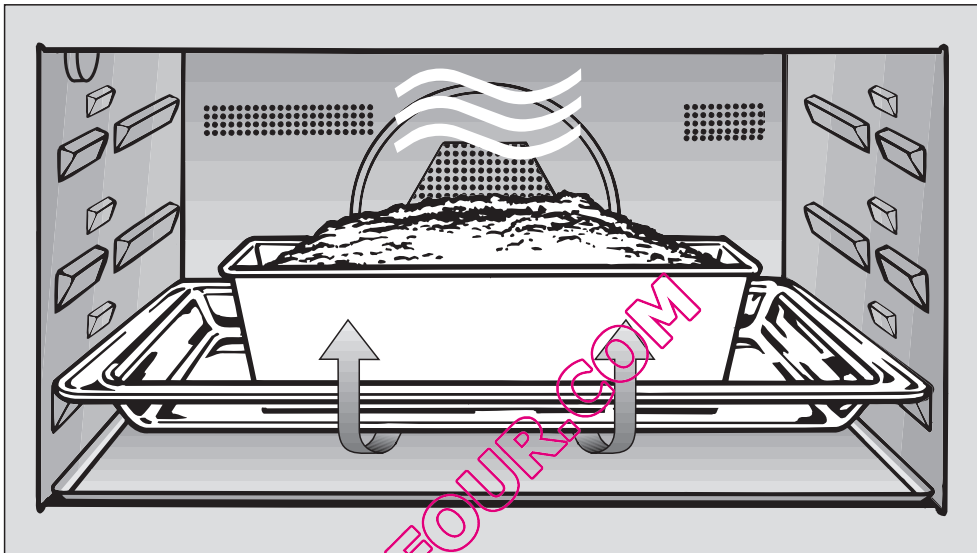


## Notice d'utilisation et de montage



### Four combiné micro-ondes H 5030 BM, H 5040 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](http://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

# Table des matières

---

<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	5
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	12
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	13
Vue de l'intérieur . . . . .	13
Accessoires fournis . . . . .	14
<b>Description des modes d'utilisation</b> . . . . .	16
<b>Modes de fonctionnement</b> . . . . .	18
 Micro-ondes . . . . .	18
Modes de fonctionnement sans micro-ondes . . . . .	19
 Chaleur tournante Plus . . . . .	19
 Gril . . . . .	19
 Décongélation . . . . .	19
 Turbogril . . . . .	19
 Chauffage accéléré . . . . .	19
Modes de fonctionnement avec micro-ondes (modes de fonctionnement combinés) . . . . .	19
 Micro-ondes+Gril . . . . .	19
 Micro-ondes+Chal. tournante+ . . . . .	19
 Micro-ondes+Turbogrill . . . . .	19
<b>Mise en service</b> . . . . .	20
Mettre l'horloge à l'heure . . . . .	20
Programmation de l'heure . . . . .	20
Nettoyage et première montée en température . . . . .	21
<b>Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes</b> . . . . .	22
Matériau et forme . . . . .	22
Tester la vaisselle . . . . .	25
Utilisation de récipients dans l'enceinte . . . . .	25
Une cloche . . . . .	26
<b>Éléments de commande</b> . . . . .	27
Sélecteur de mode de cuisson . . . . .	27
Touches sensibles . . . . .	28
Ecran . . . . .	29
Symboles . . . . .	29
Le triangle ▲ à l'écran . . . . .	29

<b>Utilisation du four</b> .....	30
Modes de cuisson sans micro-ondes .....	30
Ventilateur de refroidissement .....	30
Température préprogrammée .....	30
Modification de la température .....	30
Témoin de température  .....	31
Mode de cuisson Chauffage accéléré  .....	31
Préchauffer le four .....	31
Programmation des temps de cuisson .....	32
Arrêt automatique .....	32
Départ différé avec arrêt automatique .....	33
Fin d'une cuisson .....	34
Vérifier / modifier les temps saisis .....	34
Suppression des temps indiqués .....	34
Mode micro-ondes  .....	35
Mode de cuisson combiné .....	36
Micro-ondes+Chaleur tournante+  , Micro-ondes+Turbogrill  .....	36
Micro-ondes+Gril  .....	37
Fin d'une cuisson .....	37
<b>Minuterie indépendante</b> .....	38
<b>Sécurité enfants</b> .....	39
<b>Réglages</b>  .....	40
Modifier le statut d'un réglage .....	41
<b>Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes</b> .....	42
Tableau de décongélation des plats .....	46
Tableau de réchauffage des plats .....	47
Tableau de cuisson des plats .....	48
<b>Pâtisserie</b> .....	49
<b>Tableau pâtisserie</b> .....	52
<b>Rôtis</b> .....	53
<b>Tableau de rôtissage</b> .....	56
<b>Grillades</b> .....	57
<b>Tableau des grillades</b> .....	59

# Table des matières

---

<b>Décongélation sans micro-ondes</b> .....	60
Temps de décongélation .....	60
<b>Stérilisation des conserves</b> .....	61
<b>Données à l'intention des instituts de contrôle</b> .....	63
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	66
Enceinte .....	66
Contreporte avec joint de porte .....	69
Façade .....	69
Accessoires fournis .....	70
<b>Anomalies et défauts</b> .....	71
<b>Accessoires en option</b> .....	74
<b>Service après-vente et garantie</b> .....	76
<b>Branchement électrique</b> .....	77
<b>Montage</b> .....	78
Dimensions de l'appareil et niche .....	78
Encastrement dans une armoire .....	78
Encastrement dans un meuble bas .....	78
Dimensions détaillées de la façade .....	79
Notice de montage .....	79

QUELFOUR.COM

# 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.

► 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 de 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, de leur inexpérience ou de leur ignorance ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

## 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.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## 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 le four, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ 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 entraîner des anomalies de 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, l'appareil doit être mis complètement hors tension. Il n'est déconnecté du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
  - les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
  - la prise de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- ▶ Remplacer 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 micro-ondes ne doit pas être installé sur une unité mobile (bateau par exemple).

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

## Utilisation et installation

Attention ! Risque de brûlure !  
En mode de cuisson sans micro-ondes ou avec micro-ondes, l'enceinte chauffe beaucoup.

► Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude. La résistance gril que vous risquez de toucher chauffe beaucoup en mode Gril , Chaleur tournante Plus , Turbogril , Micro-ondes+gril , Micro-ondes+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 conseillés 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 ou cuire du pain.

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

► 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 !



## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► 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 d'abord une puissance élevée pour amener le plat à température puis réduisez-la 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.

► 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 !

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

► 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 !

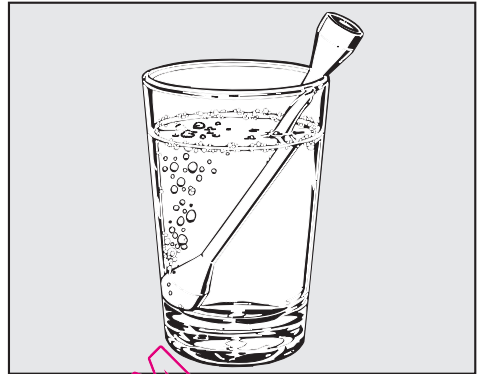
► Après avoir sorti les aliments, vérifiez qu'ils sont à la bonne température. Ne vous fiez pas à la température du récipient. Lors du réchauffage des plats, la chaleur est générée directement dans le plat. Les plats se réchauffent uniquement par la transmission de chaleur des aliments et restent plus 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 protège-tétine et la tétine, sans quoi il se formerait une surpression entraînant l'explosion du récipient/du biberon. Risque de blessure !

► 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 aux bulles de se former 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 !

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

► 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 qui réfléchit les ondes. Celles-ci peuvent 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".

► 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.

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

---

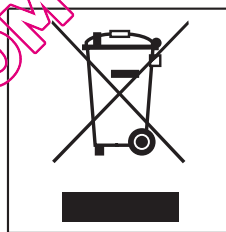
## Enlèvement de l'emballage

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

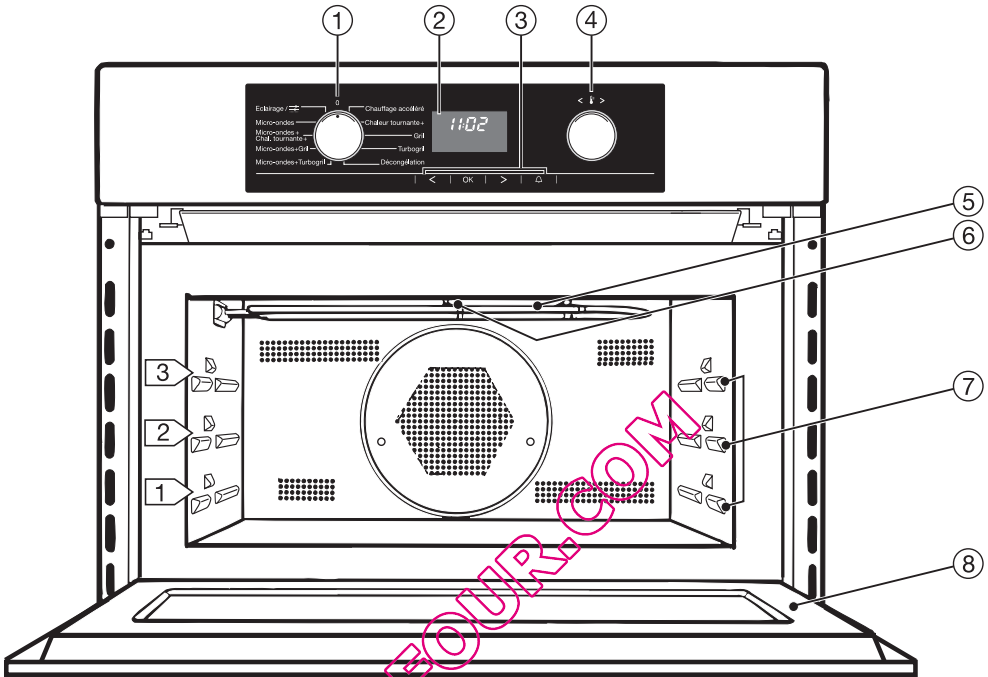
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans 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



### Bandeau de commande

- ① Sélecteur de mode de cuisson
- ② Ecran
- ③ Touches sensibles <, OK, >, Δ
- ④ Sélecteur de température

### Enceinte

- ⑤ Résistance grill
- ⑥ Eclairage
- ⑦ Trois niveaux pour enfourner les plats
- ⑧ Porte de l'appareil

# Description de l'appareil

## Accessoires fournis

### Plat en verre



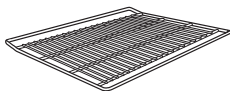
Le plat en verre peut être utilisé pour tous les types de cuisson.

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

Ne chargez pas le plat de plus de 8 kg.

Ne posez pas le plat en verre chaud sur une surface froide, par ex. un plan de travail carrelé ou en granit. Le plat en verre pourrait se fêler. Posez-le 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.

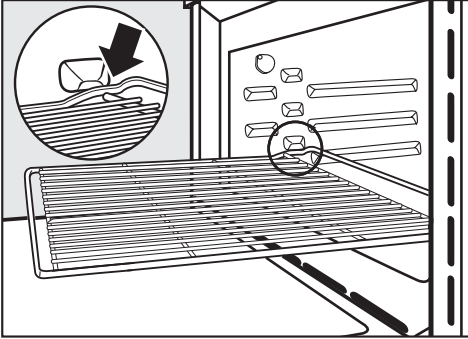
Ne chargez pas la grille de plus de 8 kg.

