### Utilisation conforme

- ▶ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des accessoires et des aliments.
- Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.



## Consignes de sécurité et mises en garde


---

- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Si vous faites cuire les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et éventuellement de prendre feu. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- ▶ Attention : les temps de cuisson, de réchauffage et de décongélation sont souvent nettement plus courts dans des modes avec micro-ondes que dans des modes sans micro-ondes. Si le plat est maintenu au chaud trop longtemps, il peut se dessécher et même prendre feu.  
Respectez les temps de cuisson recommandés pour les modes Gril. N'utilisez pas le mode Micro-ondes  pour déshydrater par ex. des fleurs, des herbes aromatiques, ni faire griller du pain ou des petits pains. N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour faire sécher des fleurs ou des herbes aromatiques. Pour ce faire, préférez le mode Chaleur tournante +  et surveillez étroitement le processus !
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
- ▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. Laissez le four allumé et réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four. Par conséquent, couvrez les aliments.
- Le four risque d'être endommagé par une accumulation de chaleur.  
Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.  
Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante +  ou Chaleur tournante éco , en prenant soin de désactiver la fonction Booster.
- Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte peut l'endommager. Si vous posez des récipients de cuisson ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, veillez à ce qu'ils ne raclent pas dessus.
- Risque de blessure par dégagement de vapeur. Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, qui peut provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température. Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.
- Le four ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers, car les températures sont trop élevées. Vous pourriez vous brûler en retirant les ustensiles.
- Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée.  
Retournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils chauffent régulièrement, et tenez compte des temps de repos indiqués pour le réchauffage, la décongélation et la cuisson.  
Les temps de repos permettent une diffusion homogène de la température dans le plat.

► Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides en mode Micro-ondes , la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient pour autant eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement. Ce retard d'ébullition peut déclencher un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four, ce qui risque de vous brûler. Dans certaines circonstances, la pression peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson. Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

► Risque de brûlure en raison d'aliments chauds. Lors du réchauffage, la chaleur est produite directement dans l'aliment ; le plat de cuisson reste donc plus froid (exception : faïence allant au four). Le plat est uniquement réchauffé par la transmission de chaleur des aliments.

Après le retrait du plat, vérifiez si la température souhaitée est atteinte. Ne vous orientez pas par rapport à la température du récipient ! **Lors du réchauffage d'aliments pour bébés, veillez tout particulièrement à ce que la température soit supportable !** Après les avoir fait réchauffer, remuez ou agitez bien les aliments pour bébés, puis goûtez-les pour prévenir tout risque de brûlures de votre bébé.

► Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés. Quand le four fonctionne, la pression interne est telle qu'elle peut faire exploser ces contenants.


Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés. Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

► Si vous faites chauffer des œufs écalés, la pression exercée sur le jaune peut faire gicler ce dernier après cuisson.

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---


► Si vous faites chauffer des œufs avec leur coquille, ils peuvent éclater même après avoir été sortis de l'enceinte du four. Le cas échéant, utilisez un récipient adapté. Ne faites pas réchauffer d'œufs durs en mode Micro-ondes .

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

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


► Les thermomètres au mercure ou à l'alcool teinté ne sont pas adaptés aux températures élevées et se brisent très facilement. Interrompez la cuisson en cours avant de contrôler la température des aliments. Mesurez la température du plat à l'aide d'un thermomètre spécial.

► Les coussins relaxants remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel ou tout autre article de ce type sont susceptibles de prendre feu, et ce même après avoir été retirés du four. Ne les réchauffez pas dans le four.

► La vaisselle dotée de poignées et de boutons de couvercle creux, où l'humidité peut pénétrer, est inadaptée. En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion (sauf si les cavités sont suffisamment ventilées). N'utilisez pas de vaisselle à corps creux en mode Micro-ondes .

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► En mode Micro-ondes  et dans les modes avec micro-ondes, les récipients qui ne résistent pas aux micro-ondes risquent d'être abîmés et d'endommager le four.

N'utilisez jamais de récipients en métal, de papier d'aluminium, de couverts ou de vaisselle avec des applications en métal, de cristal contenant du plomb, de saladiers ou ramequins en verre à bordure dentelée, de vaisselle en plastique ne résistant pas aux températures élevées, d'objets en bois ou d'attaches en métal, plastique ou papier avec un fil de fer intérieur, ni de gobelets en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré (voir chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes »).

► Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu. Dans les modes sans micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistant. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.

► Risque d'incendie en présence de récipients en matériaux inflammables. Les plats en plastique à usage unique doivent respecter les indications mentionnées au chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes ».


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

► Les récipients de maintien au chaud se composent, entre autres, d'un mince film en aluminium qui réfléchit les micro-ondes. Le papier qui entoure le film en aluminium peut chauffer au point de prendre feu.

Dans les modes avec micro-ondes, ne réchauffez pas d'aliments emballés dans des récipients destinés à les maintenir au chaud tels que des sachets pour poulets rôtis.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Le four peut être endommagé si vous l'utilisez à vide ou pour faire cuire des éléments inappropriés en mode Micro-ondes  ou dans des modes avec micro-ondes.

N'utilisez pas de modes avec micro-ondes pour préchauffer de la vaisselle ou pour faire sécher des herbes aromatiques.

Pour ce faire, préférez le mode Chaleur tournante + .

► La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.

► Risque de blessure en cas de porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte si cela n'est pas nécessaire.

► La capacité de charge de la porte est de 8 kg. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et l'enceinte de cuisson. Le four risquerait d'être endommagé.

### **Surfaces en inox :**

► N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

► Les aimants peuvent causer des rayures. Ne vous servez pas des surfaces en inox pour accrocher des objets aimantés.



### Nettoyage et entretien

- Risque de blessure provoqué par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.
- Afin d'éviter toute corrosion de l'appareil, nettoyez immédiatement les projections d'aliments salés sur les parois en inox de l'enceinte du four.
- Les endroits chauds et humides sont propices à la prolifération d'insectes nuisibles (par ex. les cafards). Veillez à ce que le four et son environnement immédiat restent toujours propres. Les dommages causés par des insectes nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.

### Accessoires

- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

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

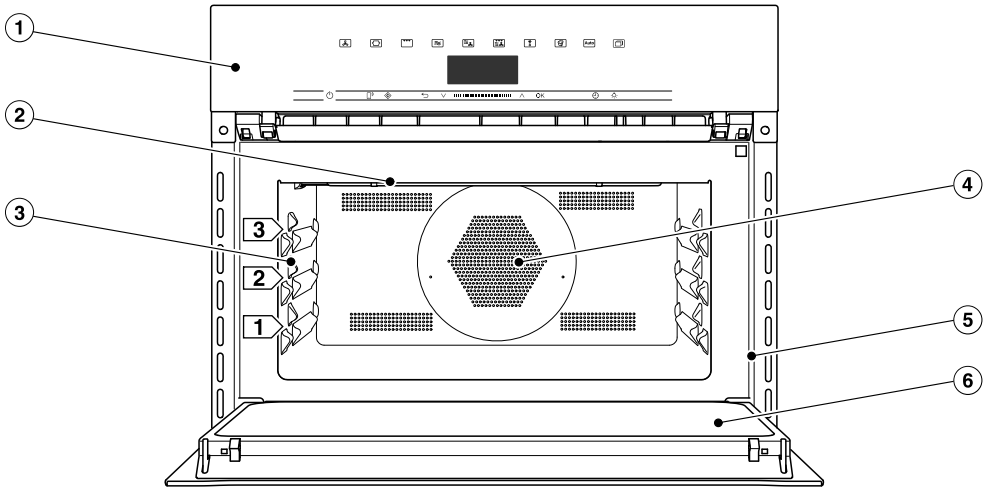
## Votre ancien appareil

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



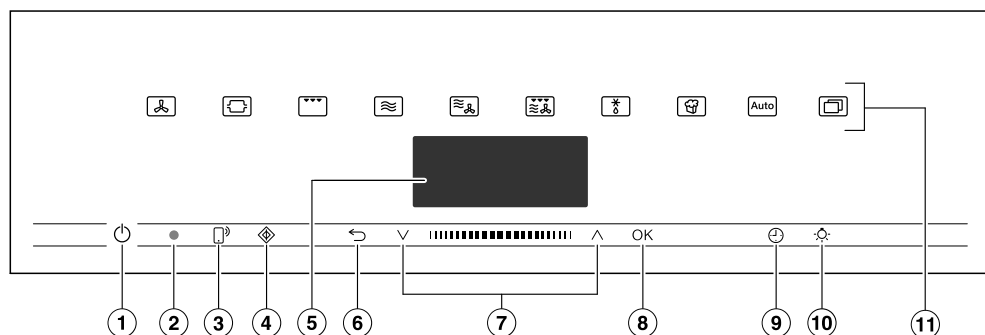
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

## Four




- ① Éléments de commande
- ② Résistance gril
- ③ 3 niveaux pour accueillir le plat en verre et la grille
- ④ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située derrière
- ⑤ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑥ Porte

# Éléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt Mise en marche et arrêt du four
- ② Interface optique (réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive Commande du four sur un appareil mobile
- ④ Touche sensitive Démarrage de la fonction Quick Start
- ⑤ Écran Affichage de l'heure et des informations relatives à l'utilisation
- ⑥ Touche sensitive Revenir en arrière étape par étape et modifier certains réglages en cours de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec les flèches et Parcourir les listes de sélection et modifier des valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK Sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑨ Touche sensitive Régler une minuterie, une durée, une heure de départ ou d'arrêt pour une cuisson
- ⑩ Touche sensitive Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte
- ⑪ Touches sensibles Sélectionner un mode de cuisson, un programme automatique ou accéder aux réglages


### Touche Marche/Arrêt

La touche Marche/Arrêt  est incurvée et réagit par simple effleurement du doigt.


Cette touche vous permet d'allumer et d'éteindre le four.

### Écran

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

Lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer le four, le menu principal et le message Sélectionner un mode s'affichent.

### Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver cette tonalité de touche via Autres  | Réglages | Volume | Bip touches.





Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez Ecran | QuickTouch | Activé.

### Touches sensibles au-dessus de l'écran



Vous trouverez davantage d'informations sur les modes de cuisson et les fonctions spéciales aux chapitres « Menu principal et sous-menus », « Réglages », « Programmes auto » et « Autres applications ».

# Éléments de commande

## Touches sensibles en-dessous de l'écran






Touche sensitive	Fonction
	<p>Si vous souhaitez contrôler votre four sur votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche sensitive. Lorsque ces conditions sont réunies, la touche sensitive s'allume : la fonction <i>MobileStart</i> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche est allumée, vous pouvez contrôler votre four sur votre appareil mobile (voir chapitre « Réglages », section « Miele@home »).</p>
	<p>Cette touche permet de démarrer la fonction <i>Quick start</i>. Le four démarre à puissance maximale (1000 W) pendant 1 minute (voir chapitre « Quick start »). Effleurez la touche plusieurs fois pour augmenter la durée de cuisson par paliers.</p> <p>Cette fonction n'est disponible que si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.</p>
	<p>En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu supérieur ou au menu principal.</p> <p>Cette touche vous permet de modifier des valeurs et des réglages (par ex. la température ou le <i>Booster</i>) pour la cuisson en cours ou de l'annuler.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, utilisez les flèches ou la réglette pour faire défiler les listes de sélection. Les options disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres. Si vous souhaitez sélectionner une option, celle-ci doit être en surbrillance.</p> <p>Vous pouvez ensuite modifier les valeurs et les réglages en surbrillance à l'aide des flèches ou de la réglette.</p>

## Éléments de commande


Touche sensitive	Fonction
OK	Effleurez la touche OK pour accéder aux fonctions en surbrillance. Vous pourrez ensuite modifier la fonction sélectionnée. Pour sauvegarder votre réglage, effleurez la touche OK. La touche OK vous permet de confirmer avoir pris connaissance des messages qui apparaissent à l'écran.
	Si vous n'avez pas démarré de cuisson, cette touche vous permet de paramétrer une minuterie (par ex. pour cuire des œufs). Si vous avez lancé un programme, cette touche permet de configurer une minuterie, une durée, une heure de départ ou de fin pour la cuisson en cours.
	Cette touche permet d'activer et de désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte s'éteint 15 secondes après le démarrage ou reste activé ou désactivé pendant tout le cycle de cuisson.

## Symboles

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


Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur OK.
	Minuterie
	La coche est placée au niveau du réglage actuellement choisi.
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four (voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »).

# Principe de commande

Pour utiliser le four, servez-vous de la zone de navigation comprenant les flèches  $\wedge$  et  $\vee$  ainsi que la réglette .

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage, la touche OK devient orange.


## Sélectionner une option de menu

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

**Conseil :** si vous laissez votre doigt sur une flèche, la liste défilera automatiquement jusqu'à ce que la flèche ne soit plus actionnée.

- Confirmez votre choix en effleurant OK.

## Modifier un réglage dans une liste


- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité(e).

**Conseil :** le réglage actuel est identifié par une coche ✓.


- Validez en effleurant OK.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

## Modifier un réglage avec une barre à segments


Certains réglages sont représentés par une barre à segments . Lorsque tous les segments sont pleins, la valeur est au maximum.

Lorsque tous les segments sont vides ou qu'il ne reste qu'un seul segment, la valeur est au minimum ou le réglage est désactivé (pour le volume par ex.).

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à atteindre le réglage souhaité.
- Confirmez votre choix en effleurant OK.


Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

## Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction

Les touches sensibles des modes de cuisson et des fonctions (par ex. : Autres ) se trouvent au-dessus de l'écran (voir chapitres « Commande » et « Réglages »).

- Effleurez la touche du mode ou de la fonction souhaité(e).

La touche sensitive s'allume en orange sur le bandeau de commande.

