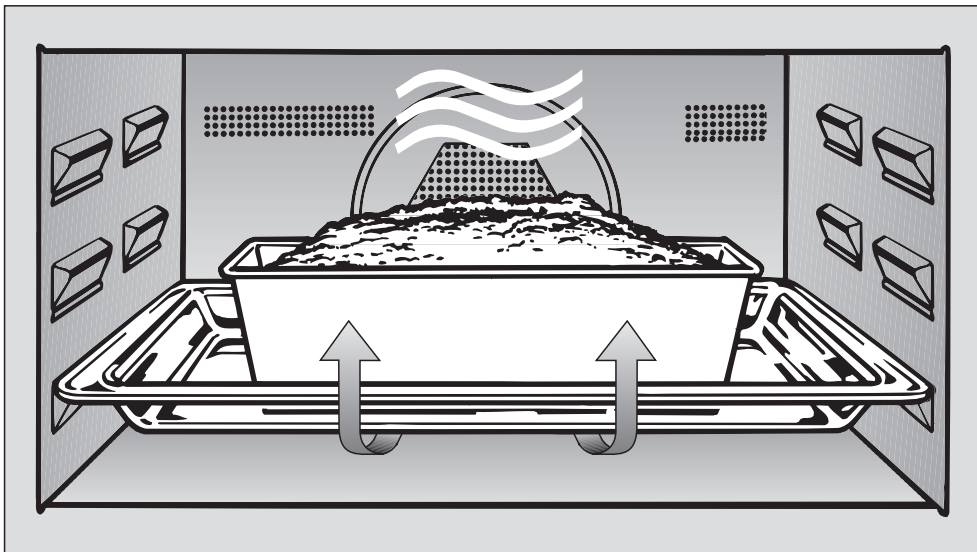


Notice d'utilisation et de montage



Four combiné micro-ondes H 5080 BM, H 5088 BM

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien MIELE**, disponibles à la vente :

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur www.boutique.miele.fr

Veuillez **impérativement** lire cette notice de montage et d'utilisation avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.


fr - FR

Prescriptions de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Description de l'appareil	15
Vue de l'intérieur	15
Bandeau de commande	16
Accessoires fournis	17
Conseils d'utilisation	18
Miele@home	19
Affichage d'informations	19
Accessoires en option	19
Le futur à la maison	19
Description des modes d'utilisation	20
Modes de fonctionnement	23
Micro-ondes 	23
Modes de cuisson sans micro-ondes	24
Modes de fonctionnement avec micro-ondes	25
Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes	26
Matériau et forme	26
Tester la vaisselle	29
Utilisation d'un récipient dans l'enceinte	29
Une cloche	30
Éléments de commande	31
Touches sensibles	31
Ecran	32
Menu principal	32
Symboles	33
Mise en service	35
Saisir les réglages de base	35
Nettoyage et première montée en température	36
Commande	37
Utilisation des programmes automatiques	37
Sélectionner le mode de cuisson	37
Saisir la puissance et la durée ou la durée totale	38
Sélectionner la température ou le niveau	39
Phase de chauffage	40
Chauffage accéléré 	40
Préchauffer l'enceinte	40

Table des matières

Modifier le mode de cuisson	41
Déroulement d'une cuisson	41
Fonction de maintien au chaud après une cuisson avec micro-ondes (seules) . . .	41
Ventilateur de refroidissement	42
Durée/Heure départ/Arrêt (Arrêt automatique)	42
Utiliser l'arrêt automatique	43
Utiliser l'arrêt automatique avec le départ différé.	43
Déroulement d'une cuisson avec arrêt automatique	44
Modifier ou supprimer les temps de cuisson entrés	44
Thermosonde	45
Utilisation de la thermosonde	45
Affichage du temps restant	46
Utilisation de la chaleur résiduelle, fonction d'économie d'énergie	46
Programmes personnalisés	47
Menu "Programmes personnalisés".	47
Créer un programme personnalisé.	48
Définir le nom du programme.	48
Réglages	49
Langue 	49
Heure	50
Affichage.	50
Format de temps.	50
Réglage	50
Eclairage	50
Menu principal	51
MO Quick.	51
Maintenir au chaud (micro-ondes uniquement)	51
Arrêt différé du ventilateur	52
Phase de chauffage.	52
Départ	53
Températures préprogrammées	53
Puissances micro-ondes	53
Ecran	53
Contraste	53
Luminosité.	53

Table des matières

Volume	54
Signaux sonores	54
Fréquence	54
Bip touches	54
Sécurité	55
Sécurité enfants 	55
Verrouillage en fonctionnement	55
Unités	56
Poids	56
Température	56
Revendeurs	56
Réglage usine	56
Minuterie indépendante	57
MO quick	58
Données à l'intention des instituts de contrôle	59
Nettoyage et entretien	62
Enceinte	62
Contreporte avec joint de porte	65
Façade	65
Accessoires fournis	66
Anomalies et défauts	67
Service après-vente et garantie	71
Accessoires en option	72
Branchement électrique	74
Montage	75
Dimensions de l'appareil et niche	75
Encastrement dans une armoire	75
Encastrement dans un meuble bas	75
Dimensions détaillées de la façade	76
Notice de montage	76

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Ce four combiné micro-ondes répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dégâts corporels et matériels.

Lisez cette notice d'utilisation et de montage avec attention avant de mettre votre appareil en service. Elle vous fournit des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Conservez cette notice d'utilisation et de montage et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme

► Ce four combiné micro-ondes est destiné à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires
- dans les exploitations agricoles
- à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

► Ce four combiné micro-ondes 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 type d'utilisation est interdit. Miele n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► N'entreposez ou ne séchez jamais de matériaux inflammables dans le four combiné micro-ondes. L'eau s'évapore. Risque de brûlure et d'incendie !

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou de leur manque d'expérience et de connaissances ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

Précautions à prendre avec les enfants

► Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité du four combiné micro-ondes. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

► Les enfants sont autorisés à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment le manipuler sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Empêchez les enfants de toucher le four en cours de fonctionnement. Le four se réchauffe au niveau de la vitre de porte, du bandeau de commande et des ouvertures de sortie de l'air de l'enceinte. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Risque de brûlure !

Sécurité technique

► Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être exécutés que par des professionnels agréés par le fabricant. Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur dont le fabricant ne saurait être tenu responsable.

► Vérifiez avant le montage que le four combiné micro-ondes n'est pas abîmé. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.

► N'utilisez pas les micro-ondes si vous constatez que

- la porte est gauchie.
- les charnières de porte sont desserrées.
- la carrosserie, la porte, le joint de porte ou les parois intérieures de l'enceinte présentent des perforations ou des fissures.

En effet, lorsque l'appareil est en fonctionnement, des ondes pourraient passer par ces orifices et mettre l'utilisateur en danger.

► La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation par un électricien. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages résultant d'une mise à la terre manquante ou défectueuse (par ex. décharge électrique).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Avant de brancher l'appareil, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Ne branchez pas ce four combiné micro-ondes avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas la sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).
- ▶ Utilisez uniquement l'appareil encastré afin que son bon fonctionnement soit garanti.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.
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 de l'appareil.
- ▶ La réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un Service Après Vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.
- ▶ Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, le four doit être mis complètement hors tension. Il est débranché du secteur électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
 - Les fusibles de l'installation domestique sont ôtés.
 - la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- ▶ Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont le fabricant garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.
- ▶ En cas de détérioration du câble d'alimentation, adressez-vous à un électricien agréé par le fabricant pour l'installation d'un câble de remplacement approprié.
- ▶ Ce four combiné à micro-ondes ne doit pas être utilisé sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation et installation

Attention ! Risque de brûlure!
En mode de cuisson sans micro-ondes ou combiné avec des micro-ondes, l'enceinte atteint des températures élevées.

► Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

La résistance de voûte/gril, que l'on peut facilement frôler de la main, chauffe extrêmement en modes Chaleur sole-voûte, Gril, Chaleur tournante +, Turbogril, MO + Gril, MO + Turbogril. Risque de brûlure !

► Pour les modes de cuisson sans micro-ondes et les modes combinés avec les micro-ondes, n'utilisez pas de vaisselle en plastique. Ce matériau fond à température élevée. Vous risquez de détériorer l'appareil.

► Veillez à ce que les aliments soient toujours suffisamment réchauffés. Le temps nécessaire dépend de nombreux facteurs, comme la température de base, la quantité, le type et la nature des aliments et les modifications de recettes.

Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont tués que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et une durée suffisamment longue (> 10 min). En cas de doute, prolongez le temps de réchauffage.

► Il est important que la température se répartisse uniformément dans les aliments

Vous obtiendrez ce résultat en remuant ou en retournant les aliments et en respectant toujours les temps de repos indiqués. Les temps de repos permettent de répartir la température de façon homogène dans le plat. Veuillez donc respecter les temps de repos indiqués.

► Notez que les temps de cuisson, réchauffage, décongélation pour un four à micro-ondes sont souvent beaucoup plus courts que ceux d'un four traditionnel.

Veillez respecter les temps de cuisson en modes Gril et Turbogril .

Des temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et même y mettre feu. Risque d'incendie !

- N'utilisez le mode de cuisson Micro-ondes pour sécher les fleurs, les herbes, le pain.
- N'utilisez pas les modes de cuisson avec gril pour sécher les herbes.

Sélectionnez plutôt le mode de cuisson Chaleur tournante plus et surveillez-le.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium en mode de cuisson Chaleur sole-voûte, Chaleur sole, Cuisson intensive, Chaleur pulsée et Chaleur tournante plus. Ne disposez pas de récipient de cuisson ou la lèchefrite en verre directement sur la sole. L'accumulation de chaleur en résultant pourrait abîmer l'appareil.

► Ne laissez pas le four enclenché sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile chaudes car elles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

► Ne faites pas réchauffer d'alcool pur.

Attention, de l'alcool (rhum, cognac, vin, etc) est souvent utilisé dans la composition des plats.

L'alcool s'évapore à cause des températures élevées. La vapeur d'alcool peut, dans des conditions extrêmes, prendre feu au contact des résistances chaudes. Risque d'incendie !

► Ne faites pas bouillir ou chauffer des boîtes de conserve dans le four. La surpression générée pourrait les faire éclater. Risque de blessures et de dommages matériels !

► Laissez la porte de l'appareil fermée lorsque les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée afin d'étouffer les flammes éventuelles. Arrêtez la cuisson avec l'interrupteur et débranchez la prise. N'ouvrez la porte que lorsque la fumée a disparu.

► Avec l'eau condensée, de la corrosion peut se former dans l'enceinte et le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble peuvent être abîmés.

– Recouvrez toujours les plats lorsque vous cuisez avec le mode de cuisson Micro-ondes. Sélectionnez une puissance inférieure pour continuer la cuisson. Sinon il sort trop de vapeur.

– Si vous voulez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud après leur cuisson, n'éteignez pas le four.

Laissez le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson choisi et sélectionnez la température la plus basse afin que l'eau condensée ne puisse pas se déposer.

– Couvrez toujours les aliments que vous conservez au four. Vous éviterez que les plats ne s'assèchent.

► N'utilisez pas le four pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité peuvent en effet prendre feu en raison du dégagement thermique élevé dans l'enceinte.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Ne vous appuyez pas et ne déposez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte. Vous risquez de détériorer l'appareil. La porte supporte une charge maximale de 8 kg.

► Ne faites pas fonctionner l'appareil à pleine puissance pour réchauffer une assiette vide ou sécher des fines herbes. L'absence d'aliments ou une charge incorrecte peut endommager l'appareil.

► Ne pas réchauffer les coussins remplis de graines, de noyaux de cerises ou de gel avec les micro-ondes. Ils peuvent prendre feu même si vous les enlevez du four après les avoir chauffés. Risque d'incendie !

► Le four à micro-ondes ne convient pas au nettoyage et à la désinfection d'ustensiles ménagers. En outre, le four dégage des températures élevées, risque de blessure en sortant un plat. Risque d'incendie !

► Après avoir sorti les aliments, vérifiez qu'ils sont à la bonne température. Ne vous fiez pas à la température du récipient. Lors du réchauffage des aliments, la chaleur est générée directement dans les aliments. Les plats se réchauffent uniquement par la transmission de chaleur des aliments et restent plus froids.

Faites particulièrement attention à la température des petits pots et des biberons !

Après le réchauffage, remuez bien les aliments et goûtez afin que le bébé ne se brûle pas.

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

Pour chauffer les biberons, enlevez au préalable le couvercle et la tétine, sans quoi il se formerait une surpression entraînant l'explosion du récipient/du biberon. Risque de blessure !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Pour réchauffer des liquides, placez le bâtonnet d'ébullition fourni avec l'appareil dans le récipient utilisé.