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

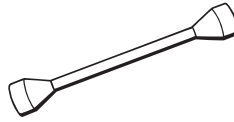
La grille est équipée d'une **butée de sécurité** qui évite qu'elle glisse lorsqu'elle est partiellement sortie seulement.

# Description de l'appareil

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

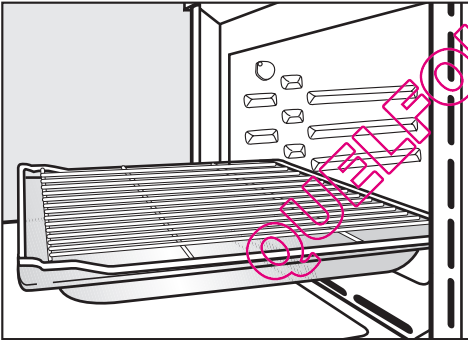


## Bâtonnet d'ébullition








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

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 de la viande sur la grille, il est conseillé d'enfourner la **grille avec le plat en verre**.

## Description des modes d'utilisation

Fonction de commande	Explication
<b>Micro-ondes</b>  (seules)	Les plats sont décongelés, réchauffés ou cuits rapidement.
<b>Modes de fonctionnement sans micro-ondes</b>	Ceci permettent de cuire et de dorer les aliments.
<b>Modes de fonctionnement avec micro-ondes</b> (Modes de cuisson combinés)	Permettent 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.
<b>Chauffage accéléré</b> 	Réduction des temps de montée en température de l'appareil ou pour préchauffer rapidement.
<b>Eclairage</b> 	L'éclairage de l'enceinte peut être activé séparément, par ex. si vous voulez nettoyer l'enceinte.
<b>Réglages</b> 	Réglages usine qui peuvent être personnalisés
<b>Arrêt automatique</b>	Arrêt automatique de la cuisson.
<b>Départ différé</b>	Commencer la cuisson plus tard.
<b>Minuterie</b> 	pour vous aider dans vos autres préparations culinaires, cuisson d'oeufs par exemple.



## Description des modes d'utilisation

Fonction de sécurité	Explication
<b>Sécurité enfants</b>	La sécurité enfants bloque la commande de l'appareil.
<b>Sécurité "oubli"</b>	<p>En cas de sélection d'un <b>mode de cuisson sans micro-ondes</b> 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 <b>cuisson avec micro-ondes</b> 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>

Fonctions d'économie d'énergie	Explication
<b>Interrupteur de contact de porte</b>	<p>Si la porte est ouverte pendant une cuisson <b>en mode sans micro-ondes</b>, le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement. Les ventilateurs restent en fonctionnement. Un processus de cuisson sans micro-ondes recommence dès que la porte est refermée.</p> <p>Si vous avez ouvert la porte lors d'une <b>cuisson avec micro-ondes</b>, le ventilateur de refroidissement s'arrête.</p> <p>Vous devez relancer le processus après avoir fermé la porte.</p>
<b>Fonction "Désactiver l'affichage de l'heure".</b>	<p>Le réglage de l'affichage de l'heure effectuée en usine peut être modifié de sorte que l'heure se déroule en arrière-plan et que l'écran reste sombre. Elle n'est affichée à l'écran que lorsque vous utilisez l'appareil (voir "Réglages - affichage de l'heure").</p>

# Modes de fonctionnement

---

## **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 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 que l'opération est interrompue ou la porte est ouverte.

## Modes de fonctionnement 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.

### 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.

### Décongélation

Avec ce mode de cuisson, les aliments surgelés et congelés peuvent être décongelés en douceur, l'air de l'enceinte à température ambiante est brassé par le ventilateur.

### Turbogril

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.

### Chauffage accéléré

Le four est chauffé très rapidement pour atteindre la température souhaitée. Dès que le témoin de température s'éteint et que le signal retentit, la température sélectionnée est atteinte. Il faut ensuite placer le sélecteur sur le

mode de fonctionnement de votre choix.

## Modes de fonctionnement avec micro-ondes (modes de fonctionnement combinés)

### Micro-ondes+Gril

### Micro-ondes+Chal. tournante+

### Micro-ondes+Turbogrill

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

Le mode de cuisson Micro-ondes + Chaleur tournante+ est celui qui convient généralement le mieux.

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 doit pas en général dépasser 150 W pour la pâtisserie et 300 W pour la cuisson, les rôtis et les grillades.

## Mise en service

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

- presser sur les boutons pour les sortir s'ils sont escamotés.
- saisir l'heure.

L'heure est enregistrée.

En cas de panne de courant, le four enregistre l'heure actuelle pendant env. 24 heures, ensuite "12:00" est affiché comme à la première mise en service.

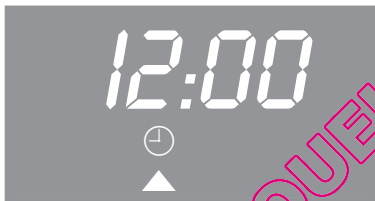
L'heure clignote une fois le courant rétabli et doit ensuite être confirmée avec la touche sensitive OK.

## Mettre l'horloge à l'heure

L'heure ne peut être saisie que si le sélecteur de mode de cuisson est en position "0".

A l'écran

- le symbole ☉ (heure) est affiché.
- l'heure et le triangle ▲ clignotent sous le symbole ☉.



- Avec le sélecteur de température ou les touches sensibles < ou > saisissez d'abord les heures.
- Effleurez la touche OK.

Les heures sont confirmées, les minutes clignotent.

- Avec le sélecteur de température et les touches sensibles < ou > saisissez les minutes.
- Effleurez la touche OK.

Les minutes sont confirmées.

## Programmation de l'heure

- Effleurez la touche OK deux fois.
- Avec le sélecteur de température ou les touches sensibles < ou > saisissez d'abord les heures.
- Effleurez la touche OK.
- Avec le sélecteur de température et les touches sensibles < ou > saisissez les minutes.
- Effleurez la touche OK.

Le réglage de l'heure a été modifié.

### Nettoyage et première montée en température

Enlevez la feuille de protection de la façade.

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 **chauffer une fois le four à vide**.

Lors du premier chauffage du four, une odeur désagréable est perceptible ; elle sera plus vite éliminée par une température élevée.

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

■ Avant de faire chauffer le four, nettoyez-le avec une éponge propre afin de le débarrasser de la poussière et des restes d'emballage.

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur Chaleur tournante plus .

La température préprogrammée de 160 °C est affichée.

■ Réglez la température la plus élevée avec le sélecteur de température (250 °C).

■ Faites fonctionner le four à vide au moins pendant une heure. Arrêtez le four après une heure minimum.

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

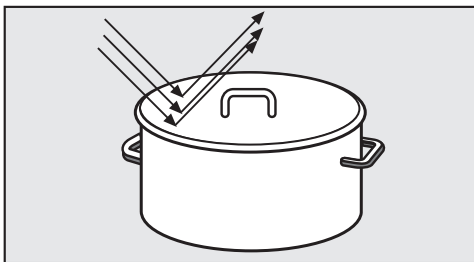
■ Attendez que le four soit redescendu à la température ambiante.

■ Nettoyez ensuite l'enceinte avec une solution détergente douce chaude. Essuyez avec un chiffon propre.

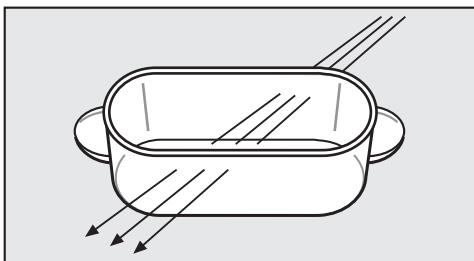
Fermez la porte du four lorsque l'enceinte est complètement sèche.

# Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes

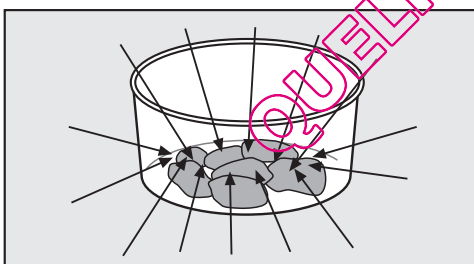
## Les micro-ondes



– 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.

⚠ Pour cuire 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 !

## Métal

Si vous cuisinez 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 seulement). 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 certains couleurs contiennent des substances métalliques.

Cette vaisselle n'est donc pas appropriée.

# 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.

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.

## 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 récipients à usage unique.

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

⚠ 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.

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

Ils nous 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.

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.

⚠ 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 le plat en verre au premier niveau à partir du bas et disposez le récipient à tester vide au centre du plat en verre.
- 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.

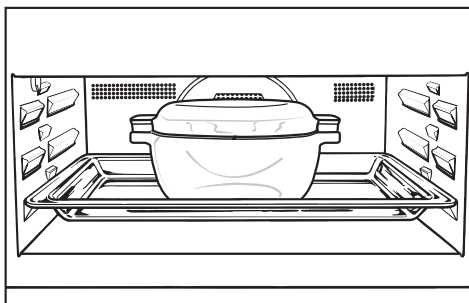
Si vous entendez des craquements accompagnés d'étincelles, arrêtez immédiatement l'appareil.

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 de récipients dans l'enceinte



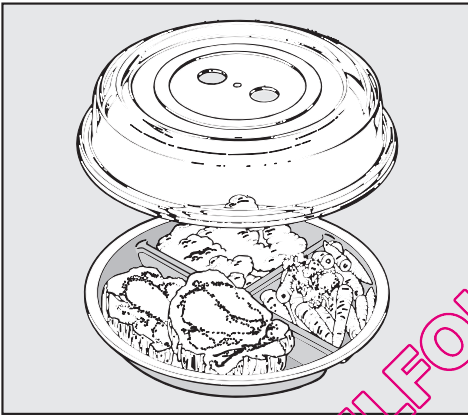
- Insérez le plat en verre au premier niveau à partir du bas.
- Disposez toujours le récipient contenant les aliments au milieu du plat en verre.

Si l'aliment 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 les petits pots pour bébé avant de les réchauffer.

N'utilisez pas de cloche

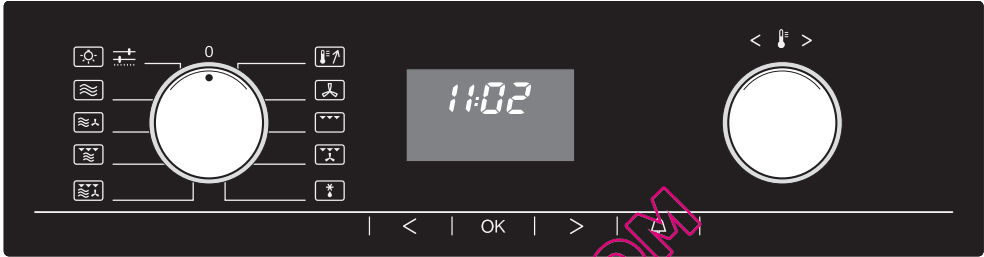
- pour réchauffer des aliments panés ;
- les aliments qui doivent être croustillants (toasts).
- lorsque les micro-ondes sont utilisées en mode de cuisson combiné.

⚠ 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 récipient 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.



## Sélecteur de mode de cuisson

Le sélecteur rotatif de gauche permet de sélectionner un mode de cuisson.

Il se tourne indifféremment dans les deux sens.

Il est escamotable lorsqu'il est sur la position 0.

-  Micro-ondes
-  Micro-ondes+Chaleur tournante+ plus
-  Micro-ondes+Gril
-  Micro-ondes+Turbogrill
-  Chauffage accéléré
-  Chaleur tournante+
-  Gril
-  Turbogril
-  Décongélation
-  Eclairage
-  Réglages

## Sélecteur de température

Le sélecteur de droite  permet de régler la température,

- de rentrer des temps (les touches sensibles < ou > aussi).