- Dans Autres , faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.
- Réglez les valeurs pour la cuisson.
- Validez en effleurant OK.



## Changer de mode de cuisson


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

La touche du mode actuellement sélectionné est orangée.

- Effleurez la touche du mode ou de la fonction souhaité(e).


Le nouveau mode de cuisson et les valeurs préconisées s'affichent.

La touche du mode nouvellement sélectionné devient orange.

Dans Autres , faites défiler la liste de sélection jusqu'à atteindre l'option souhaitée.

## Saisir des chiffres

Les chiffres sont modifiables lorsqu'ils sont en surbrillance.

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit en surbrillance.


**Conseil :** si vous laissez votre doigt sur une flèche, les valeurs défileront automatiquement jusqu'à ce que la flèche ne soit plus actionnée.

- Validez en effleurant OK.

Le chiffre modifié est enregistré. Vous retournez au menu précédent.


## Saisir des lettres

Utilisez la zone de navigation pour sélectionner les lettres. Choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à ce que le caractère souhaité soit en surbrillance.

Le caractère sélectionné apparaît sur la ligne du haut.


**Conseil :** 10 caractères maximum peuvent être sélectionnés.


Pour supprimer les caractères les uns après les autres, effleurez .

- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.
- Une fois le nom entré, sélectionnez  $\checkmark$ .
- Validez en effleurant OK.


Le nom est enregistré.

## Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez commander le four à distance via l'application Miele@mobile.

La commande directe sur le four a toujours la priorité sur la commande à distance via l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

# Équipement

Vous trouverez une liste des modèles décrits au dos du mode d'emploi.

## Plaque signalétique

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

Vous y trouverez la désignation de votre four, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement max.).

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

## Éléments fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage permettant d'utiliser les fonctions four et micro-ondes
- Livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Vis pour fixer votre four dans la niche d'encastrement
- Autres accessoires

## Accessoires fournis et accessoires en option

Votre four est livré avec un plat en verre et une grille.

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

Vous pouvez les commander via la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou en vous adressant à votre revendeur Miele.

Au moment de la commande, indiquez les références de votre modèle de four et la désignation des accessoires souhaités.


### Plat en verre



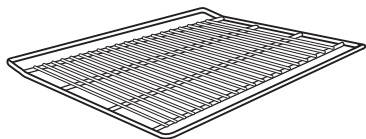
Le plat en verre convient à tous les modes de cuisson.


Les variations de température importantes risquent d'endommager le plat en verre.


Ne posez pas le plat en verre sur des surfaces froides (par ex. un plan de travail en granite ou carrelé), placez-le sur un dessous-de-plat.

- En mode Micro-ondes , utilisez **toujours** le plat en verre, même comme support pour des moules de plus petite taille.
- La charge maximale du plat en verre est de 8 kg.

## Grille avec butée de sécurité



La grille n'est **pas** adaptée à une utilisation en mode Micro-ondes . Vous pouvez utiliser votre grille dans tous les autres modes de cuisson avec ou sans micro-ondes.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

La grille chauffe pendant la cuisson. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

La formation éventuelle d'étincelles risque d'endommager votre four et votre grille.

N'utilisez pas la grille pour des cuissons en mode Micro-ondes .

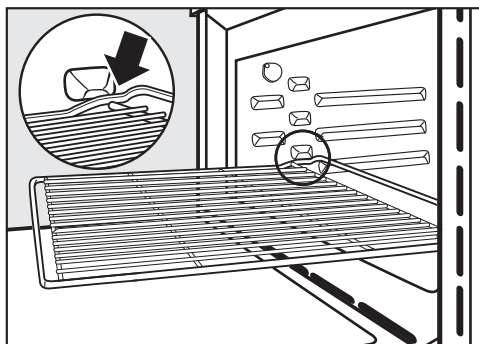
Ne placez pas la grille sur la sole de l'enceinte, insérez-la sur un niveau.

## Utiliser la grille

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

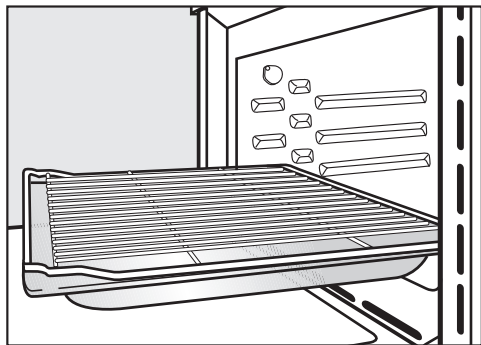
Si vous insérez la grille dans le mauvais sens, la fonction de la butée de sécurité n'est pas assurée.

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



- Lorsque vous la sortez, soulevez légèrement la grille par l'avant dès que la butée de sécurité est sortie au maximum de l'enceinte.

## Équipement



- Pour certaines cuissons (par exemple, pour rôtir des aliments sur la grille), introduisez la grille avec le plat en verre dans l'enceinte de l'appareil.  
C'est le seul cas où la butée de sécurité doit se trouver à l'avant.
- La charge maximale de la grille est de 8 kg.

### Moules ronds

Les micro-ondes peuvent endommager les moules ronds.

N'utilisez pas les moules ronds en mode Micro-ondes [🔥], Micro-ondes + Rôtissage auto [🔥🔄], MO + Chaleur tournante+ [🔥🌀], Micro-ondes + Gril [🔥🔥] ou Micro-ondes + Turbogril [🔥🔥🌀].



Le **plat à tarte HBF 27-1** non-perforé convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou de pâte brisée, de tartes sucrées ou salées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

Le **moule rond perforé HBFP 27-1** a été spécialement conçu pour la préparation de pâtisseries, viennoiseries, pizzas bien croustillantes, de pains et de petits pains. Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.

Vous pouvez également l'utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée des deux moules est traitée avec un revêtement PerfectClean.

- Insérez la grille et posez le moule dessus.

## Plats à rôtir HUB

### Couvercles pour plats à rôtir HBD

Les plats à rôtir Miele et leurs couvercles peuvent être endommagés par les micro-ondes. Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui empêche leur absorption et peut générer des étincelles.

Utilisez les plats à rôtir et leurs couvercles uniquement dans des modes **sans** micro-ondes.

Enfournez la grille au niveau 1 et posez le plat à rôtir dessus.

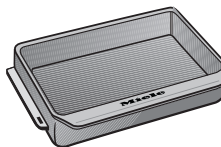
Les plats à rôtir sont dotés d'un revêtement anti-adhésif et sont compatibles avec les tables de cuisson à induction.

Les plats à rôtir Miele existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

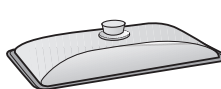
Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

**Profondeur :  
22 cm**

HUB 62-22

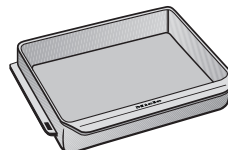


HBD 60-22



**Profondeur :  
35 cm \***

HUB 62-35



HBD 60-35




- \* Dans les enceintes de cuisson à 3 niveaux, le plat à rôtir ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur maximale disponible dans l'enceinte de cuisson.

### Accessoires de nettoyage et d'entretien

- Chiffon multi-usages en microfibres
- Nettoyant pour four Miele

# Équipement

## Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants**   
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Verrouillage des touches**  
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Ventilateur de refroidissement**  
(voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »)
- **Sécurité oubli**  
Il est possible de lancer un mode de cuisson sans micro-ondes sans régler le temps de cuisson. Afin d'éviter une utilisation prolongée qui pourrait éventuellement provoquer un incendie, le four s'arrête automatiquement après la dernière commande au bout d'un certain temps, qui dépend du mode de cuisson et de la température.

## Surfaces traitées PerfectClean

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

Les aliments n'attachent pas. Les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

Vous pouvez trancher et découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces traitées PerfectClean, car ils rayeraient la surface.

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Veuillez lire les indications au chapitre « Nettoyage et entretien » afin de préserver les propriétés anti-adhésives de vos accessoires et leur facilité d'entretien.

Surfaces traitées PerfectClean :

- Enceinte de cuisson
- Grille
- Moule rond, perforé
- Plat à tarte

### Miele@home

Votre four est équipé d'un module Wi-Fi intégré.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele@mobile
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'App Miele@mobile.

L'App Miele@mobile vous guide lors de la connexion entre le four et le réseau Wi-Fi local.

Une fois le four connecté au réseau Wi-Fi, vous pouvez par exemple procéder aux actions suivantes avec l'App :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre four
- Obtenir des indications sur le déroulement des cuissons de votre four
- Terminer les cuissons en cours

En connectant le four à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si le four est désactivé.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre four.

### Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

### Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele@mobile dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

Le service de Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet [www.miele.fr](http://www.miele.fr).

### Application Miele@mobile


Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele@mobile depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.



# Première mise en service

## Réglages de base

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pourrez modifier ces réglages ultérieurement (voir chapitre « Réglages »).

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.


Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.

N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

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

## Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions du chapitre « Réglages », section « Langue  ».

## Régler le site

- Sélectionnez le site souhaité.

## Activer Miele@home

L'écran affiche : Installer Miele@home.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez *Continuer* puis confirmez en effleurant *OK*.
- Si vous souhaitez remettre la configuration à plus tard, sélectionnez *Passer* et confirmez avec la touche *OK*. Pour de plus amples informations sur Miele@home, reportez-vous au chapitre « Réglages », section « Miele@home ».
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

L'écran et l'App Miele@mobile vous guident vers les autres étapes.

## Régler la date

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

## Régler l'heure

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

## Terminer la première mise en service

- Le cas échéant, veuillez suivre les instructions complémentaires à l'écran.

La première mise en service est terminée.




### Première montée en température du four

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

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.

Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

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

Sélectionner un mode **apparaît**.


- Sélectionnez Chaleur tournante + .

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

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

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

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

- Au bout d'une heure ou plus, arrêtez le four avec la touche Marche/Arrêt .

### Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage



Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances et de l'enceinte.






Attendez que l'enceinte de cuisson et les résistances aient refroidi avant de nettoyer à la main.

- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en micro-fibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.


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

# Réglages

## Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	...   deutsch   english   ... Site
Heure	Affichage Activé*   Désactivé   Désactivation de nuit Format de temps 12 heures   24 heures* Régler
Date	
Eclairage	Activé « activé » 15 secondes* Désactivé
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé   Désactivé*
Volume	Signaux sonores Modifier mélodie*  Modifier fréquence simple  Bip touches  Sélectionner une autre mélodie Activé*   Désactivé
Unités	Poids g*   lb/oz   lb Température °C*   °F
Quick start	Puissance Durée cuisson
Popcorn	Durée cuisson
Booster	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Puissances préprogrammées	


\* Réglage d'usine



Option	Réglages disponibles
Arrêt différé ventilateur	Régulation thermique* Commandé par la durée
Sécurité	Verrouillage des touches Activé   Désactivé* Sécurité enfants  Activé   Désactivé*
Miele@home	Activer   Désactiver Etat de connexion Nouvelle installation Rétablir Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Revendeurs	Mode expo Activé   Désactivé*
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Puissances préprogrammées Temp. préprogrammées

\* Réglage d'usine

# Réglages

## Accéder au menu « Réglages »

Dans le menu Autres  | Réglages, vous pouvez personnaliser votre four en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Réglages .
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

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

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

**Conseil :** si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, effleurez la touche . Le symbole  vous servira de repère pour vous orienter et revenir au sous-menu Langue .

## Heure

### Affichage

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

- Activé  
L'heure reste affichée.  
Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles ré-

agissent immédiatement au contact. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Désactivé, vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.

- Désactivé  
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit  
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste sombre.

## Format de temps

Vous pouvez décider d'afficher l'heure au format 24 ou 12 h (24 heures ou 12 heures).

## Régler

Réglez les heures et les minutes.



Après une coupure de courant, l'heure actuelle s'affiche à nouveau. L'heure est enregistrée pendant 150 heures environ.

Si vous avez connecté votre four à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele@mobile, l'heure est synchronisée avec l'application en fonction de l'emplacement configuré.

## Date

Réglez la date.

## Eclairage

- **Activé**  
L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.
- « **activé** » 15 secondes  
Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche .
- **Désactivé**  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .

## Ecran

### Luminosité

La luminosité de l'écran est représentée par une barre à segments.

-  luminosité maximale
-  luminosité minimale

### QuickTouch

Déterminez la réaction des touches sensibles lorsque le four est éteint :

- **Activé**  
Si vous avez également sélectionné Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles réagissent lorsque le four est éteint.
- **Désactivé**  
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles réagissent seulement lorsque le four est activé et pendant une courte période après l'avoir arrêté.

## Volume



### Signaux sonores

Lorsque les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte et lorsque la durée réglée est écoulée.

### Modifier mélodie

À la fin d'un cycle, une mélodie retentit plusieurs fois à intervalles réguliers.



Le volume de cette mélodie est représenté par une barre à segments.

-  volume maximal
-  mélodie désactivée

### Modifier fréquence simple



À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant une durée déterminée.

Le volume de ce son unique est représenté par une barre à segments.

-  hauteur de fréquence maximale
-  hauteur de fréquence minimale

### Bip touches


Le volume du signal sonore qui s'active à chaque fois que l'on effleure une touche sensitive est représenté par une barre à segments.

-  volume maximal
-  tonalité des touches désactivée

# Réglages

---

## Sélectionner une autre mélodie

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en effleurant la touche Marche/Arrêt .

## Unités

### Poids

Dans les programmes automatiques, vous pouvez afficher le poids des aliments en grammes (g), en livres/onces (lb/oz) ou en livres (lb).

### Température

Vous pouvez afficher les températures en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

## Quick start

Pour un démarrage rapide des micro-ondes, une puissance de 1000 W et une durée de 1 minute ont été préprogrammées.