Le bâtonnet d'ébullition permet au liquide se trouvant dans l'appareil de bouillir et des bulles se forment à temps.

En cas de cuisson avec les micro-ondes, en particulier en cas de réchauffage des liquides, il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte mais que les bulles ne se forment pas encore. Le liquide ne bout pas uniformément. Ce retard d'ébullition peut entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur et un débordement avec projections lorsque vous sortez ou touchez le récipient. Risque de brûlure !

La formation de bulles peut d'ailleurs être si importante que la porte du four s'ouvre sous l'effet de la pression. Risque de blessures et de dommages matériels !

► Avec les micro-ondes et les modes de cuisson combinés avec micro-ondes, n'utilisez que la vaisselle adaptée au four à micro-ondes. Veuillez impérativement suivre les conseils au chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes".

► N'utilisez pas de plats avec poignées et boutons de couvercle creux, dont les cavités peuvent contenir de l'humidité. Exception : les cavités sont suffisamment aérées.

La pression potentielle peut faire exploser les pièces creuses. Risque de blessure !

► Ne réchauffez pas les aliments dans les emballages spéciaux servant à les maintenir au chaud tels que sacs pour poulets rôtis.

Ces emballages se composent entre autre d'une mince feuille d'aluminium. Ce film réfléchit les micro-ondes. Elles peuvent alors chauffer la couche de papier si fort qu'elle s'enflamme.

► Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des récipients à usage unique en plastique, papier ou autres matériaux inflammables. Les récipients à usage unique en plastique doivent posséder les propriétés indiquées au chapitre "Vaisselle à utiliser au micro-ondes - Plastique".

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Utilisez uniquement un plat spécial pour faire cuire les oeufs à la coque. Ne faites pas réchauffer d'oeufs durs dans le four. Les oeufs éclatent même après les avoir sortis du four.
- ▶ Avant de faire cuire des œufs sans coquille au micro-ondes, percez d'abord le jaune plusieurs fois avec une épingle. Sous l'effet de la pression, le jaune risque autrement d'éclater après la cuisson. Risque de blessure !
- ▶ Piquez ou entaillez à plusieurs reprises les aliments à peau ferme tels que tomates, saucisses, pommes de terre en robe des champs, aubergines, etc., pour que la vapeur puisse s'échapper et que les aliments n'éclatent pas.
- ▶ Pour contrôler la température du plat, arrêtez le four. N'utilisez jamais de thermomètre au mercure ou de thermomètre à liquide, car ceux-ci ne sont pas appropriés aux hautes températures et se brisent facilement, mais un thermomètre spécial micro-ondes pour mesurer la température des aliments.

Accessoires

- ▶ Les accessoires ne doivent être montés que s'ils sont agréés expressément par Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.
- ▶ Utilisez uniquement la thermosonde spéciale conçue pour ce four combiné micro-ondes. S'il est défectueux, il doit être remplacé par une thermosonde Miele. Vous en trouverez chez les revendeurs Miele ou au SAV Miele.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

Votre contribution à la protection de l'environnement

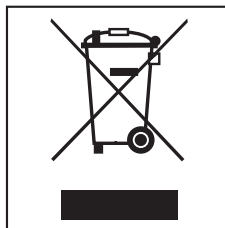
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

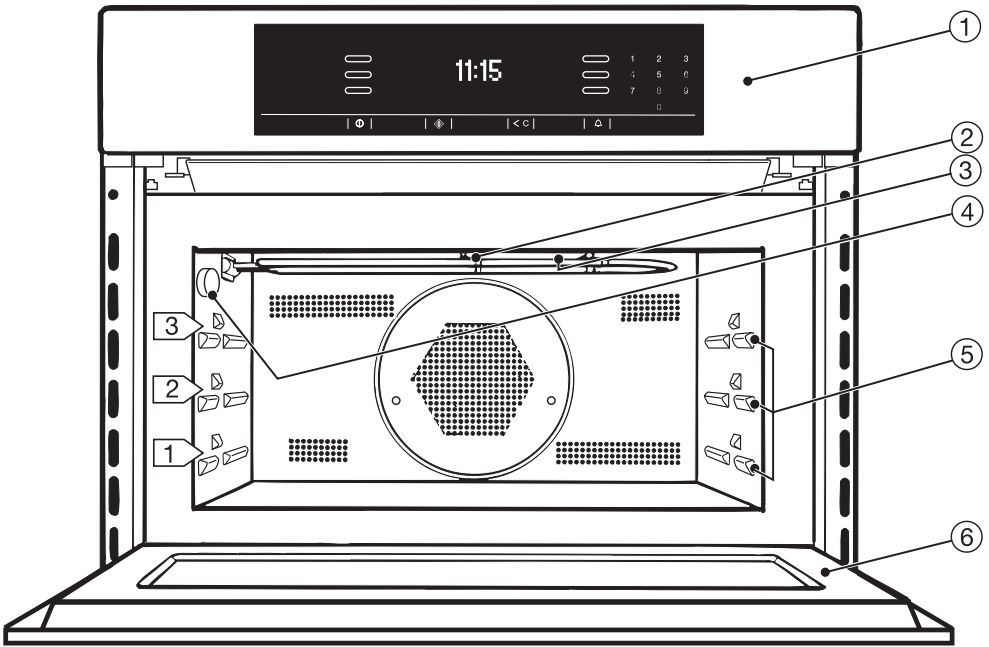
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

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

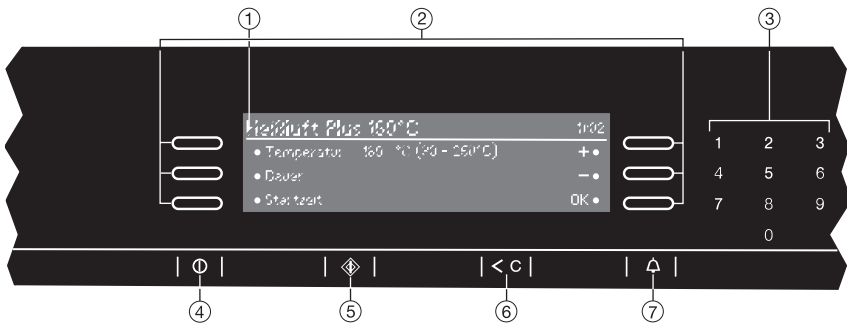
Vue de l'intérieur







- ① Bandeau de commande
- ② Eclairage de l'enceinte
- ③ Résistance de voûte + grill
- ④ Douille de branchement de la thermosonde
- ⑤ Niveaux de cuisson
- ⑥ Porte

Description de l'appareil

Bandeau de commande



		Signification
①		Ecran
②		Touches sensibles
③	0 - 9	Bloc numérique
④		Touche sensible Marche/Arrêt
⑤		Touche sensible MO Quick
⑥	<C	Touche sensible Clear
⑦		Touche sensible minuterie indépendante

Vous trouverez une description complète au chapitre "Éléments de commande".

Accessoires fournis

Deux lèchefrites en verre



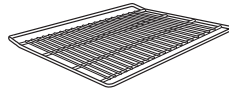
Ces lèchefrites peuvent être utilisées pour tous les types de cuisson.

Pour les opérations avec le mode de cuisson Micro-ondes seules utilisez **toujours** la lèchefrite en verre.

Ne chargez pas la lèchefrite de plus de 8 kg.

Ne posez pas la lèchefrite chaude sur une surface froide, par ex. un plan de travail carrelé ou en granit. La lèchefrite en verre pourrait se fêler. Posez-la sur un dessous de plat approprié.

Grille avec butée de sécurité



La grille correspond à la longueur d'onde des micro-ondes et peut donc être utilisée en mode de cuisson avec micro-ondes (mode de cuisson combiné).

Ne pas poser la grille sur la sole et ne pas l'utiliser pour les cuissons avec micro-ondes seules. L'appareil peut être abîmé par la formation d'étincelles.

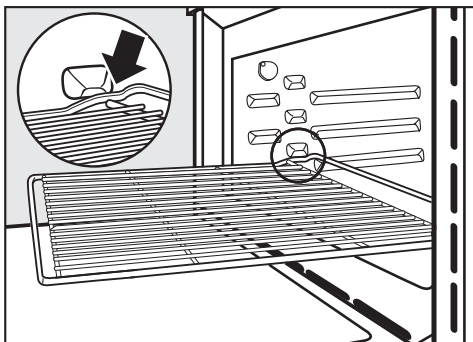
Ne chargez pas la grille de plus de 8 kg.

La grille chauffe en cas de cuisson avec micro-ondes. Risque de brûlure !

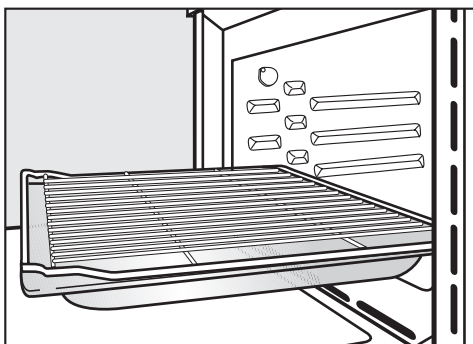
La grille est équipée d'une **butée de sécurité** qui évite qu'elle glisse lorsqu'elle est partiellement sortie seulement.

Description de l'appareil

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

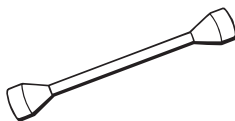


Si la grille est retenue par la butée lorsque vous la sortez, soulevez légèrement la grille à l'avant.



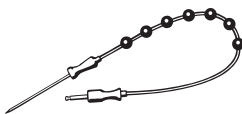
Pour certaines applications, par ex. rôtir la viande sur la grille, il est conseillé d'enfourner la **grille avec la lèchefrite**.

Bâtonnet d'ébullition



Pour réchauffer des liquides, placez le bâtonnet d'ébullition dans le récipient utilisé. Il permet une ébullition homogène du liquide.

Thermosonde



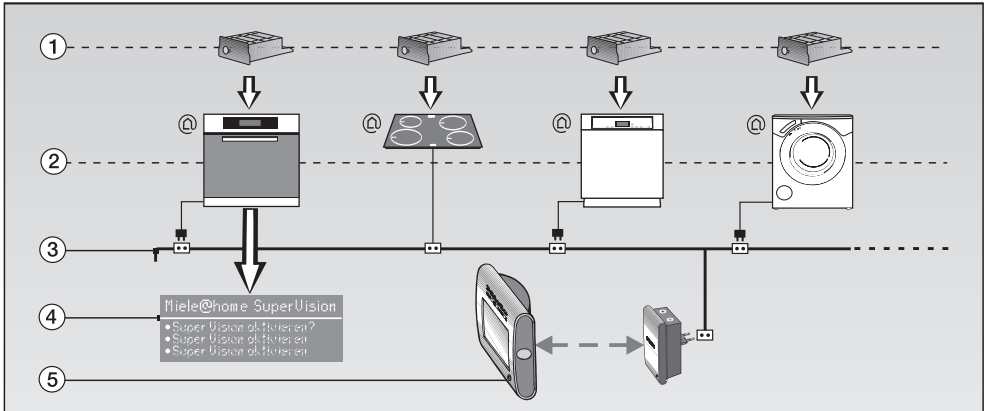
Vous pouvez la piquer dans la pièce à cuire afin de surveiller le processus de cuisson et la température (voir chapitre "Thermosonde").

Conseils d'utilisation

Ce fascicule est fourni avec le four en supplément à la notice d'utilisation et de montage. Vous y trouverez des informations détaillées sur les sujets :

- Programmes automatiques
- Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes
- Pâtisserie
- Rôtissage
- Grillades
- Décongélation sans micro-ondes
- Stérilisation des conserves
- Recettes des programmes automatiques

Le système Miele@home permet aux appareils électroménagers adaptés d'envoyer par le réseau électrique ③ des informations concernant l'état de fonctionnement et des remarques sur le déroulement de programme à un appareil qui affichera ces informations ④ / ⑤.



Le mode d'emploi décrit un four à fonction de communication ②, rattaché au système Miele@home par un module de communication ① pouvant être acheté ultérieurement.

Affichage d'informations

- Appareil électroménager SuperVision ④

Un appareil à fonction de communication peut afficher l'état de fonctionnement d'autres appareils ménagers.

- InfoControl XIC 2100 ⑤

Cette unité d'affichage mobile en option permet d'afficher les informations concernant les appareils électroménagers de manière acoustique et optique dans une zone déterminée.

Les deux appareils d'affichage peuvent être utilisés en même temps.