Le sélecteur de température tourne indifféremment dans les deux sens.

Il est escamotable : presser le bouton.

En tournant le bouton à droite, vous pouvez augmenter les valeurs, en le tournant vers la gauche, vous les réduisez.


# Éléments de commande

## Touches sensibles





Des touches sensibles électroniques réagissant au contact des doigts sont disposées en-dessous de l'écran.

Un bip de validation vous signale que la touche sensible a été actionnée.

Vous pouvez désactiver le bip de validation, voir chapitre "Réglages  - P 4".

	Utilisation
OK	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pour ouvrir les fonctions à l'écran. Le triangle ▲ apparaît.</li><li>- Pour valider les saisies.</li></ul>
< >	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pour décaler le triangle ▲ à l'affichage vers la gauche ou vers la droite.</li><li>- Pour réduire ou augmenter la puissance des micro-ondes et les temps.</li><li>- Pour sélectionner le réglage P et modifier le statut S.</li></ul>
	Pour saisir un temps de minuterie, par exemple pour la cuisson des oeufs.

A chaque pression sur les touches sensibles < ou > le temps est modifié

- en cas de saisie de la durée  des micro-ondes (seules) par pas de 10 secondes,
- en cas d'entrée de la durée  et de l'heure d'arrêt , par minute.
- en cas de saisie du temps de minuterie , celui-ci est d'abord augmenté par pas de 5 s, puis par minute.

Maintenez le doigt sur la touche pour accélérer le défilement à l'affichage.

## Ecran



## Le triangle ▲ à l'écran



## Symboles

Suivant la position du sélecteur de mode de cuisson et/ou l'actionnement d'une touche sensitive, il s'affiche :

Symboles	Signification
	Température
W	Puissance des micro-ondes
	Heure
	Durée
	Arrêt
	Sécurité enfants
Start	Démarrer les micro-ondes
	Témoin de température
	Minuterie indépendante
h	Heures
min	Minutes

Lorsqu'une des touches sensitive est effleurée, les symboles des fonctions que vous pouvez saisir s'allument, en fonction de la position du sélecteur de mode de cuisson.

Effleurez la touche sensitive < ou > jusqu'à ce que le triangle ▲ soit sous le symbole de la fonction que vous voulez sélectionner.

Ensuite ouvrez la fonction en validant avec la touche sensitive OK.


Le triangle ▲ clignote pendant env. 15 secondes.

Tant que le triangle ▲ clignote, la fonction peut être saisie avec les touches sensitive.

Lorsque le délai de saisie est écoulé, vous devez de nouveau ouvrir la fonction souhaitée avec la touche sensitive OK.



# Utilisation du four

## Modes de cuisson sans micro-ondes

- Enfourez le plat.
- Sélectionnez le mode de cuisson (p. ex. Chaleur tournante plus .

Il s'affiche :



- la température préprogrammée "160",
- le témoin de température ,
- le triangle ▲ sous le symbole .

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

La montée en température est affichée. Après avoir atteint la température sélectionnée pour la première fois, le témoin de température s'éteint et un signal sonore retentit.

- Après la cuisson, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0" et retirez le plat de l'enceinte.





## Ventilateur de refroidissement

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.

Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température dans l'enceinte est inférieure à une certaine valeur.

## Température préprogrammée

Une température préprogrammée est attribuée aux modes de cuisson sans micro-ondes.




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


Pas de température préprogrammée en mode Décongélation car l'air brassé par la turbine est à la température ambiante.

## Modification de la température

Si la température préprogrammée ne correspond pas aux indications de la recette, vous pouvez la modifier avec le sélecteur de température.

La température est modifiée par pas de 5°.


Chaleur tournante plus  . . 30–250 °C  
Turbogrill  . . . . . 100–220 °C  
Chauffage accéléré  . . . . 30–250 °C

Dans le cas du mode de cuisson Gril , le four fixe automatiquement une température de grill qui ne peut pas être modifiée. Le témoin de température reste allumé en mode Gril tant que le grill chauffe.

## Témoin de température


A côté de la température figure également le **témoin de température**  à l'affichage. Il s'allume lorsque le chauffage de l'enceinte est activé.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte,

- le chauffage de l'enceinte s'arrête.
- le témoin de température s'éteint.
- Un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages  – P 2".

Dès que la température redescend en-dessous de la valeur réglée, le chauffage de l'enceinte et le témoin de température se réenclenchent.

## Mode de cuisson Chauffage accéléré


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

### Préchauffer le four


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.

Vous ne devez préchauffer le four qu'en Chaleur tournante plus pour

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


Pendant la phase de préchauffage pour la cuisson de pizza ou de pâtes délicates comme les gênoises ou les sablés, n'activez pas le chauffage accéléré . La pâte brunirait trop rapidement.

Pour préchauffer :

- Sélectionnez Chauffage accéléré .
- Sélectionnez la température souhaitée avec le sélecteur de température.

Le chauffage de l'enceinte commence.

- Lorsque le témoin de température s'éteint pour la première fois, sélectionnez le mode de cuisson souhaité et enfournez les aliments.

Pour la plupart des cuissons, le mode Chauffage accéléré  n'est pas nécessaire.

# Utilisation du four

## Programmation des temps de cuisson

La saisie de la durée et de l'heure 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 four s'arrête automatiquement.

La durée maximale à régler pour une opération dépend du mode choisi/avec ou sans micro-ondes/micro-ondes seules.

Pour une cuisson avec micro-ondes il faut toujours entrer la durée.

### Arrêt

"Arrêt" permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit finir. Le four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.

## Arrêt automatique

Pour arrêter automatiquement une cuisson vous pouvez entrer une durée **ou** une fin.

### – Exemple : saisir la durée

- Enfourez le plat.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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



- Appuyez sur la touche > jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole .

"0:00" s'affiche.

- Effleurez la touche OK.
- Tant que le triangle ▲ clignote, saisissez la durée souhaitée en heures:minutes à l'aide du sélecteur de température ou de la touche >.

Après un temps bref ou après validation avec la touche sensitive OK, le déroulement de la durée peut être suivi à l'écran.



## Départ différé avec arrêt automatique

Pour enclencher et arrêter le processus de cuisson automatiquement vous pouvez définir la durée **et** l'heure d'arrêt de la cuisson.

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 dessécher et la levure de perdre de son efficacité.

### – Exemple : saisir la durée et différer la fin de cuisson

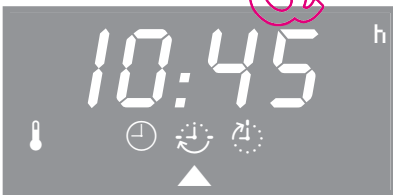
Il es 10h45, un rôti dont le temps de cuisson est de 90 minutes doit être prêt à 13h30.

■ Enfourez le plat.

■ Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

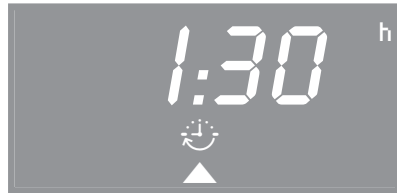
Saisissez d'abord **la durée de cuisson**:



■ Appuyez sur la touche > jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole ⌚ (durée).

"0:00" s'affiche.

■ Effleurez la touche OK.



■ Tant que le triangle ▲ clignote, saisissez la durée souhaitée en heures:minutes à l'aide du sélecteur de température ou de la touche >.

■ Effleurez la touche OK.

**Différer** ensuite la fin de cuisson :



■ Appuyez sur la touche sensitive > jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole ⌚ (Arrêt).

L'afficheur indique l'heure et la durée saisie (10:45 + 1:30 = 12h15).

■ Effleurez la touche OK.



■ A l'aide du sélecteur de température ou de la touche > différez l'heure sur la fin de cuisson souhaitée (13:30).

■ Effleurez la touche OK.

## Utilisation du four

---




Le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et la ventilation de refroidissement sont arrêtés.

L'heure de fin est affichée à l'écran tant que vous ne déplacez pas le triangle sur un autre symbole.

Dès que l'heure de départ de la cuisson est arrivée (13h30 - 1:30 = 12h00), l'éclairage s'allume, le ventilateur et le chauffage se mettent en marche.

### Fin d'une cuisson

Une fois la durée écoulée

- le chauffage de l'enceinte s'arrête.
  - le ventilateur continue à fonctionner si les micro-ondes ont été utilisées.
  - le symbole  clignote.
  - un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages  - ".
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".

Les signaux acoustiques et optiques sont désactivés.

- Sortez le plat du four.

### Vérifier / modifier les temps saisis

Les durées qui ont été saisies pour une cuisson peuvent être vérifiées et modifiées à tout moment en appelant le symbole correspondant avec la touche sensitive < ou >.

Pour modifier : effleurez la touche OK et modifiez la saisie avec le sélecteur de température ou les touches < ou > tant que le triangle ▲ clignote.

### Suppression des temps indiqués

- Réglez la durée sur "0:00" ou tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".

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

## Mode micro-ondes

Vous disposez de plusieurs puissances :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W,  
850 W et 1000 W.

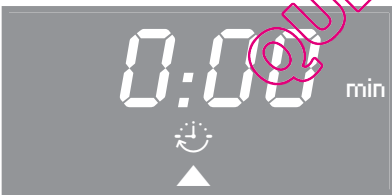
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur Micro-ondes .

Le four vous suggère la puissance micro-ondes 1000 W.



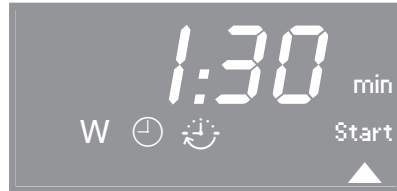
- Tant que le triangle ▲ clignote, modifiez le réglage avec la touche < si vous souhaitez sélectionner une puissance plus faible.

Après quelque temps ou après validation avec la touche sensitive OK il s'affiche :



- Tant que le triangle ▲ clignote, programmez la durée souhaitée avec le sélecteur de température ou la touche sensitive > : en minutes : secondes (par exemple 1:30 minutes)



Après quelque temps ou après validation avec la touche sensitive OK il s'affiche :



- Effleurez la touche OK pour commencer l'opération.

Si aucun autre symbole n'est sélectionné, vous pouvez observer l'écoulement de la durée.

### Une fois la durée écoulée

- le symbole  clignote.
- le ventilateur reste en marche.
- Un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages  - P 2". Appuyez sur une des touches pour l'arrêter.

L'heure est affichée. L'éclairage de l'enceinte s'arrête.

# Utilisation du four

## Mode de cuisson combiné

En mode de cuisson combiné, les micro-ondes sont utilisées avec un mode de cuisson sans micro-ondes par ex. Chaleur tournante plus, Gril ou Turbogril.

### Micro-ondes+Chaleur tournante+ , Micro-ondes+Turbogrill

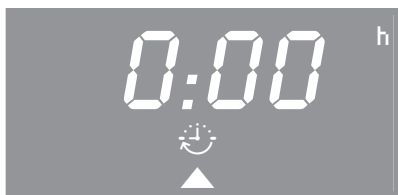
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le four vous suggère la puissance micro-ondes 300 W. Vous pouvez également sélectionner une puissance de 150 W ou 80 W.



- Tant que le triangle ▲ clignote, modifiez le réglage avec la touche < si vous souhaitez sélectionner une puissance plus faible.