- Puissance  
Les puissances suivantes sont disponibles : 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W et 1000 W.
- Durée cuisson  
Le temps maximal que vous pouvez régler dépend de la puissance sélectionnée :  
80–300 W : 10 minutes maximum  
450–1000 W : 5 minutes maximum

## Popcorn

Pour préparer du popcorn, le four est configuré pour un démarrage immédiat des micro-ondes à une puissance de 850 W pendant 2:50 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

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

La puissance des micro-ondes est fixe et ne peut pas être modifiée.

## Booster

La fonction **Booster** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson.

- Activé  
La fonction **Booster** est activée automatiquement pendant la phase de chauffage des cycles de cuisson. La résistance de gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent simultanément pour chauffer l'enceinte à la température réglée.
- Désactivé  
La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de chauffage des cycles de cuisson. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné sont activées.

## Temp. préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous en utilisez souvent d'autres.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.


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

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

La modification de la température préconisée s'applique également au mode avec micro-ondes correspondant.

## Puissances préprogrammées

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

Vous pouvez modifier les puissances préprogrammées pour le mode Micro-ondes  et les modes avec micro-ondes.

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

- Micro-ondes  :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- Micro-ondes + Rôtissage auto , MO + Chaleur tournante+ , Micro-ondes + Gril  et Micro-ondes + Turbogril  :  
80 W, 150 W, 300 W

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la puissance préprogrammée.
- Validez en effleurant OK.

## Arrêt différé ventilateur

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

- Régulation thermique  
Le ventilateur se désactive dès que la température de l'enceinte passe sous les 70 °C.
- Commandé par la durée  
Le ventilateur s'arrête au bout de 25 minutes.


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

Si le four est réglé sur Commandé par la durée et que vous maintenez des aliments au chaud dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'embuer le bandeau de commande, de former des gouttes d'eau sous le plan de travail ou d'embuer la façade du meuble.

Ne maintenez pas des aliments au chaud dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage Commandé par la durée.

## Sécurité

### Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un processus de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et les zones de l'écran se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson, à l'exception de la touche Marche/Arrêt .

- **Activé**  
Le verrouillage des touches est activé. Maintenez la touche OK enfoncée pendant au moins 6 secondes afin de désactiver provisoirement le verrouillage des touches.
- **Désactivé**  
Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

### Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

Vous pouvez régler la minuterie et utiliser la fonction MobileStart même si la sécurité enfants est activée.

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

- **Activé**  
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser votre four, vous devez maintenir la touche OK enfoncée pendant au moins 6 secondes.
- **Désactivé**  
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.

## Miele@home

Votre four fait partie des appareils compatibles avec le système Miele@home. Au départ usine, votre four est équipé d'un module de communication Wi-Fi et adapté pour la communication sans fil.

Vous avez plusieurs possibilités pour raccorder votre four à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi via l'application Miele@mobile ou par WPS.

- **Activer**  
Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- **Désactiver**  
Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. La configuration Miele@home est conservée, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- **Etat de connexion**  
Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. Plusieurs informations s'affichent, telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau ou encore l'adresse IP.
- **Nouvelle installation**  
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. Vous réinitialisez les réglages du réseau et configurez aussitôt une nouvelle connexion.
- **Rétablir**  
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réini-



tialisée aux réglages d'usine. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.

Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four usagé. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.

- Installer

Ce réglage est visible uniquement si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.

## Mise à jour à distance

L'option Mise à jour à distance n'est visible et sélectionnable que si les conditions préalables à l'utilisation de Miele@home sont remplies (voir chapitre « Première mise en service », section « Miele@home »).

La fonction RemoteUpdate (mise à jour à distance) permet de mettre à jour le logiciel de votre four. Si une mise à jour est disponible pour votre four, elle sera automatiquement téléchargée par celui-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

La non-installation d'une mise à jour n'entrave pas le fonctionnement du four. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

## Mise en marche / Arrêt

La mise à jour à distance (RemoteUpdate) est activée par défaut. Une mise à jour disponible est automatiquement téléchargée et doit être installée manuellement.

Désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate) si vous ne souhaitez pas un téléchargement automatique des mises à jour.

## Déroulement de la mise à jour à distance (RemoteUpdate)

Des informations sur le contenu et l'étendue des mises à jour sont disponibles sur l'application Miele@mobile.

Un message s'affiche dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est reposée lors de la remise en marche du four.

Si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour, désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate).

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Respectez les points suivants pour la fonction de mise à jour à distance :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.

# Réglages


- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Miele.


## Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele@mobile sur votre terminal mobile, que vous avez accès au système Miele@home et que vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez vérifier l'état de votre four et mettre fin à un programme partout où vous vous trouvez grâce à la fonction MobileStart.


En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, le four nécessite au maximum 2 W.

### Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez commander le four à distance via l'application Miele@mobile.

La commande directe sur le four a toujours la priorité sur la commande à distance via l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

## Version logiciel

L'option « Version logiciel » est définie pour le service après-vente Miele. Ces informations ne sont d'aucune utilité pour le particulier.

## Revendeurs

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four sans le faire chauffer. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

### Mode expo


Si vous mettez le four en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message suivant apparaît : Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas.

- Activé  
Pour activer le mode expo, effleurez la touche OK pendant au moins 4 secondes.
- Désactivé  
Pour désactiver le mode expo, effleurez la touche OK pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.

## Réglages usine

- Réglages  
Tous les réglages sont réinitialisés aux valeurs d'usine.
- Programmes personnalisés  
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- Puissances préprogrammées  
Les puissances de micro-ondes modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.
- Temp. préprogrammées  
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.

## Utiliser la fonction Minuterie

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


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

- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 59 minutes et 59 secondes.

## Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné **Ecran | Quick-Touch | Désactivé**, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors même si le four est éteint.


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


- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez **Minuterie**.

Le message **Régler 00:00 min** s'affiche.


- Réglez 06:20 grâce à la zone de navigation.
- Validez en effleurant **OK**.


Les réglages de la minuterie sont enregistrés.

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

Si une cuisson se déroule en parallèle,  et le décompte de la minuterie s'affichent en bas de l'écran.


Si vous vous trouvez dans un menu, le décompte de la minuterie s'écoule en arrière-plan.

Lorsque le temps réglé pour la minuterie s'est écoulé,  clignote, le temps supplémentaire s'incrémente et un signal retentit.

- Effleurez la touche sensitive .
- Confirmez avec **OK** si l'appareil vous y invite.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

## Modifier la minuterie


- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez **Minuterie**.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Validez en effleurant **OK**.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Modifiez la durée de la minuterie.
- Validez en effleurant **OK**.










Le nouveau réglage est enregistré.

## Supprimer la minuterie



- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez **Minuterie**.
- Sélectionnez **Supprimer**.
- Validez en effleurant **OK**.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

## Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Modes de cuisson		
Chaleur tournante + 	160 °C	30–250 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Gril 	3	1–3
Micro-ondes 	1000 W	80–1000 W
MO + Chaleur tournante+ 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
Micro-ondes + Turbogril 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Décongélation 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Programmes auto 		

## Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Autres 		
Micro-ondes + Gril	300 W 3	80–300 W 1–3
Micro-ondes + Rôtissage auto	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Chaleur tournante éco	190 °C	100–230 °C
Turbogril	200 °C	100–220 °C
Décongélation	–	–
Réchauffage	–	–
Sécher	60 °C	30–70 °C
Chauffer la vaisselle	80 °C	50–100 °C
Faire lever la pâte	35 °C	30–50 °C
Maintenir au chaud	75 °C	60–90 °C
Programmes personnalisés		
Réglages 		

# Modes avec micro-ondes

## Principe de fonctionnement

Le four est équipé d'un magnétron qui transforme le courant en ondes électromagnétiques (micro-ondes). Ces micro-ondes sont réparties uniformément dans l'enceinte de cuisson et sont réfléchies sur les parois en métal de l'enceinte.


Les micro-ondes parviennent de tous les côtés pour pénétrer dans les aliments. Les aliments sont constitués de nombreuses molécules. Les micro-ondes soumettent ces molécules (en particulier les molécules d'eau) à d'intenses vibrations. Ainsi, les aliments sont chauffés de l'extérieur vers l'intérieur. Plus un aliment contient d'eau, plus rapidement il sera réchauffé ou cuit.

## Avantages des micro-ondes

- La cuisson des aliments aux micro-ondes s'effectue sans qu'on ait besoin ou presque d'ajouter de matières grasses ni de liquides.
- La décongélation, le réchauffage et la cuisson durent moins longtemps qu'avec un four ou une plaque classique.
- La majorité des vitamines, sels minéraux, couleurs et saveurs des aliments sont préservés.

## Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes


Pour que les micro-ondes puissent atteindre les aliments, la vaisselle pour micro-ondes doit être perméable. Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. N'utilisez pas de vaisselle en métal ou contenant des éléments métalliques. Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui empêche leur absorption et peut générer des étincelles.

 Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés.

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

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

Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.


 Risque d'incendie en cas de vaisselle non appropriée dans des modes avec micro-ondes.

Une vaisselle non adaptée aux micro-ondes peut être endommagée et abîmer votre four.

Pour les modes avec micro-ondes, utilisez uniquement une vaisselle adaptée aux micro-ondes.

Le matériau et la forme de la vaisselle utilisée exercent une influence sur les temps de réchauffage et de cuisson. Les récipients plats, ronds et ovales, ont largement fait leurs preuves. Dans les récipients de forme arrondie, la cuisson est en effet plus homogène que dans ceux à coins carrés.

### Vaisselle adaptée


 Risque d'incendie en raison de matériaux inflammables.

Les récipients à usage unique en papier, en plastique ou composés d'un matériau inflammable risquent de prendre feu et d'endommager votre four.


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

Vous pouvez utiliser les plats et matériaux suivants :

- Verre réfractaire et vitrocéramique  
Exception : le cristal, car il contient du plomb et peut se fissurer.
- Porcelaine
  - sans décor métallique  
Les décors métalliques (par ex. bordure dorée, bleu cobalt) peuvent générer des étincelles.
  - sans poignées ou bouton creux  
En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion.
- Faïence non peinte et faïence avec glaçures recuites


 Risque de brûlure due à la vaisselle chaude.





La faïence peut devenir très chaude. Utilisez des maniques pour manipuler les plats en faïence.

- Vaisselle en plastique et récipients en plastique à usage unique en mode Micro-ondes 

**Conseil :** pour le respect de notre environnement, évitez les récipients à usage unique.

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


Utilisez la vaisselle en plastique uniquement en mode Micro-ondes .

N'utilisez pas la vaisselle en plastique en mode Micro-ondes + Rôtissage auto , MO + Chaleur tournante + , Micro-ondes + Gril  ou Micro-ondes + Turbogril .

- Vaisselle plastique spéciale micro-ondes  
Certains magasins spécialisés proposent de la vaisselle en plastique spéciale four à micro-ondes.
- Vaisselle en polystyrène  
Pour réchauffer brièvement les aliments.

## Modes avec micro-ondes

- Sachets en plastique  
Pour réchauffer et cuire le contenu, si vous percez au préalable des trous dans le sachet. La vapeur peut ainsi s'échapper par les trous. Cela permet d'empêcher une montée en pression et une explosion du sachet.  
En outre, il existe des sachets spéciaux pour la cuisson vapeur qui ne doivent pas être percés. Veuillez tenir compte des informations sur l'emballage.
- Sacs ou sachets de cuisson  
Veuillez respecter les consignes du fabricant.

 Risque d'incendie en raison d'éléments métalliques.

Les éléments métalliques comme les attaches en métal ou les attaches en plastique ou en papier avec fil de fer intégré peuvent faire chauffer les matériaux inflammables au point de causer leur combustion.

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

**Conseil :** les moules en métal conviennent moins bien aux modes avec micro-ondes, car ils réfléchissent les micro-ondes. Les micro-ondes n'atteignent donc les gâteaux ou tartes que par le dessus, ce qui allonge le temps de cuisson. Si vous utilisez un moule en métal, placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles se forment, n'utilisez plus ce moule dans des modes avec micro-ondes.

- La grille **fournie** est seulement appropriée pour les modes Micro-ondes + Rôtissage auto , MO + Chaleur tournante+ , Micro-ondes + Gril  et Micro-ondes + Turbogril  ainsi que les modes sans micro-ondes. Elle doit être insérée dans un niveau.
- Moules en métal pour la pâtisserie dans les modes Micro-ondes + Rôtissage auto , MO + Chaleur tournante+ , Micro-ondes + Gril  et Micro-ondes + Turbogril  ainsi que les modes sans micro-ondes.
- Barquettes en aluminium sans couvercle pour décongeler et réchauffer des plats cuisinés  
La chaleur ne parvient aux aliments que par le dessus. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette en aluminium.

L'utilisation de barquettes et de papier en aluminium peut provoquer des crépitements et des étincelles.

Par conséquent, ne posez pas les barquettes en aluminium sur la grille mais sur le plat en verre.

Afin d'éviter tout contact entre l'aluminium et les parois de l'enceinte, respectez un écart minimal de 2 cm.

- Broches et brochettes en métal  
La pièce de viande doit être bien plus volumineuse que les broches ou brochettes en métal.




### Vaisselle non adaptée

La vaisselle dotée de poignées et de boutons de couvercle creux, où l'humidité peut pénétrer, est inadaptée. En s'évaporant, l'humidité exerce une pression élevée qui peut entraîner leur destruction par explosion (sauf si les cavités sont suffisamment ventilées).

N'utilisez pas de vaisselle à corps creux pour cuire.

- Vaisselle plastique en mélamine  
La mélamine absorbe l'énergie calorifique et devient vite brûlante. Quand vous achetez de la vaisselle plastique, pensez à vous renseigner sur le type de plastique utilisé.
- Récipients en bois  
L'eau contenue dans le bois s'évapore durant le processus de cuisson. Cela dessèche le bois et provoque des fissures.