Accessoires en option

- Appareils nécessaires : Module de communication XKM 2000 SV ①
- En option : appareil d'affichage mobile InfoControl XIC 2100 ⑤

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

Le futur à la maison

Le système Miele@home pourra évoluer à l'avenir. A l'avenir les appareils à fonction de communication ② pourront être contrôlés par le biais d'un ordinateur ou d'un téléphone portable.

Description des modes d'utilisation

Fonction de commande	Explication
Programmes automatiques <ul style="list-style-type: none"> ● Décongélation ● Réchauffage ● Cuire 	<p>Les aliments sont cuits, réchauffés ou décongelés avec les micro-ondes, ou avec un mode de cuisson sans micro-ondes ou encore en combinant les micro-ondes et un mode de cuisson.</p> <p>La température ou la puissance et le temps sont automatiquement sélectionnés. Il suffit de saisir p. ex. le type d'aliment et son poids. Une fois terminé l'appareil s'arrête automatiquement.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Cuisson basse température 	<p>La viande cuite à basse température est cuite doucement pendant longtemps.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Programme Shabbat 	<p>Le four micro-ondes est prêt à fonctionner pendant 72 heures pour faciliter l'observance des pratiques religieuses.</p>
Micro-ondes (seules)	<p>Les plats sont décongelés, réchauffés ou cuits rapidement.</p>
Modes de fonctionnement sans micro-ondes	<p>Ceci permet de cuire et de dorer les aliments.</p>
Modes de fonctionnement avec micro-ondes (Modes de cuisson combinés)	<p>Permet de réchauffer/cuire et de dorer les aliments en même temps. Un mode de cuisson sans micro-ondes est combiné avec le mode de cuisson Micro-ondes.</p>
MO Quick (programmable)	<p>Les micro-ondes démarrent immédiatement à puissance maximale pendant 1 minute (réglage d'usine, peut être modifié).</p>

Description des modes d'utilisation

Fonction de commande	Explication
Programmes personnalisés	Les réglages utilisés souvent peuvent être enregistrés sous un nom de votre choix.
Réglages	Réglages usine qui peuvent être personnalisés
Arrêt automatique	Arrêt automatique de la cuisson.
Départ différé	Commencer la cuisson plus tard.
Minuterie	Pour vous aider dans vos autres préparations culinaires, cuisson d'oeufs par exemple.

Dispositifs de sécurité	Explication
Verrouillage de mise en service	La sécurité enfant évite que le four soit activé par erreur (voir chapitre Réglages - sécurité").
Sécurité "oubli"	<p>En cas de sélection d'un mode de cuisson sans micro-ondes celui-ci peut être lancé sans saisir le temps. Afin d'éviter une utilisation prolongée qui pourrait éventuellement provoquer un incendie, le four s'arrête automatiquement au bout d'un certain délai, qui dépend du mode de cuisson et de la température (environ 1 h à 10 h après la dernière commande).</p> <p>Si après une cuisson avec micro-ondes une autre cuisson avec micro-ondes est démarrée, le magnétron (générateur de micro-ondes) ne se réenclenche qu'après env. 10 secondes. Lancez donc le deuxième processus une fois ce temps écoulé.</p>

Description des modes d'utilisation

Dispositifs d'économie d'énergie	Explication
Interrupteur de contact de porte	<p>Si la porte est ouverte pendant une opération (sauf micro-ondes seules), le chauffage de l'enceinte et le ventilateur s'arrêtent. Un processus de cuisson sans micro-ondes recommence dès que la porte est refermée.</p> <p>Si vous avez ouvert le four pendant le fonctionnement des micro-ondes, vous devez redémarrer celles-ci après avoir refermé la porte.</p>
Utilisation de la chaleur résiduelle	<p>Cette fonction est activée en cas de cuisson avec un mode de cuisson sans micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none">– et temps de cuisson programmé,– avec thermosonde. <p>Peu avant la fin de la cuisson, le chauffage de l'enceinte s'arrête dès que la chaleur résiduelle est suffisante pour finir la cuisson. En cas de perte de chaleur, par exemple si la porte a été ouverte, le chauffage se réenclenche.</p>
Eclairage	<p>L'éclairage de l'enceinte est réglé de telle sorte qu'il s'arrête après une cuisson en cours au bout de 15 secondes, voir chapitre "Réglages - Eclairage".</p>
Mode d'économie d'énergie	<p>Le four s'arrête automatiquement pour des raisons d'économie d'énergie, lorsqu'après la fin d'un programme automatique ou d'une cuisson avec programme automatique aucune autre commande n'est effectuée pendant un certain temps.</p> <p>Ce temps dépend des réglages sélectionnés (mode de cuisson, température, durée).</p> <p>L'heure est affichée ou l'affichage est sombre, voir chapitre "Réglages - Heure - Affichage".</p>

Micro-ondes

Le four est doté d'un magnétron qui transforme le courant électrique en ondes électromagnétiques. Celles-ci sont réparties uniformément dans l'enceinte et réfléchies par ses parois métalliques. Les micro-ondes parviennent ainsi aux aliments de tous côtés.

Le récipient de cuisson doit laisser pénétrer les micro-ondes pour qu'elles atteignent les aliments (voir "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes"). Les micro-ondes pénètrent directement dans les aliments à travers le récipient de cuisson approprié.

Les aliments sont composés de nombreuses molécules. Les micro-ondes font fortement vibrer les nombreuses petites molécules d'eau présentes dans les aliments, qui produisent ainsi de la chaleur. Celle-ci se développe en premier lieu sur les bords de l'aliment, puis au centre. Plus les aliments contiennent d'eau, plus vite ils sont réchauffés ou cuits.

Comme la chaleur est produite directement dans l'aliment,

- ceux-ci peuvent en général cuire sans eau ni graisse ou presque ;
- la décongélation, le réchauffage et la cuisson s'effectuent plus rapidement qu'avec un mode de cuisson sans micro-ondes,
- les substances nutritives telles que vitamines et sels minéraux sont largement conservées,
- la couleur naturelle et la saveur propre des aliments sont à peine altérées.

Puissance

Les puissances suivantes peuvent être sélectionnées :

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

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

Modes de fonctionnement

Modes de cuisson sans micro-ondes

Chaleur tournante Plus

Un flux d'air chaud est généré. La chaleur atteint immédiatement les aliments et le four chauffe à plus faible température qu'en mode "Chaleur sole-voûte". Il est possible de cuire sur deux niveaux de cuisson en même temps.

Chaleur sole-voûte

Ce mode de cuisson convient pour la cuisson de recettes traditionnelles et la préparation de soufflés.

Gril

Ce mode de cuisson convient pour griller les viandes plates et gratiner dans un moule. La résistance rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Rôtissage automatique

Pendant la phase de saisie de la viande, celle-ci est chauffée d'abord à haute température (230 °C) afin que les pores de la viande se resserrent. Dès que cette température est atteinte, le four retourne automatiquement à la température réglée (température utilisée pour la cuisson).

Décongélation

Ce mode permet de décongeler en douceur les aliments surgelés ou congelés.

Chaleur pulsée

Il n'est possible de cuire que sur un seul niveau.

Cuisson intensive

Ce mode de cuisson convient pour les gâteaux à garniture humide, par ex. un cheesecake, une quiche lorraine, un flan ou les gâteaux avec nappage et fond non précuit.

La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de pâtisseries plates et pour les rôtis, car le jus de cuisson fonce trop.

Turbogrill

Les températures sont inférieures à celles du mode Gril.

Ce mode de cuisson convient pour griller les pièces de grand diamètre comme les rôtis ou la volaille.

Chaleur sole

Sélectionnez ce mode de cuisson vers la fin du temps de cuisson lorsque le gâteau doit être bien doré en-dessous.

Modes de fonctionnement avec micro-ondes

(Modes de cuisson combinés)

MO+Rôtissage automatique 

MO+Gril 

MO+Chaleur tournante 

MO+Turbogril 

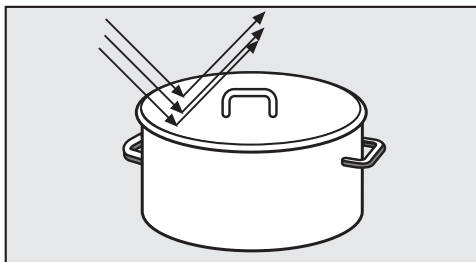
Les modes de cuisson combinés permettent de réchauffer et de cuire plus vite les plats tout en les dorant.

Le mode de cuisson MO+Chaleur tournante est celui qui convient le mieux en général. Comme les micro-ondes génèrent la chaleur à l'intérieur des aliments et que le flux d'air transmet la chaleur aux aliments, le temps de cuisson et l'économie d'énergie est la plus importante.

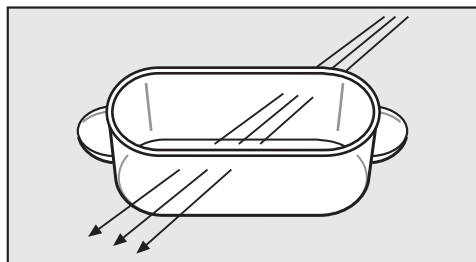
En cas de cuisson combinée, la puissance micro-ondes ne dépasse pas en général 150 W pour la pâtisserie et 300 W pour la cuisson, les rôtis et les grillades.

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

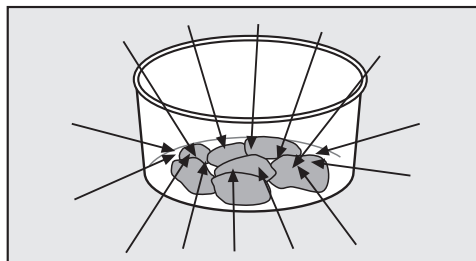
Les micro-ondes



– sont réfléchies par le métal.



– traversent le verre, la porcelaine, le plastique, le carton.



– sont absorbées par les aliments.

Matériau et forme

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

Les plats ronds et ovales peu profonds donnent de bons résultats.

Le réchauffage d'aliments dans ce type de plats est plus uniforme que dans des plats carrés ou rectangulaires.

⚠ N'utilisez pas de plats avec poignées et boutons de couvercle creux, dont les cavités peuvent contenir de l'humidité. Exception : si les cavités sont suffisamment aérées.

La pression potentielle peut faire exploser les pièces creuses. Risque de blessure !

Métal

Si vous cuisez avec les micro-ondes, ne mettez pas de récipient métallique, film aluminium, couverts et récipients avec décor métallique (dorure, bleu cobalt) dans l'enceinte.

Le métal réfléchit les micro-ondes et empêche le processus de cuisson.

N'utilisez pas de gobelets en plastique avec opercule mal retiré (pot de crème par exemple). Les restes d'opercule peuvent causer des étincelles.

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

Exceptions :

La **grille fournie** convient pour les cuissons avec micro-ondes (mode combiné uniquement). Ne la posez surtout pas sur la sole !

- Les moules métalliques conviennent pour la cuisson en mode de cuisson combiné avec micro-ondes.
- Les plats cuisinés conditionnés en barquettes aluminium peuvent être décongelés et réchauffés avec les micro-ondes. Important : enlevez d'abord le couvercle.
Le réchauffage des aliments s'effectue alors uniquement par le haut. La répartition de la chaleur est généralement plus uniforme si vous placez les aliments dans un plat approprié au lieu de les laisser dans la barquette aluminium.

Si vous utilisez des barquettes aluminium ne les posez pas sur la grille, sans quoi vous entendriez des craquements et des étincelles.

- Film aluminium
Afin d'obtenir une décongélation, un réchauffage ou une cuisson uniforme des pièces de viande d'épaisseur différente telles que les volailles, vous pouvez recouvrir les morceaux plus plats de petits morceaux de feuilles d'aluminium pendant les dernières minutes.

La feuille d'aluminium doit être éloignée de 2 cm au moins des parois de l'enceinte afin de ne pas les toucher.

- Broches en métal
Vous pouvez utiliser des broches en métal lorsque la pièce de viande est beaucoup plus grosse que les broches.

Verre

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

Le cristal, qui contient en général du plomb, peut se fissurer au four à micro-ondes.
Il n'est donc pas approprié.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine convient très bien.

Elle ne doit pas comporter de décor métallique, filet doré par exemple, ni de poignées creuses.

Faïence

La faïence est appropriée lorsque le motif est recuit.

La faïence peut devenir très chaude.

Glaçures et vaisselle de couleur.

Certaines glaçures et certaines couleurs contiennent des substances métalliques. Ce type de vaisselle ne convient pas.


Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

Bois

Les récipients en bois ne sont pas appropriés.
L'eau contenue dans le bois s'évapore au cours de la cuisson. Le bois se dessèche et des fissures peuvent apparaître.