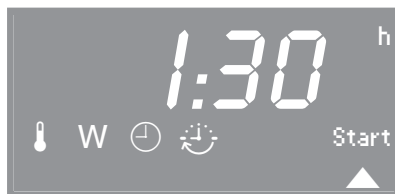
Après quelque temps ou après validation avec la touche sensitive OK il s'affiche :



- Tant que le triangle ▲ clignote, programmez la durée souhaitée avec le sélecteur de température ou la touche sensitive > : en heures : minutes (par exemple 1:30)

En fonction de la puissance sélectionnée vous pouvez saisir un temps de 2 heures maximum.



Après quelque temps ou après validation avec la touche sensitive OK il s'affiche :



Si la température préprogrammée ne correspond pas à la température souhaitée :

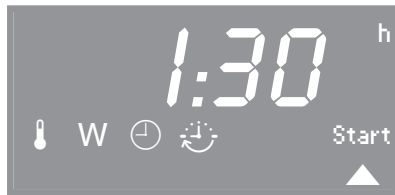
Micro-ondes+  
Chaleur tournante+  . . . . . 160 °C,  
Micro-ondes+Turbogrill  . . . . . 200 °C,

vous pouvez les modifier dans la gamme suivante :

Micro-ondes+  
Chaleur tournante plus  . 30–250 °C,  
Micro-ondes+Turbogrill  . 100–220 °C.

- Réglez la température souhaitée avec le sélecteur de température.


Après quelque temps il s'affiche :



- Effleurez la touche OK pour commencer l'opération.

Si aucun autre symbole n'est sélectionné, vous pouvez observer l'écoulement de la durée.

## Micro-ondes+Gril

- Sélectionnez le mode de cuisson Micro-ondes+Gril .

Le four vous suggère la puissance micro-ondes 300 W. Vous pouvez également sélectionner une puissance de 150 W ou 80 W.



- Tant que le triangle ▲ clignote, modifiez le réglage avec la touche < si vous souhaitez sélectionner une puissance plus faible.

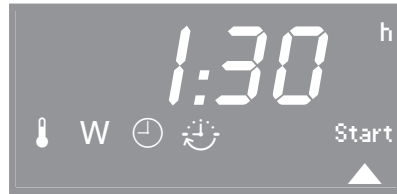
Après quelque temps ou après validation avec la touche sensitive OK il s'affiche :



- Tant que le triangle ▲ clignote, programmez la durée souhaitée avec le sélecteur de température ou la touche sensitive > en heures : minutes (par exemple 1:30)

En fonction de la puissance sélectionnée vous pouvez saisir un temps de 2 heures maximum.

Après quelque temps ou après validation avec la touche sensitive OK il s'affiche :





La température du gril n'est pas réglable.

- Effleurez la touche OK pour commencer l'opération.

Si aucun autre symbole n'est sélectionné, vous pouvez observer l'écoulement de la durée.

## Fin d'une cuisson

Une fois la durée écoulée

- le chauffage de l'enceinte s'arrête.
- le ventilateur reste en marche.
- le symbole  clignote.
- Un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages  – P 2".

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".

Les signaux acoustiques et optiques sont désactivés.

- Sortez le plat du four.

## Minuterie indépendante

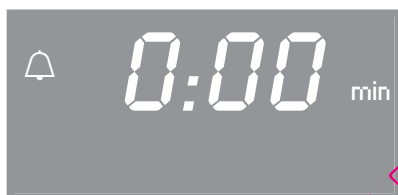
Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines cuissons comme par exemple la cuisson d'œufs.

Le temps de minuterie maximal est de 59 minutes et 55 secondes.



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" s'affiche.




- Tant que le symbole  clignote, saisissez le temps de minuterie avec le sélecteur de température ou la touche sensitive .
- Effleurez la touche OK.

Tant que le triangle  reste positionné sous le symbole , le temps de minuterie restant est visible à l'écran.

A la fin du temps de minuterie programmé

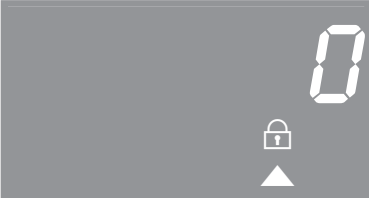
- le symbole  clignote.
  - un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages  – P 3".
  - le temps écoulé depuis la fin de la minuterie est compté.
- Effleurez la touche OK à la fin.

### Supprimer la minuterie

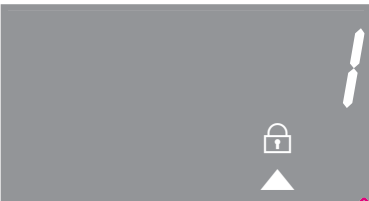
- Ouvrez la fonction  avec la touche sensitive OK.  
Le triangle  sous le symbole doit clignoter.
- A l'aide du sélecteur de température ou de la touche sensitive  réglez la minuterie sur "0:00".


La sécurité enfants  évite que le four soit mis en marche par erreur.

- Placez le sélecteur de fonction sur "0".



- Appuyez sur la touche > jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole .
- Effleurez la touche OK.




- Tant que le triangle ▲ clignote sous le symbole , vous pouvez choisir soit "I" soit "0" avec la touche sensitive < oder >.

"0" La sécurité enfant est désactivée.

"I" La sécurité enfant est activée.  
La commande est bloquée

- Validez le réglage avec la touche sensitive OK.

En réglage "I" le four ne peut plus être utilisé.

Le symbole  vous indique que la sécurité enfants est activée.

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

QUELFOUR.COM

## Réglages

Des réglages sont effectués en usine sur votre appareil.

Vous pouvez sélectionner des alternatives en modifiant le statut "5" d'un réglage "P" (voir tableau).

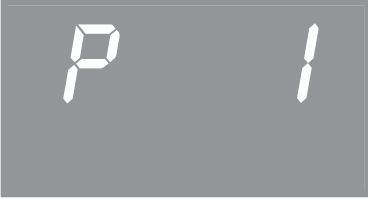
Réglage	Statut (* = réglage usine)	
<b>P 1</b> <b>Affichage de l'heure</b>	5 0	L'affichage de l'heure est <b>désactivé</b> . L'afficheur est éteint quand le sélecteur de mode de cuisson est sur la position "0". L'heure se déroule en arrière-plan.
	5 1 *	L'affichage de l'heure est <b>activé</b> . L'heure est visible.
<b>P 2</b> <b>Signal sonore</b> <b>Temps de cuisson</b>	5 0	Après écoulement d'une durée et à la fin de la phase de chauffage, <b>aucun signal</b> ne retentit.
	5 1 *(court) 5 2 (long)	Après écoulement d'une durée et à la fin de la phase de chauffage, <b>un signal</b> retentit. Vous avez le choix entre deux signaux sonores.
<b>P 3</b> <b>Signal sonore</b> <b>minuterie</b>	5 0	Une fois la minuterie écoulée <b>aucun signal sonore</b> ne retentit.
	5 1 *(court) 5 2 (long)	Une fois la minuterie écoulée <b>un signal</b> sonore retentit. Vous avez le choix entre deux signaux sonores.
<b>P 4</b> <b>Bip touches</b>	5 0	Lorsqu'une touche sensitive est effleurée <b>aucun signal</b> ne retentit.
	5 1 *	Lorsqu'une touche sensitive est effleurée, <b>un bip sonore</b> retentit.
<b>P 5</b> <b>Volume du signal sonore</b>	5 0 * jusqu'à 5 30	Si vous avez sélectionné le statut 5 2 pour les signaux sonores de temps de cuisson P 2 et de minuterie P 3, vous pouvez modifier le volume. En cas de sélection de "P 2 – 5 1" et "P 3 – 5 1" ceci est impossible!
<b>P 6</b> <b>Format de temps</b>	24 *	L'heure est affichée sur <b>24 h</b> .
	12	L'heure est affichée sur <b>12 h</b> .



## Modifier le statut d'un réglage

- Sélectionnez "Réglages ".
- Effleurez la touche OK.

Après une panne de courant, les modifications sont conservées.



L'afficheur indique "P 1".

- Pressez la touche sensitive < ou > jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit affiché.
- Effleurez la touche OK.



Le statut actuel "5" est affiché.

- Modifiez le chiffre du statut avec la touche < ou >.
- Effleurez la touche OK.






La modification du statut est enregistrée.

L'affichage indique de nouveau "P" et le chiffre correspondant au réglage.

Tant que le sélecteur de mode de cuisson n'est pas tourné sur "0", d'autres réglages peuvent être changés.

QUELFOUR.COM

# Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

	Mode	Puissance/ température	Convient pour :
<b>Décongélation</b>	Micro-ondes 	80 W	aliments très délicats : crème, beurre, gâteaux à la crème et au beurre, fromage
		150 W	tous les autres aliments
<b>Réchauffage</b>	Micro-ondes 	450 W	Biberons, repas pour bébés
		600 W	plats variés;
		850 W	plats surgelés qui ne doivent pas être brunis
		1000 W	Boissons
<b>Cuisson</b>	Micro-ondes 	850 W Faire bouillir	Gratins ; RIZ au lait, semoule; aliments surgelés, qui ne doivent pas brunir
		450 W Cuisson normale	
		150 W Cuire doucement	
		<b>Choisissez un programme combiné si vous souhaitez raccourcir le temps de cuisson tout en dorant votre plat.</b>	
	Micro-ondes+ Gril 	300 W + Température fixe	Pour cuire et dorer ou gratiner, par exemple un croque-monsieur ou une entrée
	Micro-ondes+ Chal. tournante+ 	300 W + 160 - 180 °C	Plats tout prêts qui doivent être dorés, par exemple gratins, etc..

La **durée nécessaire** dépend de la nature, de la quantité et de la température initiale des aliments. Les plats sortis du réfrigérateur ont par exemple besoin d'un temps de réchauffage plus long que ceux à température ambiante.

**Consultez les temps sur les tableaux aux pages suivantes.**

# Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

## Avant l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

- Versez les aliments à décongeler ou à cuire dans un récipient allant aux micro-ondes et couvrez.
- Posez le récipient au milieu du plat en verre au premier niveau à partir du bas.

## Modes de cuisson combinés

N'utilisez que des récipients thermorésistants pouvant être utilisés avec les micro-ondes.

En règle générale, cuisez sans couvercle.

En mode de cuisson Micro-ondes+Gril, ne jamais couvrir les aliments. Sinon les plats ne dorent pas.

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

Les plats préparés conditionnés dans des barquettes aluminium doivent être posés directement sur le plat en verre.

## Pendant l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

Retournez, remuez ou séparez plusieurs fois les aliments. Remuez de l'extérieur vers le centre, car les bords chauffent plus vite.

## Après l'opération de décongélation, réchauffage, cuisson

Laissez reposer les aliments quelques minutes à température ambiante pour que la température se répartisse plus uniformément dans les aliments (temps de repos).

⚠ Après le réchauffage, en particulier des aliments ou boissons pour bébés et enfants, remuez impérativement le contenu et contrôlez la température. Risque de brûlure !

⚠ Soyez prudent lorsque vous retirez le plat de l'enceinte. Le récipient n'est pas chauffé par les micro-ondes (exception : faïence spéciale four), mais par la transmission de chaleur des aliments. Risque de brûlure !

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

En cas de doute, prolongez un peu la durée.

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

# Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

## Conseils - réchauffage

Les aliments pour bébés et enfants ne doivent pas être trop chauds. Risque de brûlure ! Ne les réchauffez donc que pendant 30 secondes à 1 minute à 450 Watts.

Ouvrez toujours les bouches fermés. Enlevez le couvercle des petits pots pour bébé.


Réchauffez les biberons sans le bouchon ni la tétine.