Vous ne pouvez **pas** utiliser les plats et matériaux suivants :

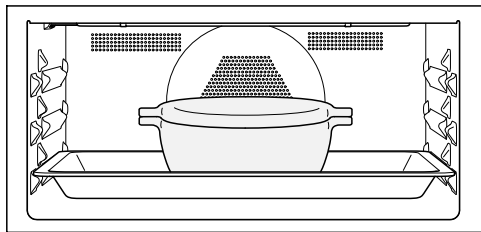
- Les grilles en métal (y compris la grille fournie) ne sont **pas** adaptées pour le mode Micro-ondes .
- Récipients métalliques
- Papier d'aluminium  
Exception : pour une décongélation, une cuisson ou un réchauffage homogène de morceaux de viande d'épaisseurs différentes (ex. : volaille), nous vous conseillons de recouvrir les morceaux les moins épais de petits morceaux de papier d'aluminium pendant les dernières minutes du cycle.
- Attaches en métal et attaches en plastique ou en papier avec fil de fer intégré
- Pots en plastique avec un opercule en aluminium pas intégralement retiré
- Cristal
- Couverts et vaisselle avec une décoration métallique (par ex. une bordure dorée ou bleu cobalt)
- Vaisselle avec poignées et/ou bouton creux

## Modes avec micro-ondes


### Tester la vaisselle

Dans les modes avec micro-ondes, la vaisselle non adaptée peut générer des étincelles ou des crépitements. Si vous n'êtes pas certain(e) que votre vaisselle en verre, en porcelaine ou en faïence convienne, testez-la au préalable.

Ce test ne permet pas de détecter la présence de corps creux dans les poignées ou le bouton de couvercle.

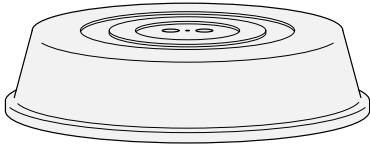


- Placez le récipient vide au centre du plat en verre inséré au niveau 1.

- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode Micro-ondes .
- Réglez la puissance la plus élevée (1000 W) et un temps de cuisson de 30 secondes.
- Démarrez le programme.
- Surveillez l'enceinte pendant toute la durée du test.
- Ouvrez immédiatement la porte en cas d'étincelles ou de crépitements.


En présence d'étincelles ou de crépitements, vous pouvez en conclure que la vaisselle testée n'est pas adaptée pour les modes avec micro-ondes.

### Cloche





**Conseil :** vous pouvez vous procurer une cloche dans le commerce.

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

■ Utilisez une cloche en verre ou en plastique résistant aux micro-ondes pour les cuissons en mode Micro-ondes .

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





Le matériau de la cloche supporte des températures allant jusqu'à 110 °C. Pour les températures plus élevées (par ex. en mode Gril  ou Chaleur tournante + ) , le plastique peut se déformer et se mélanger aux aliments.

Utilisez la cloche uniquement en mode Micro-ondes .


La cloche ne doit pas étanchéifier le récipient. Avec un petit diamètre de récipient, il peut arriver que la vapeur d'eau reste prisonnière. Dans ce cas, la cloche chauffe excessivement et risque de fondre.


Utilisez des récipients d'un diamètre suffisamment grand.

■ N'utilisez **pas** de cloche pour réchauffer les aliments suivants :

- les aliments panés,
- les aliments qui doivent rester croustillants tels que les toasts,
- les aliments à réchauffer en mode Micro-ondes + Rôtissage auto , MO + Chaleur tournante+ , Micro-ondes + Gril  ou Micro-ondes + Turbo-gril .

# Commande

Si vous placez les aliments directement sur la sole de l'enceinte de cuisson en mode Micro-ondes , le four risque d'être endommagé.

En mode Micro-ondes , faites glisser le plat en verre au niveau 1 et placez **toujours** des récipients tels que des tasses et des moules à pâtisserie sur le plat en verre.

- Mettez le four en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson s'affiche ensuite. Selon le mode de cuisson, la puissance préconisée, la température préconisée et la durée de cuisson s'affichent de manière consécutive.

- Vous pouvez modifier les valeurs préconisées et régler la durée de cuisson si nécessaire.

Vous pouvez modifier les valeurs préconisées à posteriori via la touche ↵.

- Validez chaque saisie en effleurant OK. En confirmant la température, vous démarrez la cuisson pour les modes **sans** micro-ondes.

Dans les modes **avec** micro-ondes, un récapitulatif des réglages s'affiche et Départ apparaît en surbrillance.

- Pour démarrer une cuisson dans un mode **avec** micro-ondes, effleurez OK.

Pour tous les modes, les valeurs réglées s'affichent et le cycle de cuisson démarre.

Si vous avez réglé une température, vous pouvez suivre la montée en température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

L'émission des micro-ondes s'arrête dès que la cuisson est interrompue ou que la porte est ouverte. Vous pouvez reprendre la cuisson grâce à la touche OK.

- Une fois la cuisson terminée, effleurez la touche du mode de cuisson sélectionné pour l'arrêter.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

## Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson

Selon le mode de cuisson, vous pouvez modifier certaines valeurs et certains réglages pour la cuisson en cours en effleurant la touche ↵.

- Effleurez la touche sensitive ↵.

Selon le mode sélectionné, les réglages suivants peuvent s'afficher :



- Température
- Puissance
- Durée cuisson
- Arrêt à
- Départ à
- Booster
- Préchauffage


## Modifier les valeurs et les réglages

- Sélectionnez la valeur ou le réglage de votre choix et validez avec la touche OK.
- Modifiez la valeur ou le réglage et validez avec la touche OK.

Le cycle en cours se poursuit avec les valeurs et réglages modifié(e)s.

## Modifier la température

Vous pouvez modifier la température préconisée dans Autres  | Réglages  | Temp. préprogrammées.

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette .

La température de consigne s'affiche à l'écran.


- Modifiez la température de consigne en utilisant la zone de navigation.

Vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C.

- Validez en effleurant OK.

Le programme de cuisson se poursuit avec la nouvelle température.

## Modifier la puissance des micro-ondes

Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes dans le mode Micro-ondes  et les modes avec micro-ondes.

Vous pouvez modifier les puissances préconisées dans Autres  | Réglages  | Puissances préprogrammées.

- Effleurez la touche sensitive .

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

- Vous pouvez modifier la puissance à l'aide de la zone de navigation.

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

- Validez en effleurant OK.

Départ apparaît en surbrillance.

- Effleurez la touche sensitive OK.

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


## Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire devenir impropres à la consommation.

Pour le pain et les pâtisseries, la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

Vous avez enfourné le plat dans l'enceinte et avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).



Vous pouvez commander l'arrêt automatique d'une cuisson ou paramétrer une heure de départ ou d'arrêt en vous servant des réglages Durée cuisson, Arrêt à ou Départ à accessibles via la touche .

# Commande


- **Durée cuisson**  
Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal dépend du mode sélectionné.

- **Arrêt à**  
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

- **Départ à**  
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option **Durée cuisson** ou **Arrêt à**. L'option **Départ à** permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.


- Effleurez la touche sensitive .
- Réglez la durée et/ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant **OK**.
- Utilisez la touche  pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

## Modifier les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant **OK**.
- Sélectionnez **Modifier**.

Cette option n'apparaît pas lorsque vous souhaitez modifier une durée dans un mode **avec** micro-ondes, car une durée de cuisson doit toujours être réglée.

La durée ou l'heure apparaît en surbrillance.



- Modifiez la durée ou l'heure réglée.
- Validez en effleurant **OK**.
- Utilisez la touche  pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.
- Pour poursuivre la cuisson dans un mode **avec** micro-ondes, effleurez **OK**.

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

**Conseil :** en mode Micro-ondes , vous pouvez également modifier la durée à l'aide de la zone de navigation.

## Supprimer les temps de cuisson réglés


Dans les modes **avec** micro-ondes, vous pouvez seulement supprimer les réglages pour **Arrêt à** et **Départ à**. En effet, une durée de cuisson doit toujours être réglée.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant **OK**.
- Sélectionnez **Supprimer**.
- Validez en effleurant **OK**.
- Utilisez la touche  pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Si vous supprimez le réglage **Durée cuisson** dans un mode **sans** micro-ondes, les heures paramétrées pour les fonctions **Arrêt à** et **Départ à** seront également supprimées.

Si vous supprimez l'heure paramétrée pour la fonction **Arrêt à** ou **Départ à**, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

## Interrompre une cuisson en mode Micro-ondes

Vous pouvez interrompre une cuisson et la durée associée en mode Micro-ondes .

Lorsque la durée de cuisson s'écoule, **Arrêt** est en surbrillance.

■ Effleurez la touche sensitive **OK**.


La cuisson et la durée associée sont interrompues.

Départ apparaît en surbrillance.

■ Effleurez la touche sensitive **OK**.

La cuisson et la durée associée reprennent leur cours.

## Annuler la cuisson

Vous pouvez annuler une cuisson en effleurant la touche orangée du mode sélectionné ou la touche .

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

Effleurez la touche du mode de cuisson pour revenir au menu principal.

## Annuler une cuisson sans durée réglée

■ Effleurez la touche du mode sélectionné.

Le menu principal s'affiche.

■ **Ou** : effleurez la touche sensitive .

■ Sélectionnez **Annuler processus**.

■ Validez en effleurant **OK**.

## Annuler une cuisson avec une durée réglée

■ Effleurez la touche du mode sélectionné.

Annuler la cuisson ? s'affiche.

■ Sélectionnez **Oui**.

■ Validez en effleurant **OK**.

■ **Ou** : effleurez la touche sensitive .

■ Sélectionnez **Annuler processus**.


■ Validez en effleurant **OK**.

■ Sélectionnez **Oui**.

■ Validez en effleurant **OK**.

## Préchauffer l'enceinte


La fonction **Booster** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson pour certains modes.

La fonction **Préchauffage** peut être utilisée pour tous les modes de cuisson (sauf Micro-ondes ) , mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre après la phase de chauffage.



# Commande





Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

- Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Pour les pains complets, les rosbifs et les filets de bœuf, préchauffez l'enceinte en mode Chaleur tournante + .

## Booster

La fonction **Booster** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson.

Cette fonction est activée par défaut pour les modes suivants (Autres  | Réglages  | **Booster** | **Activé**) :

- Chaleur tournante + 
- Rôtissage automatique 
- MO + Chaleur tournante+ 
- Micro-ondes + Rôtissage auto 

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction **Booster** est activée, l'enceinte chauffe rapidement jusqu'à la température réglée. Pour ce faire, la résistance de gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps.

Avec la fonction **Booster**, le dessus de certaines pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) a tendance à brunir trop vite.

Désactivez la fonction **Booster** pour ce type de préparations.


## Activer ou désactiver le Booster pour une cuisson

Si vous avez sélectionné **Booster** | **Activé**, vous pouvez désactiver cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné **Booster** | **Désactivé**, vous pouvez activer cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez désactiver la fonction **Booster** pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez **Booster** | **Désactivé**.
- Validez en effleurant **OK**.

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de chauffage. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné sont activées.



## Préchauffage

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné.

Démarrez aussitôt la cuisson, sans différer l'heure de départ.


La fonction Préchauffage n'est pas disponible en mode Micro-ondes .

## Activer le Préchauffage

La fonction Préchauffage peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez activer la fonction Préchauffage pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Préchauffage | Activé.
- Validez en effleurant OK.

Le message Enfourner l'aliment à et une heure s'affichent. L'enceinte de cuisson chauffe jusqu'à atteindre la température sélectionnée.


- Enfournez le plat lorsque l'appareil vous y invite.
- Validez en effleurant OK.

## Quick start et Popcorn

Ces fonctions sont disponibles uniquement si aucun autre programme de cuisson n'est en cours.


Utilisez toujours le plat en verre.

### Quick start


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

La puissance de micro-ondes préréglée est de 1000 W pour une durée de cuisson de 1 minute.

Vous pouvez modifier la puissance des micro-ondes et le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal varie selon la puissance de micro-ondes sélectionnée (voir chapitre « Réglages », section « Quick start »).

- Effleurez la touche sensitive .  
Effleurez la touche plusieurs fois pour augmenter la durée de cuisson par paliers.

La durée restante s'affiche à l'écran.


Vous pouvez interrompre et reprendre la cuisson à tout moment grâce à la touche OK. Vous pouvez également l'annuler en effleurant la touche .

Une fois la cuisson terminée, Terminé apparaît et un signal retentit.

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu principal s'affiche.

### Popcorn


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

La puissance de micro-ondes préréglée est de 850 W pour une durée de cuisson de 2:50 minutes. Ces réglages sont conformes aux instructions de la plupart des fabricants pour la préparation de popcorn pour micro-ondes.

Vous pouvez entrer un temps de cuisson allant jusqu'à 4 minutes. La puissance des micro-ondes est fixe et ne peut pas être modifiée (voir chapitre « Réglages », section « Popcorn »).

- Effleurez la touche sensitive .

La durée restante s'affiche à l'écran.

Vous pouvez interrompre et reprendre la cuisson à tout moment grâce à la touche OK. Vous pouvez également l'annuler en effleurant la touche .

Les récipients à usage unique en papier ou composés d'un matériau inflammable risquent de prendre feu et d'endommager votre four.

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


Une fois la cuisson terminée, Terminé apparaît et un signal retentit.

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu principal s'affiche.

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques qui vous permettent de réussir les plats les plus divers.