Plastique

La vaisselle en plastique et les récipients jetables en plastique doivent avoir les propriétés énoncées ci-dessous. Pour le respect de l'environnement, évitez les plats à usage unique.

 N'utilisez la vaisselle en plastique qu'en fonctionnement micro-ondes seules.

La vaisselle en plastique doit être thermostable et supporter des températures de 110 °C minimum. Sinon elle se déforme, le plastique peut fondre et se mélanger aux aliments.

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

La vaisselle plastique en mélamine ne convient pas car elle absorbe l'énergie et chauffe. Renseignez-vous lors de l'achat de vaisselle en plastique sur le matériau exact.


Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des plats à usage unique en plastique, papier ou autres matériaux inflammables.

La vaisselle en plastique expansé, en polystyrène par exemple, peut être utilisée pour réchauffer rapidement des aliments.

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

Les trous permettent d'évacuer la vapeur. Cela évite une montée de pression et l'éclatement du sachet.

Les **sachets de rôtissage** servant à activer le brunissement des aliments aux micro-ondes peuvent être utilisés. Veuillez suivre les instructions du fabricant.

 N'utilisez pas d'attaches en métal, plastique ou papier avec fil de fer intérieur.
Risque d'incendie !

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

Tester la vaisselle

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

A cet effet :

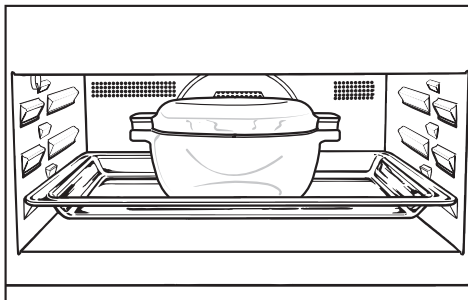
- Enfournez la lèchefrite en verre au premier niveau à partir du bas et disposez le récipient vide au centre de la lèchefrite.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson micro-ondes et réglez la puissance maximale (1000 W).
- Confirmez avec la touche OK.
- Réglez un temps de 30 minutes et validez.

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

La vaisselle déclenchant une telle réaction n'est pas adaptée au four à micro-ondes.

En cas de doute, demandez au fabricant ou au magasin de vaisselle si elle peut être utilisée avec les micro-ondes. Ce test ne permet pas de vérifier si les creux des poignées sont suffisamment aérés.

Utilisation d'un récipient dans l'enceinte



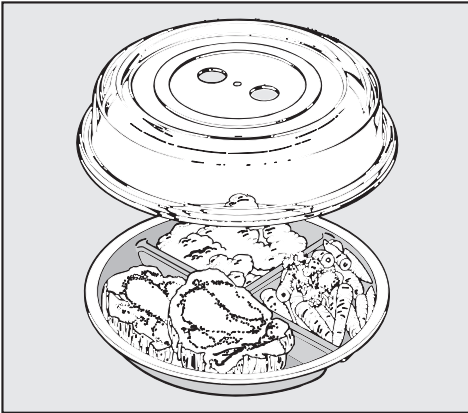
- Insérez la lèchefrite dans le premier niveau à partir du bas.
- Disposez toujours le récipient contenant les aliments au milieu de la lèchefrite.

Si le récipient est disposé directement sur la sole de l'enceinte, il sera insuffisamment cuit/réchauffé/décongelé car les micro-ondes ne peuvent pas parvenir par le dessous.

Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

Une cloche

- empêche un dégagement excessif de vapeur d'eau, surtout en cas de cuisson longue.
- accélère le processus de réchauffage des aliments.
- évite le dessèchement des aliments.
- protège l'enceinte contre les projections.



Veillez donc toujours couvrir les plats avec un couvercle en verre ou en plastique approprié lors d'une opération en micro-ondes seules.

Vous trouverez ce type de couvercle dans le commerce.

Vous pouvez également utiliser du film transparent spécial micro-ondes. Le film transparent ordinaire peut se déformer, fondre et se mélanger aux aliments.

⚠ Ouvrez toujours les récipients fermés tels que petits pots pour bébé avant de les réchauffer.

Ne mettez pas la cloche

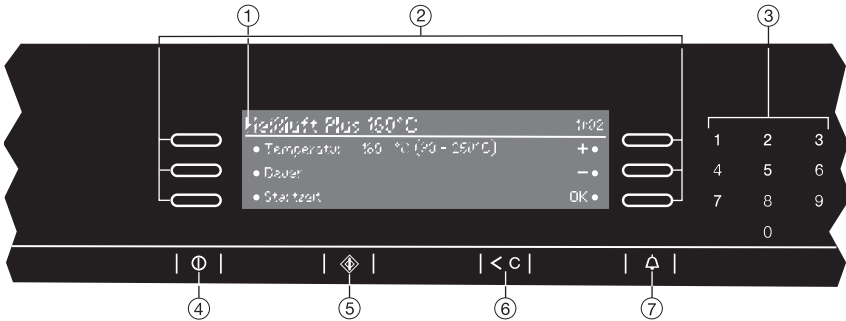
- pour réchauffer des aliments panés ;
- pour les aliments qui doivent être croustillants (toasts).
- lorsque les micro-ondes sont utilisées en mode de cuisson combiné.

⚠ La cloche ne doit être utilisée qu'en fonctionnement micro-ondes seules.

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

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

La cloche posée sur le plat ne doit pas former un ensemble étanche. Si le récipient est de petite taille, il peut arriver que la vapeur ne s'évacue pas par les ouvertures latérales de la cloche. La cloche chauffe excessivement et peut fondre.



L'appareil s'utilise avec l'écran ① et les touches sensibles qui l'entourent. Elles réagissent au contact du doigt. Un bip de validation vous signale que la touche sensible a été actionnée. Vous pouvez modifier le volume sonore du bip de validation ou même le désactiver (voir chapitre "Réglages - volume - bip touches").

Touches sensibles

		Signification
②		Touches sensibles Lorsque l'appareil est activé, les fonctions attribuées à ces touches s'affichent. Les touches sensibles qui peuvent être activées sont éclairées.
③	0 – 9	Bloc numérique Il s'affiche lorsque des températures ou des durées doivent être saisies.
④		Touche sensible MARCHE/ARRET Pour enclencher et arrêter l'appareil.
⑤		Touche sensible MO Quick Pour démarrer les micro-ondes immédiatement à puissance maximale pendant 1 minute (réglage d'usine, peut être modifié).
⑥	<C	Touche sensible Clear Suppression de la dernière saisie.
⑦		Touche sensible minuterie indépendante Pour saisir un temps de minuterie, par exemple pour la cuisson des oeufs.

Éléments de commande

Ecran

Pour consulter toutes les informations sur les modes de cuisson, la puissance micro-ondes, la température, les temps de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

Après l'enclenchement du four avec la touche ①, le **menu principal** s'affiche avec la liste des options de menu sélectionnables.










Pour sélectionner une option ➤, effleurez la touche sensitive éclairée ◻ située à côté de cette option.

Menu principal

- Micro-ondes
- Chaleur tournante plus
- Chaleur sole-voûte
- Multigril
- Rôtissage automatique
- Décongélation
- MO+Rôtissage automatique
- MO+Gril
- MO+Chaleur tournante plus
- MO+Turbogrill
- Chaleur pulsée
- Cuisson intensive
- Turbogril
- Chaleur sole
- Automatic
- Cuisson à basse température
- Programmes personnalisés
- Réglages 🏠






















Symboles

Outre les textes, des symboles sont affichés à l'écran :

Symbole	Signification
•	Etablit une correspondance entre une option de menu et une touche sensitive  . L'option de menu peut être sélectionnée.
	Si une liste comprend plus de 3 options, des flèches apparaissent sur le côté droit. Pour feuilleter la liste vers le haut  ou le bas  effleurez les touches situées à côté des flèches.
.....	Lorsque vous êtes parvenu à la fin, des pointillés sont affichés. Ensuite le début de la liste est réaffiché.
+ / -	Permet de réduire ou d'augmenter les valeurs de temps, de température ou de puissance sélectionnées (représentées en surbrillance) à l'écran. Ces données peuvent également être saisies avec le bloc numérique.
retour 	Après sélection et validation avec OK, la liste de sélection précédente est affiché.
	Indique quel est le réglage actuellement choisi. Le "•" n'est pas affiché devant ce réglage.
i	Informations utiles. Cette fenêtre d'information peut être effacée en validant avec "OK".
 	La mise en service est autorisée, voir chapitre "Réglages - sécurité" : activé = la commande est bloquée. désactivé = la commande est possible.
	Un temps de minuterie est réglé.

Eléments de commande

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

Symbole	Signification
	Durée
	Arrêt
	Heure départ
	Opération terminée
	Chauffage accéléré, saisie de la viande
	Phase chauffage, phase de précuisson
	Température à coeur en cas d'utilisation de la thermosonde
	Micro-ondes
	MO+Rôtissage automatique
	MO+Gril
	MO+Chaleur tournante plus
	MO+Turbogrill
	Chaleur tournante Plus, Chaleur pulsée
	Cuisson intensive
	Rôtissage automatique
	Chaleur sole-voûte
	Chaleur sole
	Décongélation
	Multigril
	Turbogrill
	Programmes automatiques, cuisson basse température

Saisir les réglages de base

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



Ecran d'accueil

Le message d'accueil "Miele - Willkommen" apparaît d'abord puis vous devez faire quelques réglages pour procéder à la mise en service de l'appareil.

Suivez les indications à l'affichage.

Réglage de la langue

Sélectionnez d'abord votre langue :

- Parcourez la liste des langues avec les flèches  /  situées à droite jusqu'à ce que la vôtre apparaisse.
- Effleurez la touche sensitive située à gauche de la langue souhaitée. L'option réglée est suivie d'une coche ✓.
- Validez votre sélection en effleurant la touche sensitive à côté de "OK".

Format de temps

Vous devez ensuite entrer le format de temps. L'horloge est réglée en usine sur 24 heures.

- Effleurez la touche sensitive à côté du format de temps souhaité. L'option réglée est suivie d'une coche ✓.
- Validez avec la touche OK.

Réglage de l'heure

Ensuite vous pouvez régler l'heure. Les heures sont en surbrillance.

- Avec le bloc numérique, saisissez les heures puis les minutes après avoir validé avec "OK".

Affichage de l'heure


Finissez en sélectionnant le format d'affichage de l'heure pour le four lorsqu'il est arrêté.

- activé
Dans ce cas, l'heure est toujours affichée.
- activé 60 secondes
L'heure est seulement affichée pendant 60 secondes.
- Pas d'affichage
L'affichage est sombre.
- Effleurez la touche sensitive située à gauche du réglage souhaité.

Après la confirmation avec "OK", il s'affiche

- que votre appareil est prééquipé pour le système Miele@home.
- que la mise en service a été effectuée avec succès.

L'appareil sera prêt à fonctionner après validation de ce dernier affichage avec "OK".

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

Mise en service

Nettoyage et première montée en température

Enlevez le cas échéant le film protecteur de la façade de l'appareil.

Tenez compte des remarques au chapitre "Nettoyage et entretien".

Avant d'utiliser le four, vous devez

- sortir les **accessoires** du four et les laver.
- **faire fonctionner le four une fois à vide** pour éliminer plus rapidement les odeurs que dégagent généralement les appareils neufs.
- Avant de faire chauffer le four, nettoyez-le avec une éponge propre afin de le débarrasser de la poussière et des restes d'emballage.

- Effleurez la touche sensitive ①.

L'appareil est enclenché et le menu principal est affiché.

- Effleurez la touche sensitive à côté de "Chaleur tournante Plus".

La température préprogrammée de 160 °C est en surbrillance.

Le chauffage de l'enceinte démarre immédiatement.

- Réglez la température la plus élevée (250 °C). Vous pouvez soit utiliser les touches sensibles à côté de + soit le pavé numérique lumineux.
- Effleurez la touche sensitive à côté de "OK".
- Faites fonctionner le four à vide au moins pendant une heure.

Aérez bien la pièce pendant ce temps. Faites en sorte que l'odeur ne se répande pas dans d'autres pièces.

Vous pouvez également programmer l'arrêt automatique du chauffage, voir chapitre "Utilisation du four - Programmation des temps de cuisson".

- Attendez que le four soit redescendu à la température ambiante.
- Nettoyez ensuite l'enceinte avec une solution détergente douce chaude. Essayez avec un chiffon propre.

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

Utilisation des programmes automatiques

Votre four combiné micro-ondes dispose de nombreux programmes automatiques, qui permettent d'obtenir une cuisson optimale de façon sûre et pratique.

Le menu "Programmes automatiques" se trouve dans le menu principal. Après sélection, la liste suivante apparaît :

- Décongélation
- Réchauffage
- Cuisson
- Cuisson basse température
- Programme Shabbat

Dans le fascicule "Conseils d'utilisation" qui est fourni avec votre appareil, vous trouverez un aperçu des programmes automatiques, des explications détaillées et des informations.