Pour réchauffer un liquide, placez le bâtonnet d'ébullition fourni dans le récipient.

Ne réchauffez pas d'œufs durs, même sans leur coquille, aux micro-ondes. Ils pourraient éclater.

## Conseils - cuisson

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.

Les œufs à la coque cuits avec les micro-ondes  doivent impérativement cuire avec un récipient spécial.

Les œufs éclatent même après les avoir retirés de l'enceinte. Vous trouverez les plats spécial micro-ondes dans les magasins spécialisés.

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.

QUELFOUR.COM

## Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

Application	Conseils
Décongeler de grandes quantités d'aliments, par ex. 2 kg de poisson	Vous pouvez glisser le plat en verre au premier niveau à partir du bas pour recueillir l'eau de décongélation.
Réchauffage de plats	Couvrez toujours, sauf s'il s'agit d'aliments panés.
Cuisson de légumes	Ajoutez un peu d'eau si les légumes ne sont pas frais. Les temps de cuisson des légumes dépendent de leur nature. Les légumes frais contiennent davantage d'eau et cuisent donc plus rapidement.
Cuisson de plats cuisinés surgelés	Vous pouvez les décongeler et les réchauffer ou les cuire en une seule opération. Veuillez suivre les conseils du fabricant.

Problème	Cause et solution
Les aliments ne sont pas suffisamment réchauffés ou cuits à la fin du temps sélectionné ?	<p>Les micro-ondes n'ont pas été remises en marche après une interruption;</p> <p>Vérifiez si en cas de cuisson ou de réchauffage avec micro-ondes, le temps choisi était approprié. Plus la puissance est faible, plus longue doit être la durée.</p>
Le plat refroidit trop vite après le réchauffage ou la cuisson avec les micro-ondes ?	<p>Les propriétés des micro-ondes font que la chaleur se forme d'abord sur les bords des aliments et qu'elle se propage ensuite au centre.</p> <p>Si les aliments sont réchauffés à une puissance élevée, ils peuvent être chauds à l'extérieur mais pas encore à coeur. L'équilibrage thermique qui suit réchauffe les aliments à coeur et les refroidit à l'extérieur.</p> <p>Par conséquent, il est recommandé de réchauffer les aliments de composition différente, par exemple plat unique avec viande et légumes, à une puissance plus faible et plus longtemps.</p>

# Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

## Tableau de décongélation des plats

	Quantité	Puissance des micro-ondes		
		150 W Temps en min.	80 W Temps en min.	Temps de repos <sup>1)</sup> en min.
<b>Produits laitiers</b>				
Crème	250 ml	–	13 – 17	10 – 15
Beurre	250 g	–	8 – 10	5 – 10
Tranches de fromage	250 g	–	6 – 8	10 – 15
Lait	500 ml	14 – 16	–	10 – 15
Fromage blanc	250 g	10 – 12	–	10 – 15
<b>Pâtisseries / Pains</b>				
Quatre-quarts	Pièce de 100 g	1 – 2	–	5 – 10
Quatre-quarts	300 g	4 – 6	–	5 – 10
Gâteau aux fruits	3 pièces env 300 g	6 – 8	–	10 – 15
Gâteau au beurre	3 pièces env 300 g	5 – 7	–	5 – 10
Tarte crème	1 pièces env 100 g	–	1,5	5 – 10
	3 pièces env 300 g	–	4 – 4,5	5 – 10
Pâte levain, pâte feuilletée	4 pièces	6 – 8	–	5 – 10
<b>Fruits</b>				
Fraises, framboises	250 g	7 – 8	–	5 – 10
Groseilles	250 g	8 – 9	–	5 – 10
Prunes	500 g	12 – 16	–	5 – 10
<b>Viande</b>				
Viande de bœuf hachée	500 g	16 – 18	–	5 – 10
Poulet	1 000 g	34 – 36	–	10 – 15
<b>Légumes</b>				
Petits pois	250 g	8 – 12	–	5 – 10
Asperges	250 g	8 – 12	–	10 – 15
Haricots	500 g	13 – 18	–	10 – 15
Chou rouge	500 g	15 – 20	–	10 – 15
Epinards	300 g	12 – 14	–	10 – 15

- 1) Laisser reposer les aliments à température ambiante.  
Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.

Veuillez respecter les puissances micro-ondes, durées et temps et de repos indiqués. Ils tiennent compte de la nature, de la quantité et de la température de départ des aliments.

**Choisissez en règle générale le temps intermédiaire.**

# Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

## Tableau de réchauffage des plats

Boissons <sup>2)</sup>	Puissance des micro-ondes			
	Quantité	1000 W Temps en min.	450 W Temps en min.	Temps de repos <sup>1)</sup> en min.
Café, température 60 – 65 °C	1 tasse, 200 ml	0:50 – 1:10	–	–
Lait, température 60 – 65 °C	1 tasse, 200 ml	1 – 1:50 <sup>3)</sup>	–	–
Faire bouillir de l'eau	1 tasse, 125 ml	1 – 1:50	–	–
Biberon (lait)	env. 200 ml	–	0:50 – 1 <sup>3)</sup>	1
Grog, vin chaud température 60 – 65 °C	1 verre, 200 ml	0:50 – 1:10	–	–
Plats <sup>3)</sup>	Puissance des micro-ondes			
	Quantité	600 W Temps en min.	450 W Temps en min.	Temps de repos <sup>1)</sup> en min.
Aliments pour bébés (tièdes)	1 pot, 200 g	–	0:30 – 1	1
Côtelette, grillée	200 g	3 – 5	–	2
Filet de poisson, grillé	200 g	3 – 4	–	2
Rôtis en sauce	200 g	3 – 5	–	1
Garnitures	250 g	3 – 5	–	1
Légumes	250 g	4 – 5	–	1
Sauce pour rôti	250 ml	4 – 5	–	1
Soupes/potées	250 ml	4 – 5	–	1
Soupes/potées	500 ml	7 – 8	–	1

1) Laisser reposer les aliments à température ambiante.

Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.

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

3) Ces temps sont valables pour une température de départ d'environ 5 °C.

Dans le cas des plats qui ne sont normalement pas conservés au réfrigérateur, la température ambiante de référence est de 20 °C.

Excepté les aliments pour bébés et les sauces délicates, les aliments sont réchauffés à une température de 70 - 75 °C.

Veillez respecter les puissances micro-ondes, durées et temps et de repos indiqués. Ils tiennent compte de la nature, de la quantité et de la température de départ des aliments.

**Choisissez en règle générale le temps intermédiaire.**

# Décongélation, réchauffage et cuisson avec les micro-ondes

## Tableau de cuisson des plats

	Quantité	Puissance des micro-ondes			Temps de repos <sup>1)</sup> en min.
		850 W Temps en min.	+	450 W Temps en min.	
<b>Viande</b>					
Boulettes de viande en sauce (400 g de viande)		10 – 12			2 – 3
Emincé de veau en sauce (750 g de viande)		16	+	15	2 – 3
<b>Volaille</b>					
Poulet à la moutarde	env. 800 g	4	+	12	2 – 3
Emincé de poulet sauce curry	env. 900 g	5	+	12	2 – 3
Risotto de volaille	env. 1,6 kg	10	+	15	3 – 5
<b>Poisson</b>					
Filet de poisson en sauce	env. 900 g	8 – 10			2 – 3
Curry de poisson	env. 1,5 kg	5	+	12	3 – 5
<b>Légumes frais</b>					
Carottes	300 g	2	+	6	2
Chou fleur	500 g	6	+	10	2
Petits pois	450 g	5	+	10	2
Poivron émincé	500 g	5	+	10	2
Chou-rave	500 g	3	+	8	2
Choux de Bruxelles	300 g	3	+	9	2
Asperges	500 g	5	+	8	2
Brocoli	300 g	4	+	4	2
Poireaux	500 g	5	+	8	2
Haricots verts	500 g	4	+	12	2
<b>Légumes surgelés</b>					
Petits pois, julienne de légumes	450 g	5	+	11	2
Epinards	450 g	5	+	7	2
Choux de Bruxelles	300 g	4	+	6	2
Brocoli	300 g	3	+	6	2
Poireaux	450 g	4	+	8	2
<b>Desserts</b>					
Gâteau au fromage blanc (500 g)		10 – 12		–	–
Coulis aux fruits (500 ml de jus ou 500 g de fruits)		6 – 8		–	–

1) Laisser reposer les aliments à température ambiante.

Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.

Veuillez respecter les puissances micro-ondes, durées et temps de repos indiqués. Ils tiennent compte de la nature, de la quantité et de la température de départ des aliments.

**Choisissez en règle générale le temps intermédiaire si plusieurs durées sont indiqués.**



## Mode

### ● Chaleur tournante Plus

Convient à la cuisson des biscuits, cakes, choux, pâte feuilletée.

### ● Micro-ondes+ Chal. tournante +

Convient pour les pâtes qui cuisent plus longtemps, à savoir la pâte au levain, la pâte brisée, la pâte à biscuit.

Le temps de cuisson raccourcit.

Ajouter une puissance de 150 W maximum pendant toute la cuisson.

## Moules

Choisissez le matériau du moule en fonction du mode de cuisson choisi pour obtenir un résultat de cuisson optimal.

### Chaleur tournante Plus

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

### Micro-ondes+Chal. tournante +

N'utilisez que des moules compatibles avec les micro-ondes résistants aux hautes températures (voir chapitre "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes"), comme par ex. les moules en verre ou en céramique car les micro-ondes traversent ces matériaux.

Les moules en métal réfléchissent les micro-ondes qui n'atteignent ensuite le gâteau que par le haut. Il faut s'attendre à une prolongation du temps. En outre, certains moules métalliques entraînent la formation d'étincelles.

Posez le moule sur le plat en verre. Le moule ne doit pas toucher les cloisons. En cas d'étincelles, n'utilisez plus ce moule en mode combiné.

QUELFOUR.COM

# Pâtisserie

## Niveau de cuisson

### Chaleur tournante Plus

Gâteau dans un moule	<b>1er niveau de cuisson à partir du bas</b>
Biscuits plats (sablés, tarte dans plat, etc.)	<b>2e niveau de cuisson à partir du bas</b>
Cuire simultanément sur deux niveaux (suivant la hauteur de la pâtisserie)	<b>1 Niveau 1 et 3 ou 2 et 3 à partir du bas</b>

### Micro-ondes+Chal. tournante +

- Enfournez le plat en verre au premier niveau et posez le moule dessus.

## Quelques conseils de cuisson

Vous pouvez également programmer une durée (voir chapitre "Commande - programmer les temps de cuisson). 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.

Disposez les **moules rectangulaires** ou de forme allongée de biais dans l'enceinte. Ceci permet de bien répartir la chaleur dans le moule et d'obtenir une cuisson régulière.

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

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



Pour bien cuire et dorer les gâteaux, petits sablés et produits surgelés tels que les frites, les gâteaux surgelés, les pizzas, etc.,

- sélectionner la **température la plus faible** indiquée dans la recette/sur l'emballage. Ne dépassez pas la température indiquée dans la recette ou sur l'emballage. Les températures plus élevées réduisent le temps de cuisson mais ne dorent pas bien les plats. Il peut même arriver que les aliments ne cuisent pas bien.
- Une fois le temps de cuisson le plus court écoulé, vérifiez si les aliments sont cuits. Pour vérifier que les gâteaux et petits sablés sont cuits, piquez un cure-dent dans la pâte. Si celui-ci ressort sec, la préparation est cuite.
- glissez du **papier sulfurisé** sous les pommes frites.