### Catégories

Pour une meilleure lisibilité, les programmes automatiques  sont regroupés par catégorie. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

### Utilisation des programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes auto .


La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

**Conseil :** sélectionnez  Info pour obtenir des informations sur la cuisson en cours, par ex. l'heure à laquelle enfourner ou remuer les aliments.

### Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Chaque programme automatique vous permet également de préparer des recettes similaires avec des quantités différentes.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre la fin de la phase de préchauffage avant de pouvoir enfourner les aliments. Un message à l'écran vous le signale.
- Dans certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message avec indication de l'heure s'affiche à l'écran (par ex. pour arroser le plat).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut varier en fonction de divers paramètres. La température initiale de la viande peut par ex. influencer sur le temps de cuisson.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson en sélectionnant la fonction Prolong. cuisson ou Prolong. cuisson. Votre plat continuera de cuire pendant 3 minutes en utilisant un mode de cuisson classique.




## Autres applications


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

- Décongélation
- Réchauffage
- Sécher
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Maintenir au chaud
- Cuisson
- Préparation de conserves
- Produits surgelés/plats préparés

### Décongélation

Une décongélation en douceur permet de préserver les substances nutritives (vitamines, sels minéraux).

- Utilisez l'un(e) des modes ou fonctions suivant(e)s :
  - Mode Décongélation  Réglez une température de décongélation.
  - Fonction spéciale Autres  | Décongélation Sélectionnez une catégorie et un poids pour l'aliment.
  - Mode Micro-ondes  Réglez la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation.

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

Les bactéries, par ex. les salmonelles, peuvent causer des intoxications alimentaires graves.

Pour la décongélation du poisson et de la viande (et particulièrement de la volaille), observez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.


Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

### Conseils

- Faites décongeler les aliments sans leur emballage dans le plat en verre.
- Utilisez le plat en verre avec la grille posée dessus pour décongeler la volaille. De cette manière, l'aliment ne baignera pas dans le liquide de décongélation.
- Le poisson, la viande ou la volaille n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit à rendre leur surface assez tendre pour recevoir les épices.

### Utiliser le mode Décongélation

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


- Sélectionnez Décongélation .
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée.

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

### Utiliser la fonction spéciale Décongélation

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

N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Décongélation.




La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Réglez le poids du produit surgelé.


Vous pouvez démarrer la décongélation immédiatement ou en différer le départ. Vous pouvez également consulter les étapes du programme et les actions qui seront requises de votre part.

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

### Conseils


- Sélectionnez  Info pour obtenir des informations sur l'opération en cours, par ex. l'heure à laquelle remuer les aliments.
- Si les aliments ne vous paraissent pas suffisamment décongelés au terme de l'opération, sélectionnez Prolong. réchauf.. La décongélation se poursuit pendant 3 minutes.
- Au terme de la décongélation, sélectionnez  puis  / Enregistrer afin d'enregistrer ces réglages en tant que programme personnalisé pour la catégorie et le poids sélectionnés (voir chapitre « Programmes personnalisés »).

### Utiliser le mode Micro-ondes

Vous pouvez également utiliser le mode Micro-ondes  pour décongeler vos produits surgelés. Réglez la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation.




Le temps nécessaire dépend de la température de départ, de la quantité et de la nature des aliments. Faites attention aux temps de repos.




N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.

- Sélectionnez Micro-ondes .
- Réglez la puissance des micro-ondes et la durée de décongélation en fonction des aliments. Le tableau ci-après regroupe quelques exemples.
- En règle générale, choisissez le temps intermédiaire.
- Mettez les aliments dans le plat en verre, puis enfournez ce dernier au niveau 1.

# Autres applications

## Décongélation en mode Micro-ondes


Aliments à décongeler	Quantité	 [W]	 [min]	 [min]
Beurre	250 g	80	8–10	5–10
Lait	1000 ml	450	12–16	10–15
Quatre-quarts (3 parts)	env. 300 g	150	4–6	5–10
Tarte aux fruits (3 parts)	env. 300 g	150	6–8	10–15
Gâteau au beurre (3 parts)	env. 300 g	150	6–8	5–10
Gâteau à la crème (3 parts)	env. 300 g	80	4–4:30	5–10
Pâtisserie à base de pâte levée, feuilletée (3 pièces)	env. 300 g	150	6–8	5–10

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

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


### Réchauffage

Consultez impérativement le chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde », section « Utilisation conforme ».

 Risque de brûlure en raison d'aliments chauds.

Ne faites pas chauffer excessivement les aliments pour bébés et enfants, au risque d'entraîner des brûlures. Réchauffez les aliments pour bébés et enfants de 30 à 60 secondes à 450 watts.


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

 Risque de blessure en cas de surpression dans des récipients ou bouteilles fermés.

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

Ne réchauffez jamais des aliments ou des liquides dans des récipients ou des bouteilles fermés. Ouvrez les récipients au préalable et retirez le bouchon et la tétine des biberons.

Risque de blessure dû aux liquides brûlants.

Lorsqu'on fait bouillir ou que l'on réchauffe des liquides en mode Micro-ondes , la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur aient pour autant eu le temps de se former. Le liquide ne bout pas régulièrement.

Ce retard d'ébullition peut déclencher un débordement avec projections au moment de sortir le récipient du four, ce qui risque de vous brûler. Dans certaines circonstances, la pression peut même être si importante que la porte du four s'ouvre toute seule.

Mélangez le liquide avant le réchauffage ou la cuisson.

Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.

## Autres applications


### Utiliser la fonction spéciale Réchauffage

Ce programme est conçu pour réchauffer des aliments.

Le temps nécessaire dépend de la température de départ, de la quantité et de la nature des aliments. Par exemple, les aliments qui sortent du réfrigérateur nécessitent un temps de réchauffage plus long que les aliments à température ambiante. Faites attention aux temps de repos.

N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.

Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.

- Posez les aliments à réchauffer dans le plat en verre en les recouvrant.
- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Réchauffage.

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.
- Réglez le poids des aliments.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.



Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.




Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

Utilisez toujours des maniques avant d'accéder à l'enceinte chaude ou de sortir un plat du four.

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




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

### Conseils

- Utilisez toujours un couvercle, sauf lorsque vous réchauffez des aliments panés.
- Sélectionnez  Info pour obtenir des informations sur l'opération en cours, par ex. l'heure à laquelle remuer les aliments.  
Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.
- Si les aliments ne vous paraissent pas assez chauds au terme du programme, sélectionnez Prolong. réchauf.. Le réchauffage se poursuit pendant 3 minutes.
- Au terme du programme, sélectionnez  puis  / Enregistrer afin d'enregistrer ces réglages en tant que programme personnalisé pour la catégorie et le poids sélectionnés (voir chapitre « Programmes personnalisés »).



## Réchauffage en mode Micro-ondes

Boisson/ Aliments	Quantité	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Boissons (température de boisson 60–65 °C)	1 tasse/1 verre (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Biberon (lait) <sup>2</sup>	env. 200 ml	450	0:50–1:00 <sup>3</sup>	1
Aliments pour enfants <sup>3</sup>	1 pot (200 g)	450	0:30–1:00	1
Tranches de rôti en sauce <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Garnitures <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1

 Puissance des micro-ondes,  Temps de cuisson,  Temps de repos

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

<sup>2</sup> Évitez un retard d'ébullition en mélangeant le liquide avant de le réchauffer. Après l'avoir réchauffé, attendez au moins 20 secondes avant de sortir le récipient de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en plus placer dans le récipient, lorsqu'il chauffe, un bâtonnet en verre ou tout autre objet similaire, si disponible.


<sup>3</sup> Ces durées sont valables pour une température initiale des aliments d'environ 5 °C. Pour les aliments qui ne sont habituellement pas conservés au réfrigérateur, la température ambiante de référence est de 20 °C. Excepté les aliments pour bébés et les sauces délicates, les aliments sont réchauffés à une température de 70 à 75 °C.

## Autres applications












### Sécher






Le séchage ou la déshydratation des aliments est un moyen de conservation naturel pour les fruits, certains légumes et les fines herbes.

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

- Préparez les aliments en les éminçant. Certains aliments doivent également être épluchés et épépinés.
- Selon leur taille, répartissez uniformément les aliments à sécher sur le plat en verre ou la grille.  
Si vous utilisez la grille et le plat en verre, enfournez le plat en verre sous la grille.
- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Sécher.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Retournez régulièrement les aliments dans le plat en verre.


Moins les aliments sont émincés, plus le temps de séchage sera long.

Aliments à sécher		 [°C]	 [h]
Fruits	 / 	60–70	2–8
Légumes	 / 	55–65	4–12
Champignons	 / 	45–50	5–10
Herbes aromatiques	 / 	30–35	4–8

-  Fonction spéciale/Mode de cuisson
-  Fonction spéciale Sécher
-  Mode Chaleur tournante +
-  Température,  temps de séchage

- Réduisez la température si des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte de cuisson.

### Retirer les aliments séchés

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.


Les fruits séchés doivent être entièrement secs, mais rester tendres et élastiques. Ils ne doivent pas produire de jus si vous les rompez ou les coupez.


- Stockez les aliments séchés dans des bocaux ou des boîtes hermétiques.

### Chauffer la vaisselle

Utiliser de la vaisselle chauffée permet de maintenir la température des aliments plus longtemps.

Utilisez de la vaisselle résistant à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez aussi la placer sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.


 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

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

### Faire lever la pâte


Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes.

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

### Maintenir au chaud

Vous pouvez maintenir des aliments au chaud dans l'enceinte pendant plusieurs heures.

Maintenez les aliments au chaud le moins longtemps possible afin de préserver leur qualité.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Maintenir au chaud.
- Enfourez les aliments et confirmez en effleurant OK.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.


## Autres applications

### Cuisson




Consultez impérativement le chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde », section « Utilisation conforme ».

Les aliments à peau ferme tels que les tomates, les petites saucisses, les pommes de terre en robe des champs ou encore les aubergines sont susceptibles d'éclater lorsque vous les faites cuire ou réchauffer. Pensez à les piquer en plusieurs endroits avant cuisson ou à les inciser afin que l'eau qu'ils contiennent puisse s'évacuer.





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




Le cas échéant, utilisez un récipient adapté. Ne faites pas réchauffer d'œufs durs en mode Micro-ondes .

### Conseils

- Retournez, séparez ou mélangez les aliments à plusieurs reprises. Remuez les aliments des bords vers le centre, car les bords se réchauffent plus rapidement.
- Dans les modes avec micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle résistant aux températures élevées et aux micro-ondes.
- Utilisez de préférence des programmes automatiques.
- Lorsque vous utilisez le mode Micro-ondes + Turbogril  ou Micro-ondes + Gril , ne couvrez pas les aliments, sans quoi ils ne doreraient pas.
- En mode Micro-ondes , démarrez la cuisson avec une puissance de 850 W, puis poursuivez à 450 W. Tenez compte des indications figurant dans les tableaux de cuisson en fin de document.

## Cuisson en mode Micro-ondes


Soupes/Potées Légumes	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Potée	1500	10	+	20	1
Soupe	1500	11	+	24	1
Petits pois	500	5	+	10	2
Petits pois (surgelés)	450	5	+	12	2
Carottes	500	5	+	10	2
Brocolis (bouquets)	500	6	+	8	2
Brocolis (surgelés)	450	5	+	11	2
Chou-fleur (bouquets)	500	6	+	10	2
Bâtonnets de chou-rave	500	3	+	8	2
Asperges	500	5	+	8	2
Poireaux	500	5	+	8	2
Poireaux (surgelés)	450	5	+	8	2
Poivron émincé	500	5	+	10	2
Haricots verts	500	4	+	12	2
Choux de Bruxelles	500	5	+	12	2
Choux de Bruxelles (surgelés)	450	5	+	10	2
Julienne de légumes (surgelée)	450	5	+	12	2

 Poids,  Temps de cuisson,  Temps de repos

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


## Autres applications

### Stériliser des conserves

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

Si les légumes secs et la viande sont stérilisés une seule fois, les spores de la bactérie *Clostridium botulinum* ne sont pas entièrement détruites. Des toxines peuvent se former et provoquer de graves intoxications. Ces spores ne sont détruites qu'en les stérilisant une nouvelle fois.

Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.

 Risque de blessure dû à la surpression dans des conserves fermées.



La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients.


Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.

### Préparer les fruits et les légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés :

- Chaleur tournante +  : bocaux de conserve et bocaux avec bouchon à visser
- Micro-ondes  : bocaux avec couvercles en verre fermés par un ruban adhésif transparent, compatibles avec les micro-ondes

- Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.
- Avant de procéder à la stérilisation, rincez vos bocaux à l'eau très chaude puis remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord au maximum.
- Fermez les bocaux uniquement avec une bande adhésive transparente. N'utilisez pas d'attaches métalliques en mode Micro-ondes  car elles sont susceptibles de former des étincelles.
- Placez le plat en verre au niveau 1 et posez-y les bocaux.

### Utiliser le mode Chaleur tournante



- Sélectionnez le mode Chaleur tournante + et une température de 160 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.





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



### Stérilisation des fruits et des cornichons



- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

### Stérilisation des légumes


- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

	 / 	 / 
Fruits	—/—	30 °C 25–35 min
Cornichons	—/—	30 °C 25–30 min
Betterave rouge	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Haricots verts, haricots beurre	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 /  Température et durée de stérilisation, dès que les bulles sont visibles

 /  Température et temps de chaleur résiduelle

### Utiliser le mode Micro-ondes

- Sélectionnez le mode Micro-ondes  et une puissance de micro-ondes de 850 W.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux. Cette opération dure env. 3 minutes par bocal. Pour 5 bocaux, la durée passe donc à env. 15 minutes.

Réduisez immédiatement la puissance pour éviter un débordement.