Si vous ne souhaitez pas utiliser les fonctions de décongélation/réchauffage/cuisson automatiques, vous pouvez également programmer vous-même la cuisson.

Sélectionner le mode de cuisson

- Enclenchez la machine.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Après avoir choisi le mode de cuisson, d'autres options apparaissent. Vous pouvez entrer ou modifier des données : les options qui s'affichent dépendent du mode sélectionné :

- Puissance
- Température
- Niveau
- Durée
- Arrêt
- Heure départ
- Durée totale
- Raccourcir durée micro-ondes
- Phase chauffage
- Modifier mode

Commande

Saisir la puissance et la durée ou la durée totale

Puissance

Dès que le mode micro-ondes ou un mode de cuisson avec micro-ondes est sélectionné, la **température préprogrammée** est affichée puis la gamme de températures dans laquelle elle peut être modifiée.

Les températures suivantes sont enregistrées en usine :

Micro-ondes	1000 W
MO+Rôtissage automatique	300 W
MO+Gril	300 W
MO+Chaleur tournante	300 W
MO+Turbogrill	300 W

Si la puissance proposée correspond à votre recette, elle est appliquée au bout de quelques instants ou lorsque vous validez avec "OK".

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

Vous pouvez adapter la valeur proposée à vos habitudes, voir chapitre "Réglages – Puissances micro-ondes".

Durée ou durée totale

Réglez à présent

- la durée souhaitée pour une cuisson avec micro-ondes (seules).
- la durée totale pour un mode de cuisson combiné avec les micro-ondes.
Vous pouvez réduire la durée des micro-ondes.

Modifier

La puissance réglée, la durée ou la durée totale peuvent être modifiées à tout moment avec l'option "modifier" ou en sélectionnant l'option elle-même.

Sélectionner la température ou le niveau

Dès qu'un mode de cuisson (sauf le mode micro-ondes) est sélectionné, la **température préprogrammée** ou le **réglage du gril préprogrammé** ainsi que la gamme dans laquelle elle peut être modifiée sont affichés.

En usine, les températures/niveaux préprogrammés suivants sont réglés :

Chaleur tournante	160 °C
Chaleur sole-voûte	180 °C
Gril	3
Rôtissage automatique*	160 °C
Décongélation	25 °C
MO+Rôtissage automatique*	160 °C
MO+Gril	3
MO+Chaleur tournante plus	160 °C
MO+Turbogrill	200 °C
Chaleur tournante plus	160 °C
Cuisson intensive	170 °C
Turbogrill	200 °C
Chaleur sole	190 °C

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

Si la température préprogrammée correspond aux indications de votre recette, validez avec "OK".

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

Vous pouvez adapter la valeur proposée à vos habitudes, voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées".

Modifier

Vous pouvez modifier la température ou l'intensité en sélectionnant "modifier" ou en sélectionnant l'option elle-même.

Commande

Phase de chauffage

En modes de cuisson Chaleur tournante, Rôtissage automatique, Chaleur sole-voûte, MO+Rôtissage automatique et MO+Chaleur tournante plus, l'option "Phase de chauffage" est affichée.

Dans ces modes de cuisson, un chauffage accéléré est prévu.

Chauffage accéléré

Plusieurs résistances sont activées en même temps afin que le four atteigne rapidement la température souhaitée. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit.

Pour certaines préparations (petits biscuits, pizza), il vaut mieux désactiver le chauffage accéléré sans quoi elles brunissent.

Pour arrêter le **chauffage accéléré le temps d'une cuisson**, ouvrez l'option "Phase chauffage" et sélectionnez "normal".

Vous pouvez également **désactiver en permanence le chauffage accéléré**, voir chapitre "Réglages - Phase de chauffage"

Préchauffer l'enceinte

Vous pouvez placer la plupart des plats dans le four pendant qu'il est encore froid afin de profiter de la chaleur émise dès la phase de préchauffage.

Préchauffez le four dans certains cas seulement.

En mode **Chaleur tournante plus** pour

- la cuisson des pâtes à pain au seigle,
- la cuisson de rosbifs et de filets de boeuf.

En mode **Chaleur sole-voûte** pour

- la cuisson des gâteaux / biscuits exigeant un temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- la cuisson des pâtes délicates (gênôise).
- la cuisson des pâtes à pain au seigle,
- la cuisson de rosbifs et de filets de boeuf.

Désactivez le préchauffage rapide pendant la cuisson de pizza ou de pâtes délicates telles que les sablés. La pâte brunirait trop rapidement.

Pour préchauffer :

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Attendre que le préchauffage soit terminé.
Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores".
- Enfourez le plat.

Modifier le mode de cuisson

Avec cette option, vous pouvez modifier le mode de cuisson sélectionné.

Les temps saisis restent enregistrés.

Déroulement d'une cuisson

Le four est paramétré en usine de manière à démarrer **automatiquement** une fois qu'une opération de cuisson est programmée. Seules les cuissons avec micro-ondes doivent être démarrées **manuellement**.


Si vous choisissez de lancer le programme manuellement, vous devez modifier le réglage Départ pour le faire passer en mode "manuel" (voir chapitre "Réglages - Départ").

Dès que tous les réglages d'une cuisson ont été pris en compte,

- les entrées sélectionnées s'affichent.
- le chauffage démarre.
- le ventilateur est enclenché.
Le ventilateur est également activé en mode micro-ondes alors que le four reste froid.

Arrêtez l'appareil après la cuisson.

Après une cuisson avec micro-ondes ou thermosonde :

- l'appareil s'arrête automatiquement.
- le message "Opération terminée" est affiché et le symbole  également.
- un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores".

Fonction de maintien au chaud après une cuisson avec micro-ondes (seules)

Les plats qui ne sont pas retirés du four après la fin de la cuisson sont maintenus au chaud pendant un certain temps. Cette fonction est signalée par le message "Maintenir au chaud".

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine, voir chapitre "Réglages - maintenir au chaud (micro-ondes uniquement)".

Commande

Ventilateur de refroidissement

À l'issue de la cuisson, la ventilation continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. L'air du four chaud s'échappe par une fente entre le bandeau et la porte.

Le ventilateur est arrêté par le capteur, en fonction de la température.

Ce réglage d'usine peut être modifié "Réglages - arrêt différé du ventilateur".

Durée/Heure départ/Arrêt (Arrêt automatique)

La saisie de la durée, de l'heure de départ ou d'arrêt, permet d'arrêter le four ou même de l'enclencher et de l'arrêter automatiquement.

● **Durée**

Pour entrer le temps nécessaire à la cuisson.

Une fois ce temps écoulé, le chauffage du four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez entrer une durée maximale de 12 heures.

Il est impossible de saisir une "durée" lorsque la thermosonde est utilisée. La durée de la cuisson dépend du temps mis pour atteindre la température à coeur.

● **Heure départ**

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

"Heure départ" ne peut être utilisé qu'avec "Durée" ou "Arrêt", sauf si une thermosonde est utilisée.

● **Arrêt**

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

Il est impossible de saisir l'"Arrêt" lorsque la thermosonde est utilisée. La fin de la cuisson dépend du temps mis pour atteindre la température à coeur.

Utiliser l'arrêt automatique

Pour **arrêter automatiquement une cuisson**, sélectionnez "Durée" ou "Arrêt" et entrez le temps souhaité.

Exemple :

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

Sélectionnez "Durée" et saisissez 0:30 h ou sélectionnez "Arrêt" et saisissez 12:15.

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

Utiliser l'arrêt automatique avec le départ différé

Le départ et l'arrêt automatique de la cuisson sont conseillés pour la cuisson de viandes.

Ne programmez pas un départ différé trop long pour la pâtisserie. La pâte risque de se dessécher et la levure de perdre de son efficacité.

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

- la durée et la fin
- l'heure de départ et la durée
- les heures de départ et de fin

Exemple :

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

Sélectionnez "Durée" et saisissez 0:30 h.

Ensuite sélectionnez "Arrêt" et entrez 12:30 h.

L'"heure départ" est automatiquement calculée. A l'écran, "Départ à 12:00" est affiché.

La cuisson sera activée à l'heure indiquée.

Commande

Déroulement d'une cuisson avec arrêt automatique

Jusqu'au départ

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

Après le départ

- la phase de chauffage peut être suivie jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
- Lorsque la température réglée, un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores".


Après la phase de chauffage

- le "temps restant" est affiché
- son déroulement peut être suivi.

Peu avant la fin

- le chauffage de l'enceinte s'éteint en cas de cuisson **avec un mode de cuisson sans micro-ondes**.
- l'utilisation de la chaleur résiduelle est activée en cas de cuisson **avec un mode de cuisson sans micro-ondes**. La chaleur présente suffit pour achever la cuisson.
- "Phase économie d'énergie" est affiché.
- le ventilateur et, suivant le mode de cuisson, le ventilateur d'air chaud restent cependant enclenchés.

A la fin de la cuisson

- le ventilateur de chaleur tournante (s'il était activé dans le mode de cuisson) s'arrête.
- le message "Opération terminée" est affiché et le symbole  également.
- un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores".

Après la fin

- A l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Il est géré par capteur et s'arrête automatiquement. Ce réglage d'usine peut être modifié, voir chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur".

- le four s'arrête automatiquement pour économiser l'énergie, si aucune autre utilisation n'a lieu dans un délai précis.

Ce délai dépend des réglages sélectionnés (mode de cuisson, température, durée).

Modifier ou supprimer les temps de cuisson entrés

En sélectionnant "modifier", toutes les options qui peuvent être modifiées vous sont proposées.

- Sélectionnez et modifiez le point souhaité.

Supprimez les temps saisis avec la touche sensitive <C.

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

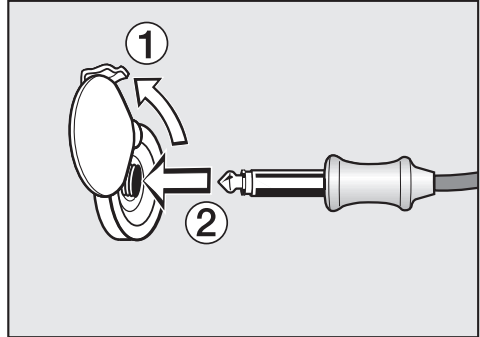
Votre four est équipé d'une thermosonde. Elle permet de surveiller une cuisson au degré près. La pointe de mesure de la thermosonde, que vous plantez dans la viande, mesure la température au centre du rôti : **la température à coeur**. Le chauffage du four s'arrête automatiquement lorsque cette température est atteinte.

Vous pouvez utiliser la thermosonde dans les programmes automatiques ainsi que dans les modes de cuisson suivants :

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

Utilisation de la thermosonde

- Piquez ou posez la thermosonde **entièrement** dans le plat.



- Enfoncez la prise mâle de la thermosonde dans la prise femelle jusqu'à ce que celle-ci s'enclenche.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez éventuellement la température/puissance micro-ondes préprogrammée.
- Modifiez éventuellement la température à coeur préprogrammée.

La température à coeur doit être choisie en fonction de l'aliment. Veuillez consulter les valeurs dans le fascicule joint "Conseils d'utilisation".

En programme automatique, une température à coeur est déjà programmée.

Vous pouvez programmer un départ différé. Vous pouvez sélectionner l'option "Heure départ" ou en programmes automatiques "Démarrer plus tard".

Lorsqu'une opération se déroule, l'augmentation de la température à coeur peut être suivie à l'écran.

Thermosonde

Affichage du temps restant

Après un certain temps, la durée de cuisson restante estimée est affichée, le **temps restant**.

La température à coeur ne peut plus être vue ni consultée.

Le temps restant est calculé à partir de la température du four réglée, de la température à coeur réglée et de la courbe d'augmentation de la température.

Le temps restant affiché au début est une évaluation. Le temps restant est recalculé pendant toute la cuisson : l'affichage change en permanence et devient de plus en plus précis.

Si pendant l'affichage du temps restant

- la température du four ou à coeur est modifiée,
- un autre mode de cuisson est sélectionné,
- la porte est ouverte pendant un certain temps,

toutes les informations sur le temps restant sont perdues et la température à coeur actuelle est affichée. L'affichage du temps restant est réaffiché après un certain délai seulement.

Si la porte est ouverte pendant un programme automatique, le temps restant est toujours affiché.

Utilisation de la chaleur résiduelle, fonction d'économie d'énergie

Cette fonction est active pendant le déroulement d'un programme automatique ou lors d'une cuisson en mode Rôtissage automatique, Chaleur tournante plus, Chaleur sole-voûte, Turbogril.