Problème	Cause et solution
<p>Le gâteau ou les sablés ne sont pas cuits, bien que le temps indiqué ait été respecté ?</p>	<p>Vérifiez que la température de cuisson est correcte.</p> <p>Vérifiez si vous avez modifié la recette. Une quantité de liquide, oeufs, plus importante exige un temps de cuisson plus long à cause de la pâte plus liquide également.</p> <p>Vérifiez le matériau et la couleur du moule.</p> <p>Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats. Ils réfléchissent le rayonnement thermique du four. La chaleur parvient moins bien aux aliments qui ne cuisent pas bien.</p>
<p>Le gâteau n'est pas doré uniformément ?</p>	<p>Les gâteaux ne sont jamais dorés uniformément.</p> <p>Si cependant les différences sont très marquées, vérifiez si la température n'a pas été réglée trop fort. Vérifiez également le matériau et la couleur du moule.</p> <p>Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats. Ils réfléchissent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint plus difficilement les pâtisseries qui dorent peu ou de façon irrégulière.</p>

QUELFOUR.COM

# Tableau pâtisserie

	Chaleur tournante Plus 		Micro-ondes+ Chal. tournante + 		
	Température en °C	Temps en minutes	Puissance en W	Température en °C	Temps en minutes
<b>Pâte à gâteau</b>					
Quatre-quarts	140 – 160	60 – 80	–	–	–
Kougloff	<b>150 – 170</b>	<b>65 – 80</b>	80	160	60 – 70
Muffins <sup>1)</sup>	<b>150 – 170</b>	<b>25 – 35</b>	–	–	–
Gâteau marbré (moule)	<b>150 – 170</b>	<b>60 – 70</b>	–	–	–
Tarte aux fruits avec meringue ou nappage (plat) <sup>1)</sup>	<b>150 – 170</b>	<b>35 – 45</b>	–	–	–
Tarte aux fruits (plat) <sup>1)</sup>	<b>150 – 170</b>	<b>35 – 45</b>	–	–	–
Tarte aux fruits (moule)	<b>150 – 170</b>	<b>55 – 65</b>	80	160	45 – 60
Fond de tarte	<b>150 – 170</b>	<b>30 – 35</b>	–	–	–
Sablés	<b>150 – 170</b>	<b>15 – 30</b>	–	–	–
<b>Pâte à biscuit</b>					
Gâteau de savoie	150 – 170	30 – 35	–	–	–
Fond de tarte	150 – 170	25 – 30	–	–	–
Roulé <sup>1)</sup>	150 – 170	20 – 25	–	–	–
<b>Pâte brisée</b>					
Fond de tarte	150 – 170	30 – 35	–	–	–
Crumble (plat) <sup>1)</sup>	<b>150 – 170</b>	<b>40 – 50</b>	–	–	–
Gâteaux secs <sup>1)</sup>	<b>150 – 170</b>	<b>20 – 30</b>	–	–	–
Tarte au fromage blanc	150 – 170	75 – 85	–	–	–
Tarte aux pommes couverte	150 – 170	65 – 75	–	–	–
Tarte aux abricots avec nappage	150 – 170	60 – 70	–	–	–
<b>Pâte au levain</b>					
Crumble (plat) <sup>1)</sup>	<b>150 – 170</b>	<b>35 – 45</b>	–	–	–
Tarte aux fruits (plat) <sup>1)</sup>	150 – 170	40 – 50	<b>150</b>	<b>170</b>	<b>35 – 45</b>
Kouglof	<b>140 – 160</b>	<b>55 – 65</b>	–	–	–
Cake	<b>150 – 170</b>	<b>55 – 65</b>	–	–	–
Pain blanc	<b>160 – 180</b>	<b>40 – 50</b>	–	–	–
Pain noir	<b>150 – 170</b>	<b>110 – 130</b>	–	–	–
Pizza (plat) <sup>1)</sup>	170 – 190	40 – 50	80	180	30 – 40
Tarte à l'oignon (plat) <sup>1)</sup>	150 – 170	35 – 40	–	–	–
Chaussons aux pommes <sup>1)</sup>	<b>150 – 170</b>	<b>25 – 35</b>	–	–	–
<b>Pâte à chou</b> , Choux <sup>1)</sup>	<b>160 – 180</b>	<b>30 – 40</b>	–	–	–
<b>Pâte feuilletée</b> <sup>1)</sup>	<b>170 – 190</b>	<b>25 – 35</b>	–	–	–
<b>Meringues</b> , Macarons <sup>1)</sup>	<b>120 – 140</b>	<b>35 – 45</b>	–	–	–

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

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

Enlever 10 min. si le four est préchauffé.

1) 2e niveau de cuisson à partir du bas.

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

**Sélectionnez en général la température intermédiaire et vérifiez les aliments après le temps le plus court.**

## Mode

### ● **Chaleur tournante Plus**

Pour cuire et dorer la viande rouge et blanche.

### ● **Micro-ondes+ Chal. tournante +**

Le temps de cuisson est raccourci.

Pendant la cuisson, la puissance micro-ondes suivante doit être enclenchée :

- viande et poisson : 300 W max.,
- volaille : 150 W.

Ce programme combiné ne doit **pas** être utilisé avec le rosbif et le filet de boeuf. La viande cuit sans avoir le temps de former une belle croûte.

## Vaisselle

Choisissez le matériau du plat en fonction du mode de cuisson choisi pour obtenir un résultat de cuisson optimal.

### **Chaleur tournante Plus**

Vous pouvez utiliser votre propre vaisselle :  
plat à rôtir, cocotte, plat en verre.

Les poignées aussi doivent être thermorésistantes.

### **Micro-ondes+ Chal. tournante +**

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

QUELFOUR.COM

# Rôtis

## Cuisson de viande dans un récipient fermé

Le mieux est de cuire la viande dans un récipient fermé :

- la viande reste juteuse,
- l'enceinte du four ne se salit pas autant qu'en cas de cuisson sur la grille.
- il reste suffisamment de jus pour préparer la sauce.

Assaisonnez la viande et placez-la dans le récipient. Enduisez-la de beurre ou de margarine ou badigeonnez-la d'huile. Ajoutez environ 1/8 l d'eau pour les gros rôtis (2-3 kg) et les volailles grasses.

La viande ou la volaille doit être enfournée dans l'enceinte froide.  
Exception : préchauffez le four à la température indiquée sur la recette pour les rosbifs et le filet de boeuf.

## Niveau de cuisson

### Chaleur tournante Plus

- Insérez la grille avec les aliments au premier niveau à partir du bas.

### Micro-ondes+Chal. tournante +

- Insérez la grille ou le plat en verre avec les aliments au premier niveau à partir du bas.

## Température

Pour les réglages de température consultez le tableau.

Plus la pièce à rôtir est grande (maximum 3 kg, sauf la volaille) plus la température doit être basse. A partir de 3 kg, réduisez la température de 10°C par rapport à celle indiquée dans le tableau. La cuisson sera un peu plus longue mais la volaille sera cuite de façon uniforme et bien croustillante.

## Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépendra du type de viande, de la taille et de l'épaisseur de la pièce de viande. Pour calculer le temps de cuisson :

Type de viande	Temps par cm d'épaisseur
Boeuf / gibier	15 – 18 min.
Porc / Veau / Agneau	12 – 15 min.
Rosbif / filet	12 – 15 Min.

Exemple : Rôti de boeuf, hauteur 8 cm  
 $8 \times 15 \text{ min par cm} = \text{temps de cuisson } 120 \text{ min.}$

La viande dore vers la fin du temps de cuisson.

Enlevez le couvercle à 15-20 minutes de la fin de cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

## Conseils pour une cuisson réussie

Enlevez la pièce rôtie de l'enceinte, enroulez-la dans l'aluminium et laissez-la reposer 10 mn. Vous perdrez moins de jus au moment de la découpe.

## Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille nécessite une température de 20 °C inférieure par rapport à une cuisson dans un plat fermé.

Vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou la larder.

N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Ceci empêche la viande de dorer.

## Cuisson avec sachet de rôissage

Respecter les indications du fabricant.

## Cuisson de volaille



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

## Cuisson de viande congelée

Vous pouvez cuire de la viande congelée sans décongélation préalable jusqu'à environ 1,5 kg. Le temps de cuisson est prolongé d'env. 20 minutes par kg.

QUELFOUR.COM

# Tableau de rôtissage

	Chaleur tournante Plus 		Micro-ondes+ Chal. tournante + 		
	Température en °C <sup>1)2)</sup>	Temps en minutes	Puissance en W	Température en °C <sup>2)</sup>	Temps en minutes
Rôti de boeuf, env. 1 kg	170 – 190	100 – 120	–	–	–
Filet boeuf, ros bif <sup>3), 4)</sup> (env. 1 kg)	190 – 210	40 – 60	–	–	–
Cuisse de gibier, (env. 1 kg)	180 – 200	100 – 120	–	–	–
Selle de gibier, env. 1 kg	180 – 200	70 – 100	–	–	–
Rôti de porc (noix, échine, env. 1 kg)	170 – 190	110 – 130	150	180	90 – 100
Petit salé, env. 1 kg	170 – 190	70 – 80	150	180	60 – 70
Pain de viande <sup>4)</sup> (env. 1 kg)	160 – 180	65 – 75	300	180	35 – 45
Rôti de veau, env. 1 kg	170 – 190	80 – 100	150	180	70 – 80
Gigot d'agneau, env. 2 kg	170 – 190	110 – 130	150	180	90 – 110
Selle d'agneau <sup>3)</sup> (env. 2 kg)	170 – 190	60 – 80	–	–	–
Volaille, env. 1 kg	170 – 190	55 – 65	150	180	45 – 55
Volaille, env. 4 kg	170 – 190	200 – 220	150	160	120 – 150
Poisson, env. 1,5 kg	160 – 180	45 – 55	150	170	35 – 45

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

- 1) Cuisson dans un plat couvert. Si le rôti est cuit sur la grille, réduire la température de 20 °C.
- 2) Ne réglez pas la température sur un thermostat plus élevé qu'indiqué.  
La viande va brunir mais elle ne sera pas cuite.
- 3) Ne pas couvrir.
- 4) Préchauffer l'enceinte.

Veillez respecter les températures, puissances micro-ondes, niveaux de cuisson et temps de repos indiqués. Les temps sont calculés pour plusieurs types de moules, quantités de pâte et habitudes de cuisson.

**Sélectionnez en général la température intermédiaire et vérifiez les aliments après le temps le plus court.**



## Mode

- **Gril** 

Pour les pièces plates : côtelettes, biftecks, steaks hachés, pain grillé, croque-monsieur.

- **Turbogril** 

Convient aux grillades plus épaisses : rôti roulé, volaille.

- **Micro-ondes+Gril** 

- **Micro-ondes+Turbogril** 

Le temps de cuisson est raccourci. Pendant la cuisson régler une puissance de 300 W max.

## Préparation de la grillade

Rincez rapidement la viande sous un jet d'eau froide et séchez-la. Ne salez pas les grillades avant la cuisson pour éviter qu'elles ne perdent leur jus.

Badigeonnez la viande maigre d'huile. Les autres graisses noircissent et fument facilement. Vous pouvez appliquer un peu de beurre avec un pinceau sur le poulet .

Nettoyez les poissons plats et les darnes comme d'habitude, salez-les et versez quelques gouttes de citron.

## Cuisson sur la grille

Préchauffez la résistance de gril environ 5 minutes, porte fermée. Ne pas ajouter de micro-ondes pendant le préchauffage !

- Appliquez un peu d'huile sur la grille avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

Faites cuire de préférence plusieurs pièces de même épaisseur de façon à avoir des temps de cuisson homogènes.