## Autres applications



### Stérilisation des fruits et des cornichons

- Dès que les bulles montent dans les bocaux, éteignez le four et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

### Stérilisation des légumes


- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la puissance indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Éteignez le four après la stérilisation et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

	 	
Fruits	-/-	25–35 min
Cornichons	-/-	25–30 min
Betterave rouge	450 W 20–30 min	25–30 min
Haricots verts, haricots beurre	450 W 20–30 min	25–30 min

  Puissance des micro-ondes et durée de stérilisation, dès que les bulles sont visibles

 Temps de chaleur résiduelle

### Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Sortez les bocaux de l'enceinte.
- Laissez reposer avec un linge pendant env. 24 heures dans un local à l'abri des courants d'air.
- Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.
- Débloquez le système de fermeture des bocaux et vérifiez que les couvercles adhèrent bien aux bocaux.

Stérilisez les bocaux ouverts une nouvelle fois ou stockez-les dans un endroit frais et consommez les fruits et légumes stérilisés immédiatement.

- Contrôlez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux se sont ouverts pendant leur stockage ou si le couvercle à vis est bombé et ne claque pas à l'ouverture, jetez le contenu.



### Produits surgelés/plats préparés

#### Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas et baguettes surgelés sur la grille recouverte de papier sulfurisé.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

#### Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

- Faites cuire les produits surgelés sur le plat en verre recouvert de papier sulfurisé.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

### Préparer des produits surgelés/plats préparés

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé. Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

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

## Programmes personnalisés

Vous pouvez créer puis sauvegarder jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à 10 étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou de ce que vous cuisinez le plus souvent. A chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température, la durée de cuisson et la température à cœur.
- Vous pouvez aussi préciser à quel niveau votre plat doit être enfourné dans l'enceinte.
- Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.


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

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Après son déroulement, vous pouvez enregistrer un programme automatique comme programme personnalisé.
- Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

### Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez Créer un programme.

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

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

- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffage, elle constituera la première étape du programme. Vous pourrez ensuite ajouter une autre étape en sélectionnant Ajouter une phase de cuisson et en saisissant une durée de cuisson. Il vous sera alors possible d'enregistrer ou de démarrer le programme.

- Sélectionnez Terminer la phase de cuisson.

Tous les réglages de la première étape de cuisson sont effectués.

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

- Si d'autres cycles de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter une phase de cuisson puis procédez comme pour la première étape.
- Lorsque vous avez défini toutes les étapes, sélectionnez Définir les niveaux.
- Sélectionnez le(s) niveau(x) souhaité(s).

- Validez en effleurant **OK**.

Si vous souhaitez vérifier ou modifier certains réglages, sélectionnez l'étape concernée.


- Sélectionnez Enregistrer.
- Saisissez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.

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

- Validez en effleurant **OK**.

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

### Démarrer un programme personnalisé

- Enfournerez le plat.
- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez Exécuter.


En fonction des paramètres du programme, les options suivantes s'affichent :

- Démarrer immédiatement  
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche immédiatement.

- Arrêt à  
Vous déterminez à quel moment le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
- Départ à  
Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
- Afficher les phases de cuisson  
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
- Afficher actions  
L'écran affiche une liste des actions requises de votre part (par ex. l'heure à laquelle enfourner le plat).

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

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.


Sélectionnez  Info pour obtenir des informations sur la cuisson en cours, par ex. l'heure à laquelle enfourner ou remuer les aliments.

- Une fois le programme terminé, effleurez la touche .

# Programmes personnalisés

## Modifier les phases de cuisson

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


- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Remanier le programme.
- Sélectionnez l'étape que vous souhaitez modifier ou l'option Ajouter une phase de cuisson si vous souhaitez ajouter une étape.
- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme avec les anciens réglages, sélectionnez Démarrer le programme.
- Une fois toutes les modifications effectuées, sélectionnez Enregistrer.

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

- Validez en effleurant OK.

Les modifications sont effectives, vous pouvez démarrer le programme immédiatement ou ultérieurement.

## Renommer un programme


- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Modifier le nom.
- Modifiez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.
- Une fois le nom de programme modifié, sélectionnez Enregistrer.

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



- Validez en effleurant OK.

La modification est effectuée.

## Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez Supprimer le programme.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez supprimer tous les programmes personnalisés simultanément dans Autres  | Réglages  | Réglages usine | Programmes personnalisés.

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.

Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

## Conseils pour la cuisson

- Réglez un temps de cuisson. Ne laissez pas les pâtisseries et le pain dans l'enceinte trop longtemps avant de lancer la cuisson, car la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.
- Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible. Les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés de biais, de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez du papier sulfurisé sur le plat en verre pour la préparation des frites, croquettes ou autres aliments similaires.

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

### Sélectionner la température 🌡️

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

### Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Sauf indication contraire, les durées figurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non préchauffé. Réduisez la durée d'env. 10 min si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué. Piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Si le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.

# Cuisson de pâtisseries/pain

## Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

### Utiliser les Programmes auto

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

### Utiliser Chaleur tournante +

Vous pouvez utiliser tous les moules résistant aux températures élevées.

Utilisez ce mode si vous souhaitez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.

- 1 niveau : enfournez les gâteaux dans des moules au niveau 1.
- 1 niveau : enfournez les biscuits et gâteaux fins (par ex. les sablés) au niveau 2.
- 2 niveaux : selon la hauteur des aliments, utilisez les niveaux 1+3 ou 2+3.

### Utiliser Chaleur tournante éco

Vous pouvez utiliser tous les moules résistant aux températures élevées.

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

- Enfournez les gâteaux ou les soufflés dans des moules dans le niveau 1.
- Enfournez les biscuits et gâteaux fins (par ex. les sablés) au niveau 2.

### Utiliser MO + Chaleur tournante+

Utilisez exclusivement des moules résistant à la chaleur et aux micro-ondes (voir chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes »), tels que les moules en verre ou en céramique résistant à la chaleur, car les micro-ondes traversent ces matériaux.

#### Le mode MO + Chaleur tournante+

convient particulièrement bien aux pâtes qui cuisent plus longtemps, à savoir la pâte levée, la pâte brisée, la pâte à biscuit, la pâte à l'huile et au fromage blanc.

Ce mode permet de raccourcir le temps de cuisson.

Tenez compte des indications dans les tableaux de cuisson et les recettes pour choisir la puissance des micro-ondes.

- Insérez le plat en verre au niveau 1.
- Posez le moule sur le plat en verre.

**Conseil :** les moules en métal conviennent moins bien aux modes avec micro-ondes, car ils réfléchissent les micro-ondes. Les micro-ondes n'atteignent donc les gâteaux ou tartes que par le dessus, ce qui allonge le temps de cuisson. Si vous utilisez un moule en métal, placez le moule sur le plat en verre de façon à ce qu'il ne touche pas les parois du four. Si des étincelles se forment, n'utilisez plus ce moule dans des modes avec micro-ondes.

## Conseils de rôtissage

- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et de filets de bœuf. En règle générale, préchauffer n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **réci-pient fermé**, par ex. un plat à rôtir. Cela permet à la viande de rester ju-teuse. En outre, l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Cela permet également d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac ou sachet de cuisson**, tenez compte des indica-tions mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réci-pient ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de matière grasse, la recouvrir ou la piquer de fines tranches de lard.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine, ou arrosez-la d'un filet d'huile. Pour les rôtis maigres de grande taille (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pen-dant la cuisson. Ceci empêche la viande de **dorer**. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obte-nir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, recouvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti per-dra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

- 10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez la **volaille** d'eau légè-rement salée pour obtenir une peau croustillante.

## Remarques concernant les ta-bleaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les plages de température, les puissances de micro-ondes, les niveaux et les temps indiqués. Ces paramètres sont calculés pour plu-sieurs récipients, pièces de viande et habitudes de cuisson.

### Sélectionner la température 🌡

- En règle générale, optez pour la tem-pérature la moins élevée. Si la tempé-rature est trop élevée, la viande dore-ra bien, mais ne sera pas cuite.
- Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indi-quée dans le tableau d'env. 10 °C. La cuisson durera un peu plus long-temps, mais la viande cuira de façon homogène et sera moins sèche à l'extérieur.
- En cas de cuisson sur la grille, rédui-sez la température d'env. 20 °C par rapport à la cuisson dans un récipient fermé.

### Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Sauf indication contraire, les durées fi-gurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non pré-chauffé.

# Rôtissage

- Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [min/cm] :
  - Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
  - Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
  - Rosbif/filet : 8–10 min/cm
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

## Conseils

- Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.
- Si la viande surgelée pèse moins de 1,5 kg, vous pouvez la rôtir sans la décongeler.

## Remarques concernant les modes de cuisson


Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

### Utiliser les Programmes auto

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

### Utiliser Chaleur tournante + ou Rôtissage automatique


Ces modes sont conçus pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson du rosbif et des filets de bœuf.


En mode Rôtissage automatique , les aliments sont d'abord saisis à haute température, à environ 230 °C. Ensuite, la température redescend automatiquement jusqu'à la valeur réglée par vos soins.

- Utilisez des plats munis de poignées résistant aux températures élevées : plat à rôtir, cocotte, plat en verre borosilicate, plat en terre cuite Römer-topf, etc.
- Mettez le plat sur la grille et enfournez-la au niveau 1.

### Utiliser MO + Chaleur tournante+ ou Micro-ondes + Rôtissage auto

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

Utilisez le mode MO + Chaleur tournante +  pour réchauffer et cuire rapidement les plats tout en les faisant dorer. Ce mode permet de réduire le temps de cuisson et la consommation d'énergie.


Utilisez le mode Micro-ondes + Rôtissage auto  pour saisir la viande à une température élevée et la cuire à une température moins élevée.

Les modes avec micro-ondes permettent de raccourcir le temps de cuisson.

Tenez compte des indications dans les tableaux de cuisson et les recettes pour choisir la puissance des micro-ondes.

- Utilisez exclusivement des plats compatibles avec les micro-ondes et résistant à la chaleur sans couvercle métallique (voir chapitre « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes »).
- Insérez la grille avec le plat en verre ou le plat en verre seul dans le niveau 1.



 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Si vous utilisez un mode gril avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus devant le ventilateur et n'est donc pas refroidi. Les éléments de commande deviennent chauds.

Fermez la porte pendant la cuisson au gril.

## Conseils pour faire griller


- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Pour préchauffer, sélectionnez un mode **sans** micro-ondes.  
Faites chauffer la résistance de gril porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres matières grasses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également les arroser de jus de citron.
- En règle générale, utilisez la grille pour les grillades.
- Appliquez un peu d'huile sur la grille avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.



- Respectez les plages de température, les niveaux et les temps indiqués.  
Ces paramètres sont calculés pour plusieurs pièces de viande et habitudes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

## Sélectionner la température

Sélectionnez une température dans les modes Turbogril  et Micro-ondes + Turbogril .

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dorerait bien, mais ne sera pas cuite.

## Sélectionner une puissance de gril

Dans les modes Gril  et Micro-ondes + Gril , vous avez le choix entre les niveaux de puissance 1 à 3.

- Si vous faites cuire des aliments de grand diamètre, ne les enfournez pas trop près de la résistance du gril et sélectionnez le **niveau 1**.
- Si vous souhaitez un brunissage plus léger comme pour les gratins par exemple, choisissez le **niveau 2**.
- Si vous faites cuire des grillades plates en peu de temps et à faible distance de la résistance, sélectionnez le **niveau 3**.

# Mode Gril

## Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Les pièces de viande ou de poisson plates doivent cuire pendant env. 6 à 8 minutes par face.  
Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.
- Les morceaux un peu plus épais doivent cuire 7 à 9 minutes par face.
- Faites griller les rôtis roulés pendant env. 10 minutes par cm de diamètre.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.
- Pour **tester la cuisson**, appuyez sur la viande avec une cuillère.
  - **saignant**  
lorsque la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur
  - **à point**  
si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur
  - **bien cuit**  
lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite

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

## Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Les modes avec micro-ondes permettent de raccourcir le temps de cuisson.

Tenez compte des indications dans les tableaux de cuisson et les recettes pour choisir la puissance des micro-ondes.

## Utiliser Turbogril ou Micro-ondes + Turbogril

Ces modes conviennent pour griller des pièces de grand diamètre telles que des volailles.


Pour les pièces de viande plates, il convient généralement de choisir une température de 220 °C ; pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut au maximum 180 à 200 °C.

- Insérez la grille au niveau 1 ou 2 selon la hauteur des aliments.

## Utiliser Gril ou Micro-ondes + Gril


Ces modes conviennent pour griller des pièces de viande plates et pour gratiner.

- Insérez la grille au niveau 2 ou 3 selon la hauteur des aliments.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Enlevez immédiatement les restes de détergent.

Les dépôts incrustés risquent aussi d'endommager l'appareil.

Nettoyez l'enceinte de cuisson, le côté intérieur de la porte et le joint de porte dès qu'ils ont refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes.

Si le four est défectueux, des micro-ondes peuvent s'échapper lorsque le four est en fonctionnement et mettre l'utilisateur en danger.

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

# Nettoyage et entretien

## Produits à ne pas utiliser

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

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade du four,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de détergent pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique,
- de paille de fer,
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- de nettoyant pour four\*,
- de spirales à récurer.

\* autorisé en cas de salissures particulièrement tenaces sur les surfaces traitées PerfectClean

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles voire impossibles à retirer. Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile par la suite.

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

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

**Conseil :** les dépôts laissés par l'écoulement de jus de fruits ou de pâte à gâteau seront plus faciles à enlever si le four est encore tiède.

Pour faciliter le nettoyage, nous recommandons de procéder comme suit :

- Abaissez la résistance de gril.
- Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, faites-y bouillir une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes.

## Nettoyer les salissures normales

Le four peut être endommagé en raison de liquide à l'intérieur de l'appareil.