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

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

A l'affichage, la fonction d'économie d'énergie est signalée par le message "Phase d'économie d'énergie". Le temps restant est toujours indiqué.

Le ventilateur et, suivant le mode de cuisson, le souffle d'air chaud restent cependant enclenchés.

Dès que la température à coeur réglée est atteinte :

- l'appareil s'arrête automatiquement.
- le message "Opération terminée" est affiché et le symbole  également.
- un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores".

Plantez la thermosonde à un autre endroit puis recommencez l'opération si l'aliment n'est pas cuit à votre goût.

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 25 recettes utilisées fréquemment et les ouvrir dans le menu "Programmes personnalisés".

Utilisez à cet effet

- après le déroulement d'un programme automatique, l'**option "enregistrer sous"** et entrez un nom de programme.
- le **menu "Programmes personnalisés"**.
Vous pouvez combiner jusqu'à 4 étapes de cuisson et les enregistrer sous le nom de programme de votre choix.

Menu "Programmes personnalisés".

Si vous avez déjà enregistré quelques programmes, la liste suivante apparaît :

- **Sélectionner**
Vous ouvrez vos propres programmes et vous pouvez les "démarrer immédiatement" ou les "démarrer ultérieurement".
- **Créer**
Pour créer vos programmes personnalisés.
- **Modifier**
Vous pouvez afficher les programmes existants et les modifier.
- **Supprimer**
pour supprimer un ou plusieurs programmes personnalisés.
Vous pouvez également supprimer tous les programmes personnalisés en même temps, voir chapitre "Réglages – Réglage usine – Programmes personnalisés".
- **dans le menu principal**
Vous pouvez ajouter jusqu'à trois programmes personnalisés dans le menu principal.
Pour annuler cette modification, voir le chapitre "Réglages – réglage usine – menu principal".

Programmes personnalisés

Créer un programme personnalisé

Si des programmes personnalisés ont déjà été enregistrés, vous devez d'abord sélectionner l'option "Créer" pour pouvoir définir les phases de cuisson.

Ensuite conformez-vous à l'explication qui suit.



- Sélectionnez le mode de cuisson.
- Vérifiez le réglage.
Modifiez au besoin la température préprogrammée / la puissance micro-ondes / le niveau d'intensité du gril.
Validez avec "Poursuivre".
- Définissez une durée ou en cas d'utilisation de la thermosonde, une température à coeur, et validez.
Validez votre saisie avec "Poursuivre".
- Vous pouvez à présent ajouter une autre phase de cuisson.
Par exemple vous pouvez utiliser un autre mode de cuisson après le premier. La procédure est la même que celle spécifiée plus haut.
- Définissez finalement le niveau de cuisson souhaité.

Ensuite un récapitulatif des saisies effectuées est affiché. Si vous souhaitez modifier une des phases, il faut la sélectionner.

- Vérifiez les réglages effectués puis validez avec "Poursuivre".

Définir le nom du programme

Après la validation avec "Poursuivre", vous pouvez choisir un des **noms de programme indiqués ou définir un nom de programme**. Pour cela :

- Sélectionnez les lettres ou chiffres en effleurant les touches sensibles à côté des flèches  .
- Dès que le caractère que vous voulez insérer est en surbrillance, validez avec "Sélectionner caractère". Le caractère apparaît dans la ligne supérieure derrière "Nom".
- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.

Avec "Espace" vous pouvez insérer des espaces.

Le point de menu "Effacer caractère" vous permet de corriger les erreurs de saisie.


- Validez le nom du programme avec "Confirmer nom".

Des réglages sont effectués en usine sur votre appareil.

Pour modifier :

- Sélectionner "Réglages .

La liste est affichée.

- Langue 
- Heure
- Eclairage
- Menu principal
- MO Quick
- Maintenir au chaud (micro-ondes uniquement)
- Arrêt différé du ventilateur
- Phase de chauffage
- Départ
- Températures préprogrammées
- Puissances micro-ondes
- Ecran
- Volume
- Sécurité
- Unités
- Revendeurs
- Réglage usine
- Modifier le réglage qui doit être modifié.

Si aucune modification n'est effectuée après l'ouverture d'une des options de réglage, la liste "Réglages" est de nouveau affichée.



Les réglages sélectionnés sont affichés avec "✓" et sans "■" !

Les réglages ne peuvent être modifiés que s'il n'y a pas de cuisson en cours.

Langue

Vous pouvez régler votre langue pour qu'elle soit affichée.

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

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

Réglages

Heure

Au choix :

- Affichage
- Format de temps
- Régler

En cas de panne, l'heure est réaffichée. Le four enregistre cette information pendant env. 200 heures, ensuite **12:00** apparaît sur l'afficheur comme à la première mise en service.

Affichage

Sélectionnez comment l'heure doit s'afficher quand l'appareil est arrêté :

- activé
L'heure est toujours affichée.
- activé 60 secondes
L'heure n'est affichée que pendant 60 secondes, lorsque vous mettez le four en marche ou que vous l'arrêtez.
- Pas d'affichage
L'heure n'est affichée à l'écran que lorsque vous mettez le four en marche.

Format de temps


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

- 12 h : affichage sur 12 heures
- 24 h : affichage sur 24 heures (réglage d'usine)

Réglage

Régler l'heure par blocs, avec les touches sensibles du pavé numérique ou les touches sensibles **+** ou **-** : entrer d'abord les heures puis les minutes après validation avec "OK".

Eclairage

- activé
L'éclairage de l'enceinte est activé pendant toute la cuisson.
- activé 15 secondes (réglage d'usine)
Pendant une cuisson l'éclairage de l'enceinte est désactivé après 15 secondes.
En effleurant une touche sensible près de l'écran, il est réenclenché 15 secondes. En programmes automatiques, effleurez la touche sensible  deux fois, car aucune touche sensible autour de l'écran n'est allumée.

Menu principal

Vous pouvez modifier l'ordre des options dans le menu principal en disposant jusqu'à 3 options (sauf les options "Réglages") au début du menu principal.

En cas de sélection de cette option de menu, les points 1, 2 et 3 vous sont successivement proposés pour y enregistrer le mode de cuisson de votre choix.

Pour chaque point, vous pouvez choisir parmi les modes de cuisson, les programmes automatiques et les programmes personnalisés. Après sélection et validation, le point suivant est proposé.

A la fin, la liste des réglages est affichée de nouveau.

Si vous avez déjà disposé des programmes personnalisés au début du menu principal, voir chapitre "Programmes personnalisés - dans le menu principal", les options sélectionnées s'ajoutent.

MO Quick

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

Les puissances suivantes peuvent être sélectionnées 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W. La durée peut également être modifiée. La durée maximale à régler dépend de la puissance sélectionnée.

Maintenir au chaud (micro-ondes uniquement)

En mode micro-ondes (seules), une fonction de maintien au chaud est activée automatiquement si une puissance de 450 W minimum et une durée de 10 minutes minimum étaient sélectionnées.

Si les aliments ne sont pas enlevés de l'enceinte après la cuisson, cette fonction s'active après environ 5 minutes.

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

La fonction de maintien au chaud peut être désactivée ici. La fonction de maintien au chaud ne peut pas être activée séparément.

Réglages

Arrêt différé du ventilateur

A l'issue de la cuisson, la ventilation continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

- régulation thermique (réglage d'usine)
Le ventilateur de refroidissement est désactivé à une température d'enceinte inférieure à 70 °C.
- commandé par la durée
Le ventilateur est arrêté après env. 25 minutes.

Si vous avez choisi l'arrêt différé du ventilateur après un délai fixe, ne laissez pas d'aliments au chaud dans l'enceinte.



L'humidité de l'air augmente et le bandeau de commande ou la façade du meuble s'embue, des gouttes s'écoulent sur le plan de travail.

L'eau condensée peut

- détériorer le meuble d'encastrement ou le plan de travail.
- entraîner des points de corrosion dans l'appareil.

Phase de chauffage

La phase de chauffage des modes de cuisson "Chaleur tournante plus", "Rôtissage automatique", "Chaleur sole-voûte", "MO+Rôtissage automatique" et "MO+Chaleur tournante plus" peut généralement être modifiée.

- rapide (réglage d'usine)
Toutes les résistances sont enclenchées afin que le four soit le plus vite possible à la température programmée
 est affiché, ainsi que le message "Chauffage accéléré" ou "Saisie de la viande".
- normal
Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sont activées.
 est affiché, ainsi que le message "Phase chauffage" ou "Saisie de la viande".

Départ

Le réglage "automatique" signifie que les programmes démarrent directement sans que vous confirmiez avec "Départ".

Le réglage manuel signifie que "Départ" doit être validé. Les cuissons avec micro-ondes peuvent uniquement être démarrées manuellement.

Températures préprogrammées

Les températures préprogrammées pour les différents modes de cuisson sont affichées et peuvent être modifiées.

Puissances micro-ondes

Les puissances préprogrammées pour les différents modes de cuisson sont affichées et peuvent être modifiées.

Ecran

Contraste

Le contraste est indiqué par une barre divisée en sept segments.



Réglage d'usine : quatre segments remplis.

Pour modifier le contraste, effleurez la touche sensitive à côté de "plus faible" ou "plus fort".

Luminosité

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



Réglage d'usine : six segments pleins.

Pour modifier la luminosité, effleurez la touche sensitive à côté de "plus foncé" ou "plus clair".

Réglages

Volume

Signaux sonores

Le volume est symbolisé par une barre divisée en sept segments.



Réglage usine : trois segments pleins

Pour modifier le volume, effleurez la touche sensitive à côté de "moins fort" ou "plus fort".

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

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

Fréquence

Il est possible de modifier la fréquence des signaux sonores. En fonction du montage du four, cela peut permettre d'optimiser le volume.

La modification de fréquence est symbolisée par une barre divisée en 15 segments. A chaque segment correspond une fréquence différente.



Pour modifier la fréquence, effleurez la touche sensitive à côté de "-" ou "+".

Si seul le segment tout à gauche est plein (réglage d'usine), après un certain délai un signal court retentit quatre fois avec un intervalle d'env. 15 secondes.

Si plus d'un segment est plein, après un certain délai un signal retentit pendant environ 8 minutes à la fréquence choisie.

Bip touches

Le volume du signal sonore qui retentit à chaque fois qu'une touche sensitive est effleurée, est indiqué par une barre à sept segments.



Réglage d'usine : trois segments pleins.

Pour modifier le volume, effleurez la touche sensitive à côté de "moins fort" ou "plus fort".

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


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

Sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.



Il faut "autoriser" (activer) la sécurité enfants pour pouvoir l'utiliser.

- autoriser
La sécurité enfants est activée.
Le symbole  apparaît à l'affichage dès que l'appareil est désactivé. La sécurité enfant peut à présent être utilisée.
- ne pas autoriser (réglage d'usine)
La sécurité enfants est désactivée.

Activer/désactiver la sécurité enfants

- Effleurez la touche sensitive à côté du symbole .

Vous pouvez choisir entre :

- activé
Le four est verrouillé et la commande est bloquée.
 est affiché.
- désactivé
Le four est déverrouillé et la commande est possible.
 est affiché.

La minuterie peut être utilisée.

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

Verrouillage en fonctionnement

(en série ou en option suivant modèle)

En mode de cuisson micro-ondes ou en modes de cuisson combinés avec les micro-ondes, cette fonction de verrouillage n'est pas disponible.

La fonction de verrouillage permet d'éviter qu'une cuisson soit arrêtée ou modifiée par mégarde. Lorsque la fonction de verrouillage est active, le four verrouille la programmation quelques secondes après le démarrage de la cuisson.

- Pour activer le verrouillage, sélectionnez "activé".
- activé
Pendant la cuisson, vous devrez effleurer une touche sensitive au moins 5 secondes avant qu'elle réagisse.
- désactivé (réglage d'usine)
Les touches sensibles réagissent immédiatement au contact.

Réglages

Unités

Poids

- g
(réglage d'usine)
- lbs

Température

- °C
(réglage d'usine)
- °F

Revendeurs

- désactivé
(réglage d'usine)
- Mode expo
- Mode vitrine
- Mode démonstration

Ces options permettent de présenter les fonctions du four sans le faire chauffer.

Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

Si vous avez activé un des réglages suivants par erreur, voici comment en sortir :

- Mode expo
Sélectionnez l'option "désactivé" et suivez les instructions à l'écran.

- Mode vitrine
- Mode démonstration
Effleurez une touche sensitive près de l'écran et suivez les instructions.

Réglage usine

- **Tous réglages**
Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine rétablis
- **Programmes personnalisés**
Seuls les programmes personnalisés sont supprimés.
- **Menu principal**
Seul le réglage d'usine du menu principal est rétabli.
- **Températures préprogrammées**
Seuls les réglages d'usine des températures préprogrammées modifiées sont rétablis.
- **Puissances micro-ondes**
Seuls les réglages d'usine des puissances préprogrammées modifiées sont rétablis.

Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines cuissons comme par exemple la cuisson d'œufs.

Vous pouvez programmer un temps de 9 heures 59 minutes et 59 secondes maximum.

Lorsque vous avez saisi des durées pour certaines cuissons, vous pouvez simultanément entrer un nouveau temps de minuterie pour vous rappeler par exemple d'ajouter certains assaisonnements après un certain temps de cuisson.

Programmation de la minuterie

■ Effleurez la touche .

"0 : 00 : 00" est affiché.

■ Saisir le temps de minuterie avec le pavé numérique :
entrer d'abord les heures puis les minutes et enfin les secondes.
(exemple : 6 minutes 20 secondes
Saisie : 0 06 20).

■ Valider le message avec OK.

Si vous utilisez les touches sensibles + ou -, vous devez valider chaque bloc avec la touche sensitive "OK".


Vous pouvez vérifier le déroulement de la minuterie à l'écran.

A la fin du temps programmé avec la minuterie

– le symbole  clignote.

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

– le temps est compté à partir de la fin de la minuterie.

■ Effleurez ensuite la touche sensitive .

Modification du temps de minuterie indépendante :

■ Effleurez la touche .

■ Régler le temps de minuterie sur "0 : 00 : 00" avec la touche sensitive <C et le saisir de nouveau.

■ Valider le message avec OK.

Supprimer la minuterie

■ Effleurez deux fois la touche .

MO quick

Pour démarrer immédiatement les micro-ondes à une puissance maximale et pour une durée d'une minute.

Ces valeurs préprogrammées peuvent être modifiées (voir chapitre "Réglages - MO Quick").


Ce programme convient au réchauffage des liquides.

- Effleurez la touche sensitive "◆". Vous pouvez augmenter la durée : la durée est augmentée d'une minute à chaque fois que vous effleurez la touche.

La durée maximale à régler dépend de la puissance sélectionnée.

L'opération démarre immédiatement. Le temps restant est affiché.

Lorsque l'opération est terminée,

- l'appareil s'arrête automatiquement.
- le message "Opération terminée" est affiché et le symbole  également.
- un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores".

La durée sélectionnée peut être modifiée en sélectionnant l'option "Durée" ou "Modifier".

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test suivant EN 60705	Programme / puissance micro-ondes en W/ Gril	Poids / durée en min.	Temps de repos en min. 1)	Remarque
Décongélation de framboises, 250 g 2)	Programme ³⁾	250 g	3	Décongeler sans couvercle
	150	7		
Décongélation de viande hachée de bœuf, 500 g 2)	Programme ³⁾	500 g	5 – 10	Décongeler sans couvercle, tourner à mi-cuisson
	150	16 – 18		
Cuisson de pain de viande, 900 g 2)	Programme	900 g	5	Récipient : Pyrex 03.838.80, longueur 28 cm, cuire sans couvercle
	600 + 450	8,5 + 11		
Cuisson de gratin dauphinois, 1105 g 2)	300 + niveau 3	35 – 40	5	Récipient : Pyrex 03.827.80
Cuisson de biscuit de Savoie, 475 g 2)	450	7,5 – 8,5	5	Récipient : Pyrex 03.827.80, cuire sans couvercle
Poulet grillé, 1200 g, poids surgelé, 2 moitiés 3)	150 + niveau 3	38 – 43	2	Poser d'abord la poitrine vers le bas, retourner à mi-décongélation
Crème aux oeufs, 1000 g 2)	450	25 – 27	120	Récipient : Pyrex 07.220.8 (25 x 25 cm)

Autres plats test				
Décongélation et cuisson de filet de sébaste, 400 g 2)	850 + 450	4,5 + 4,5	3	Recouvrez et tournez le poisson à mi-décongélation.
Décongeler un poulet, 1200 g poids congelé 2)	Programme ⁴⁾	1 200 g	10	Poser d'abord la poitrine vers le bas, retourner à mi-décongélation
	150	38 – 40		

1) Pendant ce temps la température se répartit plus uniformément dans le plat.

2) Lèche-frite, premier niveau de cuisson à partir du bas.

3) Lèche-frite et grille, premier niveau de cuisson à partir du bas.

4) Veuillez suivre les instructions à l'écran.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test suivant EN 60350	Lèchefrite/ nombre de lèchefrites	Mode	Réglage de la température en °C	Temps de cuisson en mn.
Sablés	1 lèchefrite ¹⁾	Chaleur pulsée	140	38 – 45
	2 lèchefrites ²⁾	Chaleur tournante Plus	140	50 – 55
	1 lèchefrite ¹⁾	Chaleur sole-voûte	160	22 – 27 + Préchauffage
Gâteau de Savoie	Moule démontable, ³⁾ 26 cm, foncé	Chaleur tournante Plus	170	32 – 37
	Moule démontable, ³⁾ 26 cm, foncé	Chaleur sole-voûte	180	18 – 24 + Préchauffage
Tourte aux pommes	Moule démontable, ³⁾ 20 cm, foncé	Chaleur tournante Plus	160	110 – 120
	Moule démontable, ³⁾ 20 cm, foncé	Chaleur pulsée	160	85 – 95
	Moule démontable, ³⁾ 20 cm, foncé	Cuisson intensive	160	110 – 120
	Moule démontable, ³⁾ 20 cm, foncé	Chaleur sole-voûte	170	65 – 75
Petits gâteaux	1 lèchefrite ¹⁾	Chaleur pulsée	160	26 – 34
	2 lèchefrites ²⁾	Chaleur tournante Plus	160	30 – 36
	1 lèchefrite ¹⁾	Chaleur sole-voûte	170	24 – 28 + Préchauffage
Griller du pain de mie	Grille ⁴⁾	Gril	Niveau 3	5 – 7 + préchauffage 5 mn
Grillade de steaks (12)	Grille et lèchefrite ¹⁾	Gril	Niveau 3	cuire un côté : 16 – 18, retourner et cuire : 12 – 14 + préchauffage 5 mn

1) deuxième niveau de cuisson à partir du bas

2) premier et troisième niveau de cuisson à partir du bas

3) premier niveau de cuisson à partir du bas

4) troisième niveau de cuisson à partir du bas


Données à l'intention des instituts de contrôle

Autres plats test	Lèche-frite/ nombre de lèche-frites	Mode / programme	Puissance micro-ondes Puissance en Watts	Réglage de la température en °C	Temps de cuisson en min.
Cake	Moule à cake ²⁾	Chaleur tournante Plus	–	160	55 – 65
	Moule à cake ²⁾	MO+Chaleur tournante	80	160	40 – 50
	Moule à cake ²⁾	Chaleur sole-voûte	–	170	50 – 60
Canard env. 2000 g	Grille et lèche-frite ²⁾	Rôtissage automatique	–	180	100 – 120
	Grille et lèche-frite ²⁾	MO+Rôtissage automatique	150	180	80 – 90
Rôti de porc env. 1500 g	Grille et lèche-frite ²⁾	Chaleur tournante Plus	–	160	110 – 130
	Grille et lèche-frite ²⁾	MO+Chaleur tournante	150	160	85 – 95
Cuisson d'une pizza surgelée	Grille ¹⁾	Rôtissage automatique	–	200	12 – 16 + Préchauffage
	Grille	Programmes automatiques \ Cuisson \ Pizza \ aliment surgelé \ aliment précuit	Suivez les indications à l'affichage.		

1) deuxième niveau de cuisson à partir du bas

2) premier niveau de cuisson à partir du bas

Nettoyage et entretien

 N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Attendez que l'enceinte, la contre-porte et le joint de porte aient refroidi pour les nettoyer. Une attente trop longue risque de rendre le nettoyage plus difficile, voire impossible dans les cas extrêmes. Les salissures importantes peuvent endommager l'appareil dans certaines circonstances.

Enceinte

 L'enceinte est chaude après utilisation. Risque de brûlure !

L'enceinte est en inox avec **revêtement PerfectClean**. Ceci rend la surface de l'inox légèrement chatoyante. Le traitement PerfectClean permet d'améliorer efficacement les **propriétés anti-adhésives** des surfaces et ainsi **leur entretien**.

Pour une utilisation optimale, il est important de nettoyer les surfaces après chaque utilisation. Les propriétés anti-adhésives seront altérées si la surface PerfectClean est couverte par des restes des cuissons précédentes.

Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile ensuite.

Salissures normales

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

Nettoyez les surfaces avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Faites ramollir les résidus en les mouillant avec une solution d'eau et de liquide vaisselle pendant quelques minutes, cela facilitera le nettoyage. Utilisez éventuellement le côté grattoir de l'éponge. Rincez ensuite bien les surfaces. L'eau doit perler un peu. Les résidus de liquide vaisselle diminuent cet effet.

Salissures incrustées

Laissez refroidir les surfaces à nettoyer à température ambiante. Pulvérisez ensuite du produit nettoyant pour fours en bombe et laissez agir environ 10 min.

Utilisez éventuellement le côté grattoir d'une éponge. Répétez ces étapes si nécessaire.

Après avoir pulvérisé le produit en bombe, terminez le nettoyage en rinçant à l'eau claire, puis séchez.

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

Pour éviter toute détérioration durable sur les surfaces PerfectClean, évitez d'utiliser les :

- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les produits nettoyants pour tables de cuisson vitrocéramique,
- la laine d'acier,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges contenant des restes de produit abrasif,
- les sprays pour fours sur les surfaces PerfectClean avec un temps d'action trop long ou à une température trop élevée.
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage très abrasif.


Sachez en outre que :

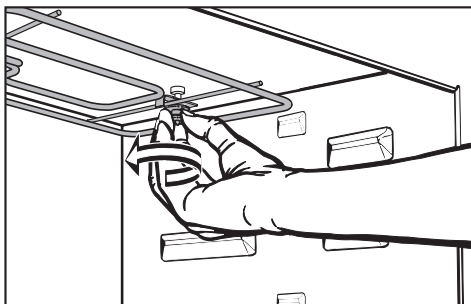
- Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux lorsque le four est encore un peu chaud.
- Les taches de jus de fruits peuvent colorer durablement l'enceinte. Ces phénomènes n'altèrent cependant en rien les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'enlever ces taches à tout prix. Utilisez uniquement les produits cités.
- Pour neutraliser les odeurs présentes dans l'enceinte de cuisson, portez à ébullition une tasse d'eau additionnée d'un peu de jus de citron pendant quelques minutes dans l'appareil.

Nettoyage et entretien

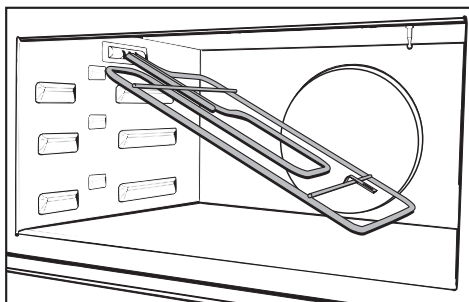
Voûte

Si la voûte est particulièrement sale, vous pouvez abaisser la résistance gril pour la nettoyer.

 Les résistances doivent être éteintes et refroidies. Risque de brûlure !



- Pour abaisser la résistance gril, dévissez l'écrou.




- Abaissez la résistance gril.


Ne forcez pas pour abaisser la résistance gril. Vous risquez de la détériorer.

- Après le nettoyage, rabattez la grille. Reposez l'écrou et vissez-le à fond.

Contreporte avec joint de porte

 La contreporte est chaude après utilisation. Risque de brûlure !

Nettoyez la contreporte et le joint de porte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un torchon en microfibres propre. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

 Vérifiez si la porte et le joint de porte sont toujours intacts. En cas de dommage, ne faites pas fonctionner le mode micro-ondes tant que le four n'a pas été réparé par un technicien d'après-vente.

Prendre garde de ne pas rayer les surfaces en verre. Les rayures peuvent à terme fissurer les surfaces en verre.

Pour nettoyer les surfaces en verre, évitez impérativement d'utiliser

- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les éponges dures ou avec tampon abrasif
- les grattoirs métalliques acérés !

Façade

Le mieux est d'enlever les salissures immédiatement. Plus elles restent, plus elle s'incrustent et risquent de modifier l'aspect de la poignée.

Nettoyez la façade avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un torchon en microfibres propre. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent provoquer des fissures.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

Pour ne pas abîmer les surfaces, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- de produits anticalcaire,
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de produits pour inox,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de bombes pour fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges dures ou avec tampon abrasif
- de gomme de nettoyage
- de grattoir métallique acéré !

Accessoires fournis

Grille

La surface chromée est revêtue de PerfectClean.

Appliquez les mêmes conseils de nettoyage et d'entretien que pour l'enceinte.

Lèchefrites en verre

Lavez les lèchefrites en verre en lave-vaisselle ou à la main.


Ne pas utiliser d'abrasifs, ils raient le verre !

Bâtonnet d'ébullition

Il peut être lavé en lave-vaisselle.

Thermosonde

Essuyez uniquement la thermosonde avec un chiffon propre humide.

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

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou défauts qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider. Si vous ne trouvez pas la cause d'une anomalie ou que vous ne parvenez pas à la résoudre, avertissez le service après-vente.

 N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil !

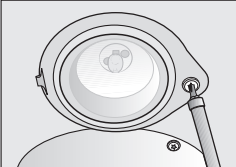
Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par le fabricant.

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Problème	Cause et solution
L'affichage est sombre.	<ul style="list-style-type: none">– Vérifiez si l'affichage de l'heure est réglé de telle façon qu'elle ne soit pas du tout affichée ou qu'elle soit masquée après 60 secondes (voir chapitre "Réglages - Heure - Affichage").– Vérifiez si la fiche de l'appareil est branchée correctement.– Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Impossible de démarrer l'opération.	<ul style="list-style-type: none">– Vérifiez si la porte est bien fermée si vous utilisez les micro-ondes.– Vérifiez une puissance et une durée ont été sélectionnées si vous utilisez les micro-ondes.– Vérifiez si en mode de cuisson combiné avec les micro-ondes une puissance, une durée, une température ou un niveau de gril ont été sélectionnés.

Anomalies et défauts

Problème	Cause et solution
L'appareil s'est automatiquement arrêté pendant l'utilisation et un message apparaît.	La sécurité "oubli" est activée lorsque le four fonctionne depuis un temps anormalement long. Le temps de fonctionnement maximal dépend du mode de cuisson sélectionné et de la température réglée. Arrêtez et remettez le four en marche, il sera de nouveau prêt à fonctionner.
Le four s'est arrêté automatiquement après une cuisson.	Le four s'arrête automatiquement pour des raisons d'économie d'énergie, lorsqu'après la fin d'un programme automatique ou d'une cuisson avec programme automatique aucune autre commande n'est effectuée pendant un certain temps. Arrêtez et remettez le four en marche, il sera de nouveau prêt à fonctionner.
Lorsque la porte est ouverte pendant une cuisson (sauf en micro-ondes seules), aucun bruit n'est audible.	Ce n'est pas une panne ! Si la porte est ouverte pendant une cuisson, l'interrupteur de contact de porte arrête le chauffage du four et le ventilateur à air chaud pour certains modes.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson ?	Après une cuisson, le ventilateur fonctionne encore. Suivant le réglage, il s'arrête une fois que la température est redescendue ou après un certain temps. Si la porte est ouverte pendant l'arrêt différé, le ventilateur est arrêté. Il se remet en marche aussitôt la porte fermée (voir chapitre "Réglages - arrêt différé du ventilateur").
Pendant une opération avec micro-ondes, un bruit anormal est audible.	<ul style="list-style-type: none">– Vérifiez si les étincelles ne sont pas provoquées par l'utilisation de vaisselle en métal, voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes".– Vérifiez si le plat est recouvert d'une feuille d'aluminium. Retirez cette feuille.– Vérifiez si la grille est dans l'enceinte. Pour les opérations avec le mode de cuisson Micro-ondes (seules) utilisez toujours le plat en verre.

Problème	Cause et solution
<p>les micro-ondes ou le chauffage du four fonctionnent mais l'éclairage est éteint ?</p> 	<p>Vérifiez si l'éclairage de l'enceinte n'est pas réglé sur 15 secondes de fonctionnement (voir "Réglages - éclairage").</p> <p>Si ce n'est pas le cas, la lampe halogène est défectueuse. Pour la changer :</p>
	<div data-bbox="341 343 1047 438" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Mettez l'appareil hors tension : débranchez la fiche de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant.</p></div> <div data-bbox="341 470 1047 662" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Le cache de la lampe se compose de deux éléments : un hublot et un socle. Maintenez le cache de la lampe en le démontant pour éviter qu'il tombe. Posez par ex. un torchon sur la sole de l'enceinte et la porte ouverte pour les protéger.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="341 678 1047 742">■ Dévissez la vis du cache de la lampe avec un tournevis torx (T20) et retirez celle-ci.<li data-bbox="341 758 1047 790">■ Sortez la lampe halogène.<li data-bbox="341 805 1047 933">■ Remettez la nouvelle lampe halogène : données de raccordement de la lampe halogène : 12 V, 10 W, thermorésistante jusqu'à 300 °C, culot W271, Osram, Type 64418 <div data-bbox="341 949 1047 1045" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts nus. Veuillez suivre les instructions du fabricant.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="341 1061 1047 1189">■ Insérez le hublot dans le socle et fixez le cache : insérez l'ergot du socle dans l'évidement de la voûte de l'enceinte. Pressez le socle contre la voûte et fixez avec la vis.<li data-bbox="341 1204 1047 1268">■ Branchez la prise ou enclenchez les fusibles de l'installation domestique.

Anomalies et défauts

Code de défaut à l'affichage	Cause et solution
Défaut 54	La thermosonde est défectueuse. Dès que la thermosonde est débranchée, le message de défaut disparaît.
Autres codes de défaut avec "F + chiffres"	Contactez le service après-vente Miele.

Service Après Vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– la ligne Consommateurs Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de cette notice d'utilisation et de montage.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située à l'avant de l'appareil.

Conditions et durée de garantie

La durée de la garantie est de 1 an.

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

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

Accessoires en option

Miele propose un vaste assortiment d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils. Vous pouvez commander ces produits très facilement sous www.miele-shop.com, auprès du SAV Miele (voir au dos de la notice) ou de votre revendeur Miele.

Plat à rôtir

N'utilisez pas le plat à rôtir pour les cuissons avec micro-ondes.

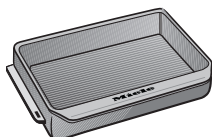
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

Insérez la lèchefrite en verre dans le premier niveau à partir du bas.

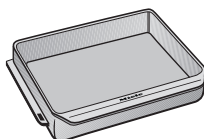
Le plat à rôtir est disponible dans deux profondeurs différentes.

Veuillez indiquer la désignation de modèle correspondante à l'achat.

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

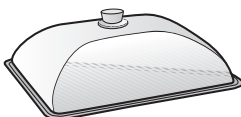
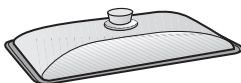


- HUB 61-35 (profondeur : 35 cm)



Couvercle pour plat à rôtir

Des couvercles correspondant aux plats à rôtir sont également disponibles.

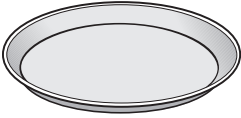


Le plat à rôtir HUB 61-35 ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur de pièce disponible.

Lors de la commande de votre couvercle, indiquez la profondeur de votre plat à rôtir.

Moule à pizza

N'utilisez pas le moule à pizza pour les cuissons avec micro-ondes.

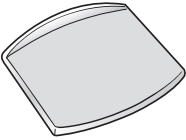


Sa forme ronde convient parfaitement pour la préparation de pizzas, quiches à base de pâte à pain ou brisée, tartes sucrées, gratins de fruits, galettes ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

Pierre à pizza

N'utilisez pas la pierre à pizza pour les cuissons avec micro-ondes.



La pierre à pizza permet de réussir pizzas, pains et petits fours à base de pâte à pain qui doivent être bien croustillants.

La pierre à pizza est en céramique réfractaire et sa surface est émaillée.

Elle se pose sur la grille.

Pour poser et retirer les aliments, une pelle en bois est fournie.

Chiffon en microfibre Miele

Pour enlever facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Produit nettoyant pour fours Miele

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

Branchement électrique

Ce four combiné micro-ondes est livré prêt à être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 230 V 50 Hz.

Prévoir un fusible d'au moins 16 A.

Il doit être raccordé uniquement à une prise de courant avec mise à la terre installée selon les normes. Le raccordement ne peut être effectué que sur une installation électrique réglementaire.

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

Si la prise de courant n'est plus accessible pour l'utilisateur ou si le raccordement est effectué par ligne fixe, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction pour chaque pôle.

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

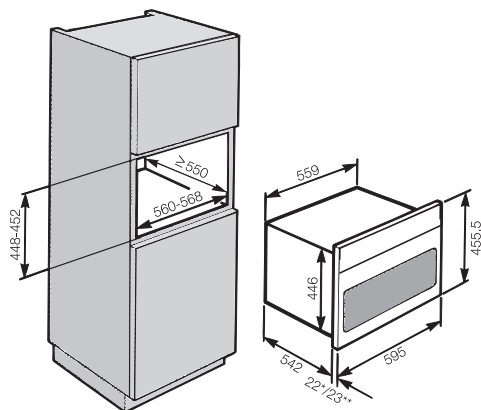
Vous trouverez les **caractéristiques de branchement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, un cordon d'alimentation spécial doit impérativement être installé par un technicien Miele.

Ce four combiné micro-ondes satisfait aux exigences de la norme européenne EN 55011. Ce produit est considéré comme un produit conforme du groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet appareil produit une énergie à haute fréquence sous forme de rayons électromagnétique pour le traitement thermique des aliments. Appareil de la classe B signifie que cet appareil est approprié à un usage ménager.

Dimensions de l'appareil et niche

Encastrement dans une armoire

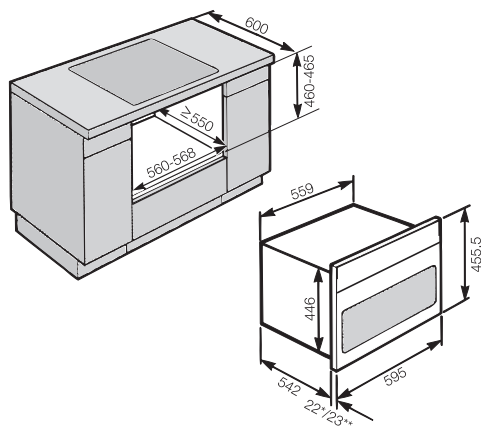


* Façade verre

** Façade inox

Encastrement dans un meuble bas

S'il est combiné à une table de cuisson, la notice de montage de la table de cuisson doit être prise en compte.

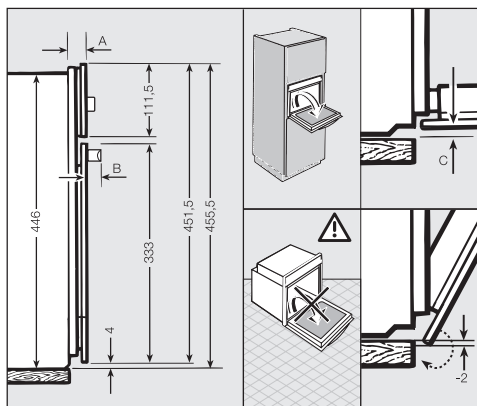


* Façade verre

** Façade inox

Montage

Dimensions détaillées de la façade




A Façade verre : 22 mm
Façade métal : 23 mm

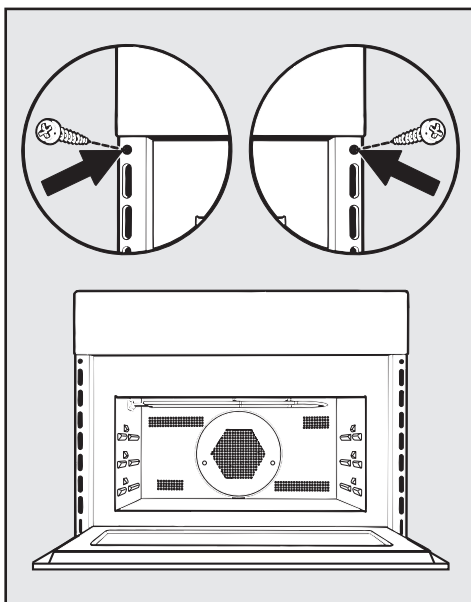
B H 5080 : 47,5 mm
H 5088 : 45,0 mm

C Façade verre : 1,5 mm
Façade métal : 0,5 mm

Notice de montage

 L'appareil ne doit être utilisé qu'une fois encastré.

- Branchez l'appareil.
- Enfoncez l'appareil jusqu'au déflecteur dans l'armoire et redressez-le.



- Ouvrez la porte de l'appareil et fixez le four aux parois de l'armoire grâce à deux vis.

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

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