- Sélectionnez le mode de cuisson.

## Gril

### Température

la grillade s'effectue avec une température fixe, à savoir : aucun réglage de température n'est possible, la température est fixée automatiquement par l'appareil.

### Niveau de cuisson

- Suivant la taille de l'aliment : le deuxième ou le troisième niveau à partir du bas.
- Retournez l'aliment après la moitié du temps.

# Grillades

## Turbogrill

### Température

<b>220 °C</b>	Grillades plates (par ex. côtelettes, steaks)
<b>180 - 200 °C</b>	Grillades épaisses (par ex. rôtis, volaille)

Réduisez la température en fin de cuisson pour les grosses pièces de viande très dorées en surface mais pas cuites à l'intérieur.

### Niveau de cuisson

- Sélectionnez le deuxième ou le troisième niveau à partir du bas suivant la taille de l'aliment.

### Temps de cuisson

<b>env. 6 - 8 min./côté</b>	Tranches de viande/darnes plates
<b>env. 7 - 9 mn.</b>	Pièces épaisses
<b>env. 10 min./cm de diamètre</b>	Rôti roulé

## Test de cuisson

Appuyez sur la viande avec le dos d'une cuiller pour vérifier où en est la cuisson :

- si elle est encore très élastique, l'intérieur est très rouge (bleu)
- si elle est moins souple, l'intérieur est rouge (saignant)
- si la cuiller s'enfonce difficilement, la viande est cuite à point.

QUELFOUR.COM

# Tableau des grillades

Préchauffez la résistance gril pendant env. 5 minutes. Ne pas ajouter de micro-ondes pendant le préchauffage !

Types de grillades	Niveau de cuisson recommandé à partir du bas	Gril ☐☐☐		Turbogrill ☐☐☐☐	
		Niveau	Temps de cuisson total en min. <sup>1)</sup>	Température en °C	Temps de cuisson total en min. <sup>1)</sup>
<b>Grillades plates</b>					
Steaks	2 ou 3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>18 – 22</b>	220	10 – 16
Brochettes	2	–	–	220	15 – 20
Brochettes de volaille	2	–	–	220	15 – 20
Escalope	2 ou 3 <sup>2)</sup>	–	–	220	14 – 18
Steaks hachés	2 ou 3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>20 – 25</b>	220	20 – 25
Saucisse à griller	2 ou 3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>15 – 20</b>	–	–
Filet de poisson	2 ou 3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>15 – 20</b>	–	–
Truites	2 ou 3 <sup>2)</sup>	–	–	220	20 – 25
Griller du pain	2 ou 3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>2 – 4</b>	–	–
Croque Hawai	2	<b>3</b>	<b>5 – 9</b>	–	–
Tomates	2 ou 3 <sup>2)</sup>	<b>3</b>	<b>10 – 12</b>	220	6 – 8
Pêches	2	<b>3</b>	<b>4 – 8</b>	220	7 – 10
<b>Grillades de gros diamètre</b>					
Poulet rôti, (env. 1 kg)	1 ou 2 <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>50 – 60</b>	<b>180 – 200</b> <b>150 W + 200 <sup>4)</sup></b>	<b>45 – 55</b> <b>35 – 45</b>
Rôtis roulés Ø 10 cm, (env. 1,5 kg)	1	2	80 – 100	180 – 200	80 – 100
Jarret de porc, env. 1 kg	1	–	–	<b>180 – 200</b>	<b>100 – 120</b>

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

- 1) Retournez les grillades après mi-cuisson.
- 2) Sélectionner le niveau en fonction de la taille de la pièce.
- 3) Deuxième niveau à partir du bas en mode "Turbogrill ☐☐☐☐".
- 4) Sélectionnez le mode de cuisson "Micro-ondes+Turbogrill ☐☐☐☐☐☐".

Veuillez respecter les températures, puissances micro-ondes, niveaux de cuisson et durées indiquées. Les temps sont calculés en tenant compte de la diversité de coupe des pièces de viande et des habitudes culinaires.

**Sélectionnez en général la température intermédiaire et vérifiez les aliments après le temps le plus court.**

# Décongélation sans micro-ondes

## Mode

### ● Décongélation

Pour décongeler en douceur les aliments, l'air de l'enceinte à température ambiante est brassé par le ventilateur.

## Niveau de cuisson

- Disposez l'aliment surgelé sans emballage sur le plat en verre ou dans un bol.

Pour les petites pièces disposez -les sur une soucoupe retournée dans le plat en verre. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.


- Sélectionnez le deuxième ou le troisième niveau à partir du bas suivant la taille de l'aliment à décongeler.

## Temps de décongélation

Les temps dépendent de la nature et du poids des produits congelés :

Aliment	Poids	Temps en min.
Poulet	800 g	90 – 120
Viande	500 g	60 – 90
Viande	1 000 g	90 – 120
Saucisses	500 g	30 – 50
Poisson	1 000 g	60 – 90
Fraises	300 g	30 – 40
Gâteau au beurre	500 g	20 – 30
Pain	500 g	30 – 50

## Conseils

 Veillez particulièrement à la propreté lorsque vous décongelez de la volaille. N'utilisez pas le liquide de décongélation. Risque de salmonelles !

Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons. La surface est alors assez souple pour recevoir l'assaisonnement.

# Stérilisation des conserves

## Mode


### ● Chaleur tournante Plus

Convient aux grandes quantités de fruits et de légumes (5 bocaux maxi d'1/2 l).

### ● Micro-ondes

Convient pour les plus petites quantités de fruits, légumes.

## Bocaux de conserve

 Les boîtes de conserve ne conviennent pas pour la stérilisation. La surpression générée pourrait les faire éclater. Risque de blessures et de dommages matériels !

### Chaleur tournante Plus

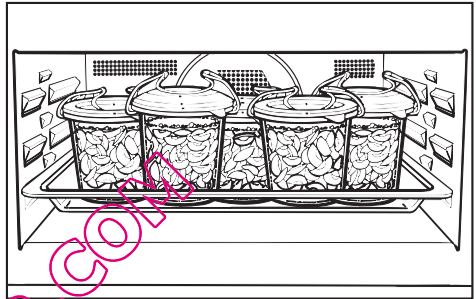
Bocaux de conserve, bocaux à couvercle vissable.

N'utilisez que des bocaux spéciaux avec vissage pour la stérilisation. Ils sont disponibles dans le commerce.

## Micro-ondes

Bocaux pour stérilisation

Fermez les bocaux avec des attaches spéciales micro-ondes ou du scotch transparent. N'utilisez jamais d'agrafes en métal. Des étincelles pourraient se former.



Préparez les bocaux comme d'habitude. Les bocaux ne doivent pas être remplis plus haut que 2 cm en-dessous du bord.

## Après la stérilisation

Sortez les bocaux du four, laissez-les reposer env. 24 heures recouverts d'un linge dans un endroit à l'abri des courants d'air.

Enlevez les crochets ou la bande adhésive et vérifiez si tous les bocaux sont bien fermés.

# Stérilisation des conserves

## Chaleur tournante Plus

5 bocaux (contenu 1/2 l) <sup>1)</sup>	Température	Temps de stérilisation à partir de l'ébullition <sup>2)</sup> en min.	Chaleur résiduelle Temps en minutes
<b>Fruits, cornichons</b>	150 – 170 °C jusqu'à ébullition régulière. Ensuite laisser reposer dans l'appareil éteint.	aucune	25 – 30
<b>Asperges, carottes</b>	150 – 170 °C jusqu'à ébullition régulière.	60 – 90	25 – 30
<b>Petits pois, haricots</b>	Ensuite continuer la cuisson à 100 °C.	90 – 120	25 – 30

1) plat au premier niveau à partir du bas.  
2) Ebullition = moment où les bulles montent à la surface

## Micro-ondes

Bocaux (contenu 1/2 l) <sup>1)</sup>	Puissance	Temps de stérilisation jusqu'à l'ébullition <sup>2)</sup> en min.	Temps de stérilisation à partir de l'ébullition <sup>2)</sup> en min.
<b>Fruits, cornichons</b>	850 W jusqu'à ébullition régulière. Ensuite laisser reposer dans l'appareil éteint.	3 – 15 en fonction du nombre de bocaux	
<b>Asperges, carottes</b>	850 W jusqu'à ébullition régulière. Ensuite continuer la cuisson jusqu'à 450 W	3 – 15 en fonction du nombre de bocaux	env. 15
<b>Petits pois, haricots</b>			env. 25

1) plat au premier niveau à partir du bas.  
2) Ebullition = moment où les bulles montent à la surface

## Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test suivant EN 60705	Puissance micro-ondes en Watts/ Gril	Durée en min.	Temps de repos en min. 1)	Remarque
Décongélation de framboises, 250 g <sup>2)</sup>	150	7	3	Décongeler sans couvercle
Décongélation de viande hachée de boeuf, 500 g <sup>2)</sup>	150	16 – 18	5 – 10	Décongeler sans couvercle, tourner à mi-cuisson
Cuisson de pain de viande, 900 g <sup>2)</sup>	600 + 450	8,5 + 11	5	Récipient : Pyrex 03.838.80, longueur 28 cm, cuire sans couvercle
Cuisson de gratin dauphinois, 1105 g <sup>2)</sup>	300 + gril	35 – 40	5	Récipient : Pyrex 03.827.80
Cuisson de biscuit de Savoie, 475 g <sup>2)</sup>	450	7,5 – 8,5	5	Récipient : Pyrex 03.827.80, cuire sans couvercle
Poulet grillé, 1200 g, poids surgelé, 2 moitiés <sup>3)</sup>	150 + gril	38 – 43	2	Poser d'abord la poitrine vers le bas, retourner à mi-décongélation
Crème aux oeufs, 1000 g <sup>2)</sup>	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 <sup>2)</sup>	850 + 450	4,5 + 4,5	3	Recouvrez et tournez le poisson à mi-décongélation.
Décongeler un poulet, 1200 g poids congelé <sup>2)</sup>	150	38 – 40	10	Poser d'abord la poitrine vers le bas, retourner à mi-décongélation









1) Laisser reposer les aliments à température ambiante.

Pendant ce temps, la température se répartit dans l'aliment.

2) plat, premier niveau de cuisson à partir du bas

3) plat et grille, premier niveau de cuisson à partir du bas

## Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test suivant EN 60350	Moule/nombre de plats	Mode	Température en °C	Temps de cuisson en mn.
Sablés	1 plat <sup>1)</sup>	Chaleur tournante+ 	140	38 – 45
	2 plats <sup>2)</sup>	Chaleur tournante+ 	140	50 – 55
Gâteau de Savoie	Moule démontable, <sup>3)</sup> 26 cm, foncé	Chaleur tournante+ 	170	32 – 37
Tourte aux pommes	Moule démontable, <sup>3)</sup> 20 cm, foncé	Chaleur tournante+ 	160	110 – 120
Petits gâteaux	1 plat <sup>1)</sup>	Chaleur tournante+ 	160	26 – 34
	2 plats <sup>2)</sup>	Chaleur tournante+ 	160	30 – 36
Toasts	Grille <sup>4)</sup>	Gril 	–	5 – 7 + préchauffage 5 mn
Grillade de steaks (12 pièces)	Grille et plat <sup>1)</sup>	Gril 	–	1. Recto : 16 – 18, Verso 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

QUELFOUR.COM



## Données à l'intention des instituts de contrôle


Autres plats test	plat/ nombre de plats	Mode / programme	Puissance micro-ondes Puissance en Watts	Réglage de la température en °C	Temps de cuisson en min.
Gâteau à pâte levée avec crumble	1 plat <sup>1)</sup>	Chaleur. tournante+ 	–	170	45 – 55
	1 plat <sup>1)</sup>	Micro-ondes+ Chal. tournante 	150	170	30 – 40
Cake	Moule à cake <sup>2)</sup>	Chaleur tournante+ 	–	160	55 – 65
	Moule à cake <sup>2)</sup>	Micro-ondes+ Chal. tournante 	80	160	40 – 50
Canard env. 2000 g	Grille et plat <sup>2)</sup>	Chaleur tournante+ 	–	180	100 – 120
	Grille et plat <sup>2)</sup>	Micro-ondes+ Chal. tournante 	150	180	80 – 90
Rôti de porc env. 1500 g	Grille et plat <sup>2)</sup>	Chaleur tournante+ 	–	160	110 – 130
	Grille et plat <sup>2)</sup>	Micro-ondes+ Chal. tournante 	150	160	85 – 95
Cuisson d'une pizza surgelée	Grille <sup>1)</sup>	Chaleur tournante+ 	–	200	12 – 16 + Pré-chauffage

1) deuxième niveau de cuisson à partir du bas

2) premier niveau de cuisson à partir du bas

QUELPOUR.COM


# 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 contreporte et le joint de porte aient refroidi pour les nettoyer. Une attente trop longue risque de rendre le nettoyage plus difficile, voir impossible dans les cas extrêmes.