Ne lavez pas l'enceinte avec un chiffon trop humide, sans quoi l'eau pourrait pénétrer par les orifices à l'intérieur de l'appareil.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire. Ceci est particulièrement important pour les pièces avec revêtement PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

## Nettoyer les salissures incrustées

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

- Déposez un peu d'eau chaude additionnée de produit vaisselle sur les salissures incrustées et attendez quelques minutes.
- Après avoir laissé agir, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge à vaisselle.

## Utiliser un produit nettoyant pour four

- Lorsque les surfaces en émail avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies.

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs désagréables sont susceptibles de se former lors des cycles de cuisson ultérieurs.

Ne pulvérisez pas de spray pour four sur la voûte de l'enceinte de cuisson.

Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois latérales et arrière de l'enceinte de cuisson.

- Laissez agir comme indiqué sur l'emballage.


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

- Après avoir laissé agir, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge à vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

# Nettoyage et entretien

## Abaissier la résistance de gril

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

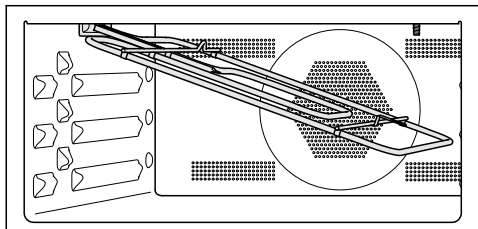
 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

La sole de l'enceinte peut être rayée en cas de chute d'objets.

Posez par ex. un torchon sur la sole de l'enceinte pour la protéger.



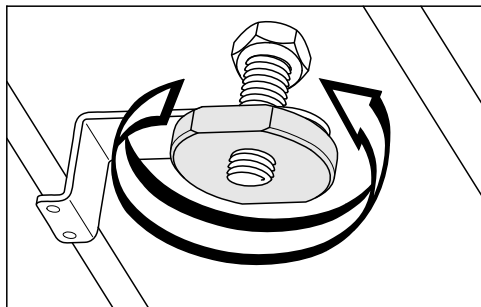
- Abaissez prudemment la résistance de gril.

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

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

La LED située au niveau de la voûte de l'enceinte peut être endommagée. Evitez de la nettoyer autant que possible.

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



- Desserrez l'écrou.

La résistance de gril peut être endommagée.




Ne forcez pas pour abaisser la résistance de gril.

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.



Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
<b>L'écran est sombre.</b>	Vous avez sélectionné le réglage Heure   Affichage   Désactivé. C'est pour cette raison que l'écran devient sombre lorsque le four est éteint. ■ Le menu principal s'affiche dès que vous allumez le four. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure   Affichage   Activé.
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
<b>Vous n'entendez aucun signal sonore.</b>	Les signaux sonores sont désactivés ou leur volume est trop faible. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume dans le menu Volume   Signaux sonores.
<b>L'enceinte ne chauffe pas.</b>	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options et les touches sensibles réagissent, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo en réglant Revendeurs   Mode expo   Désactivé.

## En cas d'anomalie



Problème	Cause et solution
<b>Les touches sensibles ne réagissent pas.</b>	Vous avez sélectionné le réglage Ecran   QuickTouch   Désactivé. C'est pour cette raison que les touches sensibles ne réagissent pas lorsque le four est éteint. ■ Les touches sensibles réagissent dès que le four est allumé. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez Ecran   QuickTouch   Activé.
	Le four n'est pas branché au réseau électrique. ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
	Un problème est survenu au niveau de la commande. ■ Effleurez la touche Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche de l'appareil.
<b>Vous ne pouvez pas dé-marrer de cycle de cuisson.</b>	Vous avez lancé une cuisson avec micro-ondes mais la porte est restée ouverte. ■ Vérifiez si la porte est bien fermée.
	Vous avez sélectionné un mode avec micro-ondes mais avez oublié de régler la puissance ou la durée. ■ Assurez-vous qu'une puissance et une durée aient été définies.
	Vous avez sélectionné un mode avec micro-ondes mais tous les réglages requis n'ont pas été définis. ■ Assurez-vous qu'une puissance de micro-ondes, un temps de cuisson et une température aient été définis.
<b>Lorsque vous allumez le four, l'information</b> Pour déverrouiller, appuyer sur la touche OK pendant 6 secondes <b>s'affiche.</b>	La sécurité enfants  est activée. ■ Vous pouvez la désactiver le temps d'une cuisson en maintenant le doigt sur OK pendant au moins 6 secondes. ■ Si vous souhaitez désactiver durablement la sécurité enfants, effectuez le réglage suivant : Sécurité   Sécurité enfants    Désactivé.



Problème	Cause et solution
<b>Le message</b> Panne de courant opération interrompue <b>s'affiche à l'écran.</b>	Une brève coupure de courant a eu lieu. Le cycle de cuisson en cours a été interrompu. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
<b>Le message</b> 12:00 <b>s'affiche à l'écran.</b>	La panne de courant a duré plus de 150 heures. ■ Réglez à nouveau la date et l'heure.
<b>Le message</b> Durée maximale de fonctionnement atteinte <b>s'affiche à l'écran.</b>	Le four a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. La sécurité oubli s'est activée. ■ Validez en effleurant OK. Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.
<b>Anomalie et un code non listé dans le tableau s'affichent.</b>	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente Miele.
<b>Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode Micro-ondes</b>  , <b>aucun bruit ne se fait entendre.</b>	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Si vous ouvrez la porte pendant un programme en mode Micro-ondes  , le contacteur de porte désactive les micro-ondes et règle le ventilateur de refroidissement à une vitesse inférieure.
<b>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</b>	Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »).
<b>Un bruit anormal se produit pendant un programme avec micro-ondes.</b>	Vous avez utilisé de la vaisselle métallique lors d'une cuisson avec micro-ondes. ■ Vérifiez si l'utilisation de la vaisselle métallique ne provoque pas des étincelles (voir chapitre « Modes avec micro-ondes », section « Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes »).
	Vous avez recouvert vos aliments avec une feuille d'aluminium dans un mode avec micro-ondes. ■ Retirez tout élément recouvrant.
	Vous avez utilisé la grille lors d'une cuisson avec micro-ondes. ■ Utilisez toujours le plat en verre pour les modes avec micro-ondes.

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>Le four s'est arrêté automatiquement.</b>	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <p>■ Rallumez le four.</p>
<b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.</b>	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <p>■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.</p>
	<p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <p>■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite donc un temps de cuisson plus long.</p>
<b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.</b>	<p>Vous avez choisi une température ou un niveau inapproprié(e).</p> <p>■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.</p>
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi. Les moules clairs à paroi fine n'ont pas des propriétés optimales pour la cuisson. En effet, ils reflètent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint ainsi plus difficilement les aliments qui dorent peu ou de façon irrégulière.</p> <p>■ Utilisez des moules mats et foncés.</p>

Problème	Cause et solution
<b>Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné en mode Micro-ondes</b>  .	<p>Vous avez interrompu un programme avec micro-ondes mais ne l'avez pas redémarré.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Redémarrez le programme de cuisson jusqu'à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés ou cuits.</li> </ul>
	<p>Vous avez sélectionné une durée trop brève pour cuire ou réchauffer dans un mode avec micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez que le temps de cuisson sélectionné corresponde bien à la puissance de micro-ondes configurée. Plus la puissance des micro-ondes est faible, plus le temps de cuisson sera long.</li> </ul>
<b>Les aliments refroidissent trop rapidement après le réchauffage ou la cuisson dans un mode avec micro-ondes.</b>	<p>La cuisson par micro-ondes se caractérise par le fait que la chaleur se forme d'abord sur le pourtour des aliments et se diffuse ensuite vers leur centre. Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, ils peuvent être brûlants à l'extérieur mais pas encore chauds au centre. Grâce à l'équilibrage thermique ultérieur, les aliments sont ensuite réchauffés au milieu et refroidis en périphérie.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Il est recommandé de sélectionner une puissance inférieure et un temps de cuisson plus long, surtout pour réchauffer plusieurs plats différents, comme dans le cas d'un menu.</li> </ul>
<b>L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.</b>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage   « activé » 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si vous souhaitez que l'éclairage de l'enceinte reste activé pendant toute la cuisson, sélectionnez Eclairage   Activé.</li> </ul>
<b>L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.</b>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage   Désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .</li> <li>■ Selon vos préférences, sélectionnez Eclairage   Activé ou « activé » 15 secondes.</li> </ul>
	<p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>

## Service après-vente

---

### Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

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

### Garantie

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

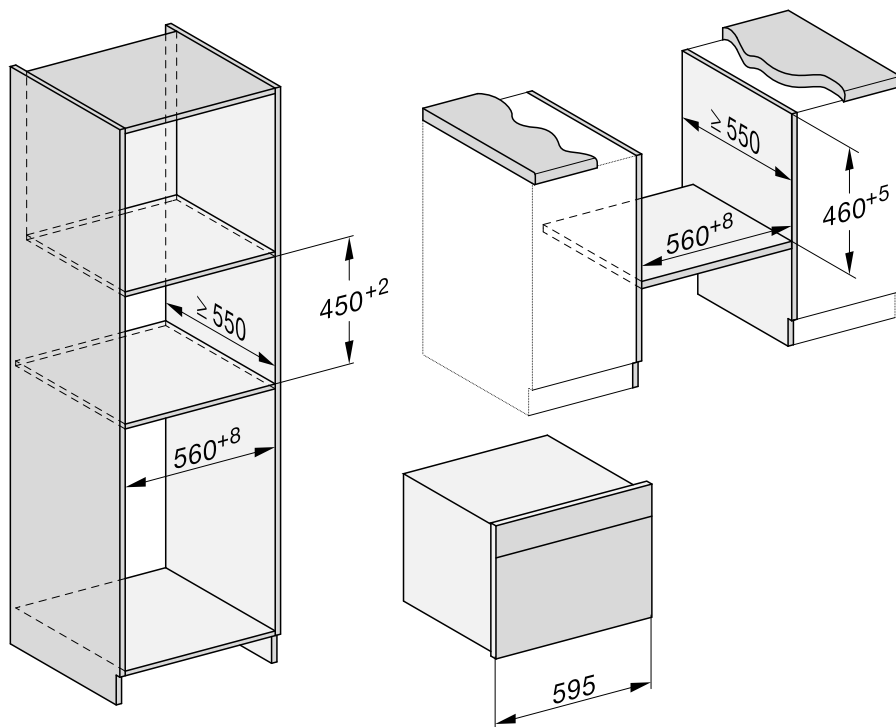
Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

## Dimensions d'encastrement

Les cotes sont indiquées en mm.

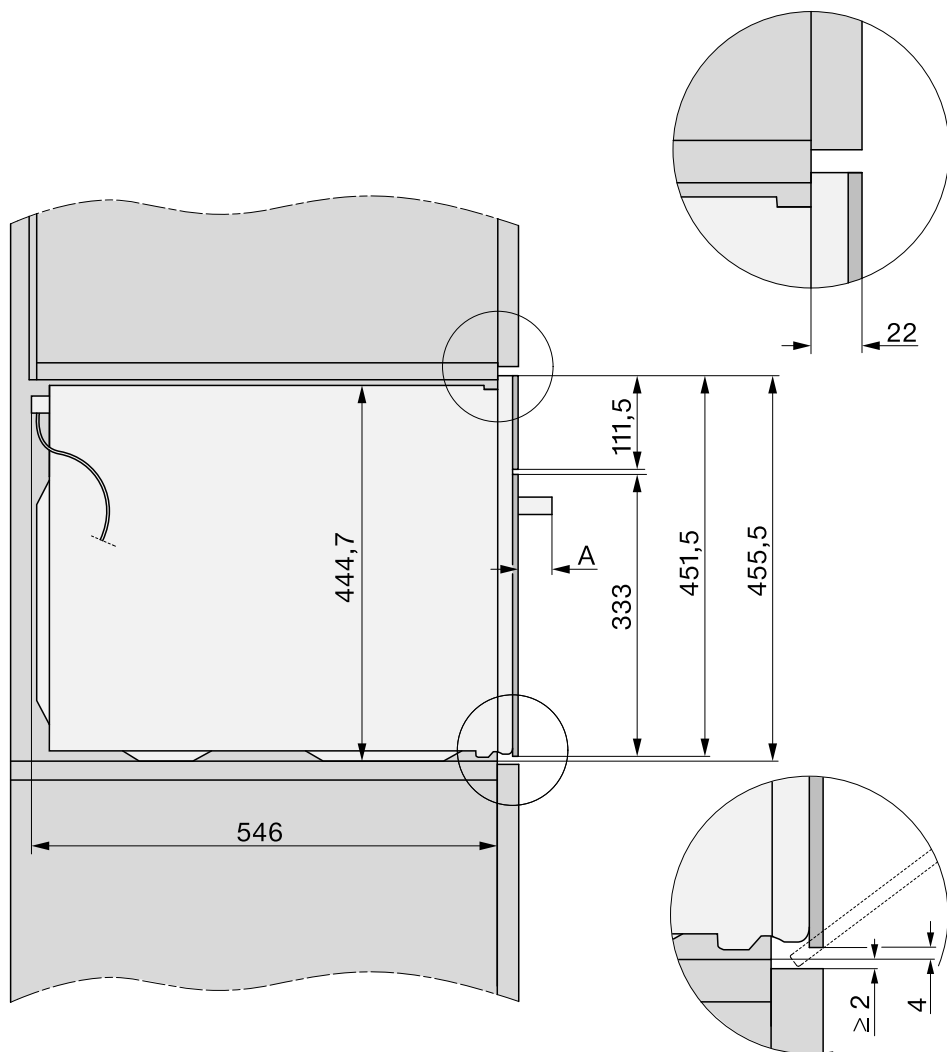
### Encastrement dans un meuble haut ou bas

Si le four doit être encastré sous une table de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastrement.



# Installation

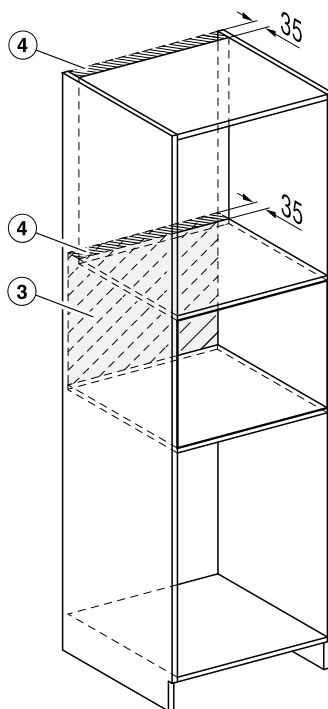
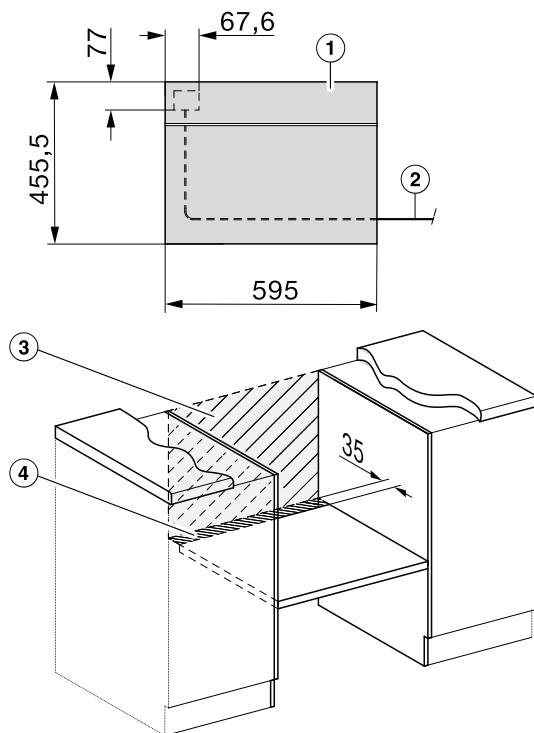
## Vue latérale



**A** H 73xx : 43 mm

H 74xx : 47 mm

## Raccordements et aération



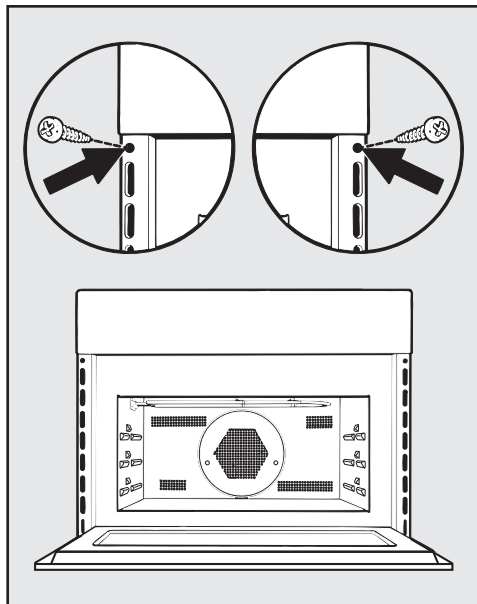
- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, longueur = 2 000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm<sup>2</sup>

# Installation

---

## Encastrement du four

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



- Ouvrez la porte et fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales du meuble.



## Raccordement électrique

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

Prévoyez un fusible d'au moins 16 A.

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

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

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

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

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de cuisson de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Si le câble d'alimentation est endommagé, l'installation d'un nouveau câble d'alimentation spécial doit être effectuée par le service après-vente Miele.


















Ce four combiné micro-ondes est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011. Conformément à cette dernière, il est classé comme appareil du groupe 2, classe B.










Les appareils du groupe 2 génèrent une énergie haute fréquence sous forme de rayons électromagnétiques afin de chauffer les aliments.

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

# Tableaux de cuisson

## Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 +  [°C] + [W]	 + 	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Muffins		150–160	✓	2	35–45
Gâteaux individuels (1 plat en verre)*		150	–	2	25–35
Gâteaux individuels (2 plats en verre)*		140	–	2+3	35–45
Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
Kouglof (Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
Gâteau marbré, aux noix (moule, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Gâteau marbré, aux noix (moule cou- ronne/à kouglof, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		150–160	✓	2	50–60
Tarte aux fruits (moule à manqué, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35
















 Mode de cuisson,  Température,  Puissance des micro-ondes,  +  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Ni-  
veau,  Durée de cuisson,  Chaleur tournante +,  MO + Chaleur tournante+, ✓ acti-  
vé, – désactivé

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

<sup>1</sup> Posez le moule au milieu sur le plat en verre.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

## Pâte Brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 [°C]		 3 1	 [min]
Gâteaux à l'emporte-pièce (1 plat en verre)		140–150	✓	2	20–30
Sprits (1 plat en verre)*		140	–	2	40–50
Sprits (2 plats en verre)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Cheesecake (moule à manqué, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Tarte aux pommes (moule à manqué, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Tourte aux pommes (moule à manqué, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Tarte aux fruits avec nappage (moule à manqué, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Tarte aux fruits avec nappage (1 plat en verre)		150–160	✓	2	55–65
Tarte aux fruits et à la crème (1 plat en verre)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  Niveau,  Durée de cuisson,  Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé


















\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>2</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.










# Tableaux de cuisson

## Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Kouglof (Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Pain de Noël allemand (1 plat en verre)		150–160	✓	1	60–70
Tarte aux fruits et au crumble (1 plat en verre)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plat en verre)		150–160	✓	2	25–35
Pain blanc (cuisson sans moule) (1 plat en verre)		180–190	–	2	35–45
Pain blanc (moule rectangulaire, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Pain complet (moule rectangulaire, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Faire lever la pâte (plat)		35	–	1	30










 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau,  Durée de cuisson,  
 Chaleur tournante +,  MO + Chaleur tournante+, ✓ activé, – désactivé

## Pâte à l'huile et au fromage blanc

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Tarte aux fruits (1 plat en verre)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plat en verre)		150–160	✓	2	25–35

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau,  Durée de cuisson,  
 Chaleur tournante +,  MO + Chaleur tournante+, ✓ activé, – désactivé

## Pâte à génoise










Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 [°C]		 3 1	 [min]
Génoise (2 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Génoise (4 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Gâteau de Savoie (moule à manqué, Ø 26 cm)*		190 <sup>1</sup>	–	1	20–30
Abaisse de génoise (1 plat en verre)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sub>1</sub> Niveau,  Durée de cuisson,  Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.















## Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue










Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 [°C]		 3 1	 [min]
Choux (1 plat en verre)		160–170	✓	2	30–40
Chaussons (1 plat en verre)		170–180	✓	2	25–35
Macarons (1 plat en verre)		120–130	✓	2	35–45
Meringues (1 plat en verre, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sub>1</sub> Niveau,  Durée de cuisson,  Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

# Tableaux de cuisson

## Plats salés

Aliment (accessoire)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]
Tarte salée (1 plat en verre)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Tarte à l'oignon (1 plat en verre)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, pâte levée (1 plat en verre)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, pâte à l'huile et au fromage blanc (1 plat en verre)		150–160	–	2	25–35
Toast* (grille)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–3
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plat en verre)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9
Légumes grillés (grille sur plat en verre)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup> Niveau,  Durée de cuisson,  
 Chaleur tournante +,  MO + Chaleur tournante+,  Multigril,  Turbogril, ✓ activé, – désactivé

\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.












<sup>1</sup> Utilisez la puissance de gril indiquée.









<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

<sup>4</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

## Bœuf

Aliment (accessoire)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Bœuf en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	--
Filet de bœuf, env. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Rosbif, env. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Burger <sup>*,1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	--
Boulettes de bœuf <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	--











 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup> Niveau,  Durée de cuisson,  Température à cœur,  Chaleur tournante +,  Multigril, ✓ activé, – désactivé









\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1.

- 1 Utilisez la grille et le plat en verre.
- 2 Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- 3 Utilisez la puissance de gril indiquée.
- 4 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 5 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 6 Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 7 Retournez les aliments s'ils sont suffisamment dorés (1: temps de cuisson au gril face 1, 2: temps de cuisson au gril face 2)..
- 8 Si vous possédez une thermosonde du commerce, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Tableaux de cuisson

## Veau















Aliment (accessoire)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>3</sup> [°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 <sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	--
	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	--
Filet de veau, env. 1 kg (plat en verre)	 <sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75











 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup> Niveau,  Durée de cuisson,  Température à cœur,  Chaleur tournante +, <sup>1</sup> MO + Chaleur tournante+, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- <sup>2</sup> Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>3</sup> Si vous possédez une thermosonde du commerce, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.



## Porc













Aliment (accessoire)		 +  [°C] + [W]	 + 	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Rôti/échine, env. 1 kg (plat à rô-tir avec couvercle)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Rôti avec barde, env. 2 kg (plat à rôtir)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Rôti de porc fumé, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Pain de viande, env. 1 kg (plat en verre)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Tranches de lard/bacon (grille sur plat en verre)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	--
Saucisse à griller (grille sur plat en verre)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	--










 Mode de cuisson,  Température,  +  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau,  Durée de cuisson,  
 Température à cœur,  Micro-ondes + Rôtissage auto,  MO + Chaleur tournante+,  
 Multigril, ✓ activé, – désactivé

- 1 N'utilisez que des récipients convenant aux micro-ondes.
- 2 Utilisez la puissance de gril indiquée.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 4 Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 5 Versez environ 0,5 l de liquide à mi-cuisson.
- 6 Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- 7 Si vous possédez une thermosonde du commerce, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Tableaux de cuisson

















## Agneau, gibier












Aliment (accessoire)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Selle d'agneau désossée (grille sur plat en verre)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Selle de cerf désossée (plat à rôtir)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Selle de chevreuil désossée (plat en verre)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec cou- vercle)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup> Niveau,  Durée de cuisson,  
 Température à cœur,  Micro-ondes + Rôtissage auto,  Chaleur tournante +,  
 Rôtissage automatique, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- <sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- <sup>3</sup> Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>4</sup> Si vous possédez une thermosonde du commerce, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

## Volaille, poisson

Aliment (accessoire)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (grille sur plat en verre)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plat en verre)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	 <sup>*</sup>	200 + 150	–	1	45–55 <sup>3</sup>	85–90
Volailles, 2 kg env. (plat à gratin plat sur plat en verre)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir sur plat en verre)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plat en verre)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup> Niveau,  Durée de cuisson,  Température à coeur,  Rôtissage automatique,  Micro-ondes + Rôtissage auto,  Turbogril,  Micro-ondes + Turbogril,  MO + Chaleur tournante+, ✓ activé, – désactivé

\* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60705.

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.














<sup>2</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

<sup>3</sup> Versez env. 0,5 l de liquide au bout de 30 minutes de cuisson.

<sup>4</sup> Si vous possédez une thermosonde du commerce, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à coeur indiquée.

# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Plats tests selon la norme EN 60350-1

Plats tests (accessoire)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
Gâteaux individuels (1 plat en verre <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
Gâteaux individuels (2 plats en verre <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35–45
Sprits (1 plat en verre <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50
Sprits (2 plats en verre <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>6</sup>
Tarte aux pommes (grille <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Gâteau de Savoie (grille <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190 <sup>4</sup>	–	1	20–30
Toast (grille <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	2–3
Burger (grille <sup>1</sup> sur plat en verre <sup>1</sup> )	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, <sup>3</sup> Niveau,  Durée de cuisson,  Chaleur tournante +,  Multigril, ✓ activé, – désactivé

<sup>1</sup> Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele.

<sup>2</sup> Utilisez un moule à manqué mat et foncé.  
Posez le moule à manqué sur la grille.

<sup>3</sup> Utilisez la puissance de gril indiquée.

<sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.












<sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.








<sup>6</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

<sup>7</sup> Retournez les aliments s'ils sont suffisamment dorés (1: temps de cuisson au gril face 1, 2: temps de cuisson au gril face 2)..

# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Plats tests selon la norme EN 60705 (mode micro-ondes )

Plats test		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Remarques <sup>3</sup>
Crème aux œufs, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 250 mm, cuire à découvert
Quatre-quarts, 475 g		450	8–11	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Viande hachée, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Voir norme pour le récipient, dimensions au bord supérieur 250 mm x 124 mm, cuire à découvert
Gratin de pommes de terre, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Voir norme pour le récipient, diamètre extérieur au bord supérieur 220 mm, cuire à découvert
Poulet, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Introduire la grille et le plat en verre ensemble, poser le poulet sur la grille avec la poitrine tournée vers le bas.
Décongeler de la viande (hachée), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert
Framboises, 250 g		150	6–8	3	Voir norme pour le récipient, décongeler à découvert

 Mode de cuisson,  Puissance des micro-ondes,  Temps de décongélation ou de cuisson,  Temps de repos,  Micro-ondes,  MO + Chaleur tournante+,  Micro-ondes + Turbogril

- 1 Si possible, retournez les aliments/ les aliments à décongeler à mi-cuisson.
- 2 Laissez reposer les aliments à température ambiante. Pendant ce temps, la température se répartit de manière uniforme dans les aliments.
- 3 Placez le plat en verre au niveau 1 et posez-y le récipient au milieu.

## Déclaration de conformité

---

Par la présente, Miele déclare que ce four est conforme à la directive 2014/53/EU.

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur [www.miele.fr](http://www.miele.fr)
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur [www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm](http://www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm) en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi < 100 mW

## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

### **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **Siège en Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

H 7440 BM

fr-FR

M.-Nr. 11 195 700 / 06