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 le côté grattoir de l'éponge si nécessaire.

Passez ensuite un chiffon mouillé sans produit, puis bien rincer. 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. En cas d'utilisation du produit nettoyant spécial fours Miele, le temps d'action peut être prolongé, comme ceci est indiqué également sur l'emballage. Si nécessaire, vous pouvez utiliser le côté grattoir de l'éponge après avoir laissé le produit de nettoyage/la bombe pour fours agir.

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 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,
- Eviter également de frotter à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage très abrasif.


## **Sachez en outre que :**

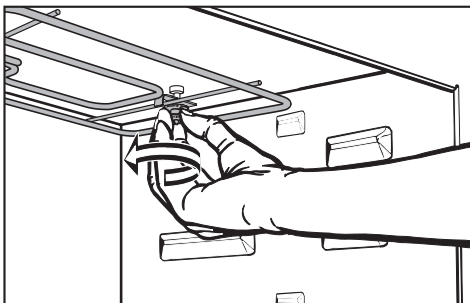
- les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules, s'enlèvent mieux lorsque le four est encore un peu chaud.
- Les taches de jus de fruits peuvent colorer durablement l'enceinte. Ces phénomènes n'altèrent cependant en rien les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'enlever ces taches 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

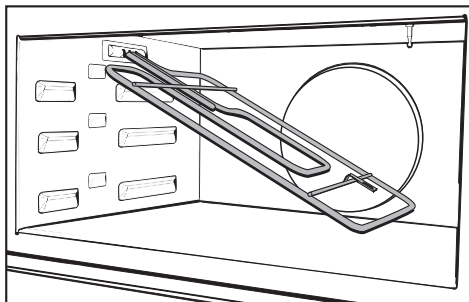
## Voûte

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

 La résistance doit être éteinte et refroidie. Risque de brûlure !



- Pour abaisser la résistance gril, dévisser 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. Reposer l'écrou et vissez-le à fond.

QUELFOUR.COM

## 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 microfibrilles 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 microfibrilles propre. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

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 chlorure,
- de produits anticalcaire,
- les 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 grattoirs métalliques acérés !

# Nettoyage et entretien

---

## Accessoires fournis

### Grille

La surface chromée est revêtue de PerfectClean.

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

### Plat en verre

Lavez le plat en verre en lave-vaisselle ou à la main.

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

### Bâtonnet d'ébullition

Le bâtonnet d'ébullition peut être lavé en lave-vaisselle.

QUELFOUR.COM

## Anomalies et défauts

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.

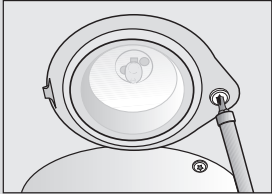
 N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil !

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"><li>- Vérifiez si l'affichage de l'heure est désactivé (voir "Réglages - affichage de l'heure").</li><li>- Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché (dans ce cas, contactez un technicien d'après-vente ou un électricien),</li><li>- Vérifiez si le fusible de l'installation électrique de votre domicile s'est déclenché. Veuillez vous adresser à un électricien ou au SAV.</li></ul>
Impossible de démarrer l'opération.	<p>Vérifiez si la porte est bien fermée si vous utilisez les micro-ondes.</p> <p>Vérifiez une puissance et une durée ont été sélectionnées si vous utilisez les micro-ondes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifiez si en cas de cuisson combinée, une puissance, une durée pour le mode micro-ondes et une température pour le mode de cuisson ont été indiquées.</li></ul>
Lorsque la porte est ouverte pendant une cuisson avec micro-ondes seules, aucun bruit n'est audible.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie !</p> <p>Si la porte est ouverte pendant le fonctionnement, l'interrupteur de contact situé dans la porte arrête les micro-ondes et le ventilateur.</p>

## Anomalies et défauts

Problème	Cause et solution
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson ?	Après une cuisson, le ventilateur fonctionne encore. Il s'arrêtera lorsque la température à l'intérieur de l'enceinte sera descendue sous un certain seuil.
Pendant une opération avec micro-ondes, un bruit anormal est audible.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifiez si des étincelles ne sont pas provoquées par l'utilisation de vaisselle en métal (voir "Vaisselle à utiliser avec les micro-ondes").</li><li>- Vérifiez si le plat est recouvert d'une feuille d'aluminium. Retirez cette feuille.</li><li>- 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.</li></ul>
Les micro-ondes ou le chauffage du four fonctionnent mais l'éclairage est éteint ?	<p>Vérifiez si la lampe halogène est défectueuse. Pour la remplacer :</p> <div data-bbox="376 724 1039 855" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>Débranchez l'appareil : Débranchez la fiche de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant.</p></div> <div data-bbox="376 884 1039 1110" 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>■ Dévissez la vis du cache avec un tournevis Torx (T20) et enlevez le cache.</li><li>■ Sortez la lampe.</li></ul>



## Anomalies et défauts

	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettez une nouvelle lampe. Caractéristiques de la lampe halogène : 12 V, 10 W, thermorésistante jusqu'à 300 °C, culot G4, Osram, Type 64418</li></ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"><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>■ 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><li>■ Rebranchez la prise ou enclenchez le fusible.</li></ul>
--	--

<b>Message de défaut à l'affichage</b>	<b>Cause et solution</b>
Messages de défaut composé de "Défaut avec un chiffre"	Contactez le service après-vente Miele.

QUELFOUR.COM

## 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](http://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.

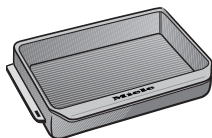
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

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

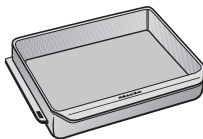
Le plat à rôtir est disponible dans deux profondeurs différentes.

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

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

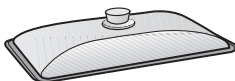


- HUB 61-35 (profondeur : 35 cm)



### Couvercle pour plat à rôtir

Des couvercles correspondant aux plats à rôtir sont également disponibles.

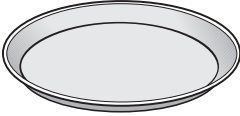


Le plat à rôtir HUB 61-35 ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur de pièce disponible.

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.



Les moules ronds sont bien appropriés à 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.

### 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.

QUELFOUR.COM

# Service après-vente et garantie

---

## 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](http://www.miele.fr) dans la rubrique "les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

QUELFOUR.COM

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.

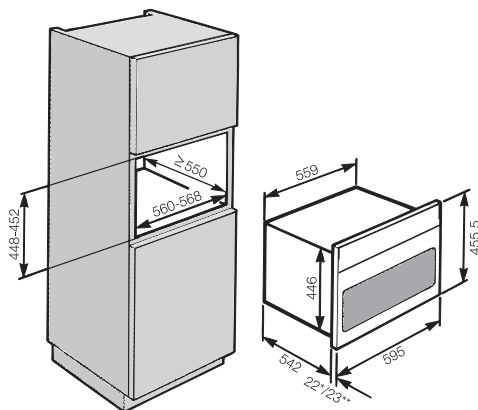
Ce four combiné micro-ondes satisfait aux exigences de la norme européenne EN 55011. Ce produit est considéré comme un produit conforme du groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet appareil produit une énergie à haute fréquence sous forme de rayons électromagnétique pour le traitement thermique des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

© MIELE POUR.COM

# Montage

## Dimensions de l'appareil et niche

### Encastrement dans une armoire

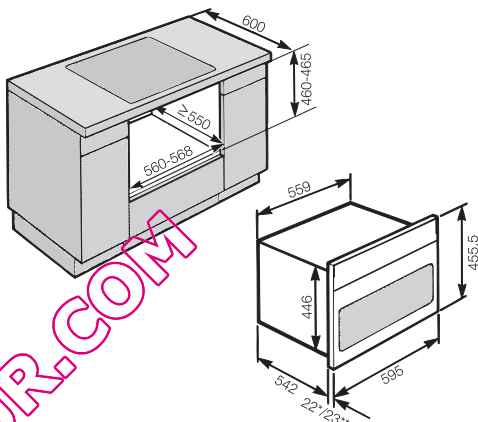


\* Façade verre

\*\* 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.

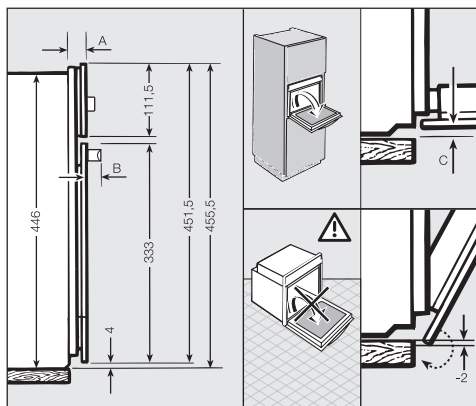


\* Façade verre

\*\* Façade inox

QUELFOUR.COM

## Dimensions détaillées de la façade




**A** Façade verre : 22 mm  
Façade métal : 23 mm

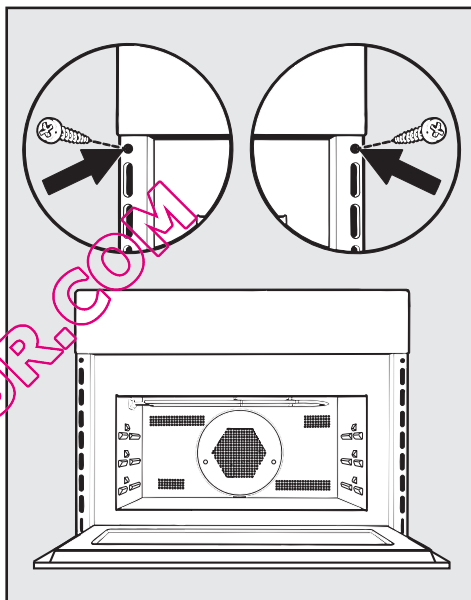
**B** H 5030: 53,2 mm  
H 5040 : 47,5 mm

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

## Notice de montage

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

- Raccordez électriquement le four.
- Enfoncez le four jusqu'au déflecteur dans l'armoire et positionnez-le.



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

QUELFOUR.COM

## **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](http://www.miele.fr)



La ligne Consommateurs  
Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**  
Appel non surtaxé

## **Siège en Allemagne**

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

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh