Notice d'utilisation et de montage
Four multifonctions

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

fr - FR

M.-Nr. 09 725 490

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde 7
Votre contribution à la protection de l'environnement 19
Schéma descriptif du four 20
Bandeau de commande du four 21
ⓘ Touche Marche/Arrêt 22
Sélecteur de mode de cuisson 22
Modes de cuisson 22
Ecran 22
Symboles affichés 22
Sélecteur rotatif 23
Touches sensitives 23
Equipement 26
Description du modèle 26
Plaque signalétique 26
Eléments fournis : 26
Accessoires fournis et accessoires en option 26
Supports de gradins 27
Plat universel, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité 27
Rails télescopiques FlexiClips HFC72 28
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips 28
Commande du four 32
Dispositifs de sécurité 32
Sécurité enfants 🔒 du four 32
Ventilateur de refroidissement 32
Porte ventilée 32
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse 32
Surfaces à revêtement PerfectClean 33
Accessoires compatibles avec la pyrolyse 33
Première mise en service 34
Avant la première mise en service 34
Première mise à l'heure de l'horloge 34
Premier chauffage du four et premier rinçage du système d'évaporation 35
Réglages 38
Modification de l'heure 38
Modification des réglages usine 39
Verrouillage de mise en service 🔒 42
Activation de la sécurité enfants 42

Arrêter la sécurité enfants pour démarrer une cuisson. 43
Désactivation de la sécurité enfants. 43
Minuterie 44
Utilisation de la minuterie 44
Réglage de la minuterie indépendante 44
Modification du temps de minuterie indépendante : 45
Supprimer la minuterie 45
Tableau des modes de cuisson 46
Utilisation du four 48
Conseils d'économie d'énergie 48
Utilisation de la chaleur résiduelle 48
Utilisation simple 49
Ventilateur de refroidissement 49
Température préprogrammée 50
Modification de la température. 50
Témoin de température 51
Préchauffer l'enceinte. 51
Départ et arrêt automatique du four 52
Programmation du temps de cuisson. 52
Réglez le temps de cuisson et la fin de cuisson 53
Une fois le temps de cuisson écoulé 54
Modifier le temps de cuisson 54
Supprimer le temps de cuisson 55
Supprimer la fin de cuisson 55
HydraCook 56
Déroulement d'un programme de cuisson en mode HydraCook 57
Réglage du nombre de diffusions de vapeurs 58
Régler la température 58
Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration 59
Diffusion automatique de vapeur 60
Diffusions manuelles de vapeur 60
Evaporation de l'eau résiduelle 61
Déroulement de l'évaporation de l'eau résiduelle 61
Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement 62
Annulation du processus d'évaporation de l'eau résiduelle. 63
Pâtisserie 64
Remarques sur le tableau des pâtisseries 65

Table des matières

Tableau des pâtisseries . . . 66
Rôtissage . . . 70
Remarques sur le tableau de rôtissage . . . 70
Tableau de rôtissage . . . 72
Cuisson à basse température . . . 74
Grillades . . . 76
Remarque sur le tableau des grillades . . . 77
Tableau des grillades . . . 79
Décongélation . . . 80
Stérilisation des conserves . . . 81
Séchage/ déshydratation . . . 82
Produits surgelés/plats préparés . . . 83
Cuisson éco . . . 84
Données à l'intention des instituts de contrôle . . . 85
Plats test conformes à la norme EN 60350 . . . 85
Classe d'efficacité énergétique . . . 85
Nettoyage et entretien . . . 86
Conseils . . . 87
Salissures normales . . . 87
Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips) . . . 88
Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse . . . 89
Préparation de la pyrolyse . . . 89
Démarrage de la pyrolyse . . . 90
A la fin de la pyrolyse . . . 91
Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse . . . 93
Déposer la porte . . . 94
Désassemblage de la porte . . . 95
Montage de la porte . . . 99
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips . . . 100
Abaisser la résistance de voûte + gril . . . 101
Détartrage du système d'évaporation . . . 102
Déroulement d'un processus de détartrage . . . 102
Préparation du détartrage . . . 103
Effectuer le détartrage . . . 104
En cas d'anomalie . . . 107
Service après-vente et garantie . . . 112
Branchement électrique . . . 113

Table des matières

Croquis cotés pour le montage 115
Dimensions et niche 115
Cotes détaillées de la façade du four 117
Encastrement du four 118
Recettes 119
Pains précuits 120
Petits pains (congelés/précuits et non congelés)/bretzels (congelés) 120
Petits pains sous forme de croissants ou croissants à rouler 121
Pain blanc 122
Pita 123
Pain blanc aux herbes 124
Pain aux olives 125
Petits pains sésame fromage 126
Pain de seigle 127
Pain mixte 128
Petits pains au levain 129
Petits pains aux graines 130
Pain italien à la mozzarella 131
Petits pains au lait et au sucre 132
Pain au petit-lait 133
Petits pains aux pépites de chocolat 134
Pita aux oignons 135
Petits pains au fromage blanc 136
Pain au raisin 137
Petits pains au malt et aux graines de potiron 138
Bonshommes en pâte levée 139
Bretzels en pâte levée 140
Ficelles aux lardons ou aux fines herbes 141
Petits pains au fromage et au jambon 142
Pain aux abricots 143
Gâteau au beurre 144
Tropézienne aux pignons 145
Brioche tressée aux noix 146
Couronne cannelle-noix de macadamia 147
Dorade "Verduras" 148
Gratin de saumon et de chou frisé 149
Truite farcie 150
Filet de poisson à la viennoise 151

Table des matières

Gratin de pâtes au saumon et aux épinards 152
Lieu noir aux oignons 153
Truites farcies aux champignons 154
Sandre aux fines herbes 155
Blanc de poulet aux prunes 156
Rôti de dinde farci à la ricotta et aux épinards 157
Roulades de bœuf 158
Tafelspitz, queue de veau à la viennoise 160
Rôti de porc fumé en croûte sucrée 161
Filet de porc farci 162
Porc au gingembre et au cinq-épices 163
Lapin à l'ail 164
Côtelettes d'agneau en croûte de pistaches 165
Brioches à la pomme de terre fourrées au fromage frais 166
Soufflé au fromage 167
Tourte de printemps 168
Fine tourte au fromage 169
Gratin de tortellinis à la roquette et au jambon 170
Cannellonis aux champignons 171
Brioches fourrées à la comporte de prunes 172
Soufflé sucré à la cerise 173
Adresses 175

Ce four répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dommages corporels et matériels.

Lisez cette notice avec attention avant de mettre votre four en service. Elle contient des informations importantes concernant le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien du four.

Miele ne peut pas être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité et mises en garde.

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

Utilisation conforme

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

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

▶ Utilisez ce four exclusivement dans le cadre domestique pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et sécher des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser ce four en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles l'utilisent.
Ces personnes sont autorisées à utiliser ce four sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart du four à moins d'être constamment surveillés.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur le four sans être sous la surveillance d'un adulte.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec le four.

▶ Risque de suffocation ! En jouant, les enfants peuvent s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

▶ Risque de blessure !
La porte de l'appareil supporte un poids maximal de 15 kg. Une porte ouverte constitue un risque de blessure pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil.

▶ Risque de brûlures !
La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Lors de la pyrolyse le four s'échauffe davantage qu'en fonctionnement normal. Empêchez les enfants de toucher au four pendant la pyrolyse.

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être exécutés que par des professionnels agréés par Miele.

▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !

▶ La sécurité électrique de ce four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher le four et interrogez un électricien en cas de doute.

▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.

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

▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four.
N'ouvrez jamais la carrosserie du four.

▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un SAV non agréé par Miele.

▶ Les pièces de rechange d'origine Miele sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele.

▶ Pour les fours livrés sans cordon électrique ou en cas de remplacement d'un cordon électrique abîmé, un câble de raccordement spécial doit être installé par un technicien SAV agréé par Miele (voir chapitre "Branchement électrique").

▶ Le four doit être mis hors tension pour les travaux d'installation ou de réparation, par ex. lorsque l'éclairage de l'enceinte est défectueux et doit être remplacé (voir chapitre "En cas d'anomalie"). A cet effet :

– déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant
– débrancher la prise (s'il y en a une).
  Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.

▶ Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas gênée (par ex. par le montage de baguettes d'isolation thermique dans le meuble d'encastrement). En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex poêle à bois/ charbon).

▶ Si le four est encastré derrière une façade de meuble (par exemple, une porte), ouvrez impérativement la porte lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le four, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four soit froid pour fermer la porte.

Utilisation et installation

⚠ Risque de brûlure !
Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.
Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments et des accessoires.
Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ainsi que pour faire des opérations dans l'enceinte brûlante.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement peuvent s'échauffer et prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

▶ En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu.
Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

▶ Si vous grillez des aliments, des temps de grillade trop longs provoquent l'assèchement des aliments et peuvent éventuellement entraîner leur inflammation.
Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent prendre feu en raison des températures élevées. N'utilisez pas les modes de cuisson avec Gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante + ou Chaleur sole-voûte .

▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, l'humidité élevée et l'eau condensée peuvent provoquer de la corrosion dans le four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement peuvent être abîmés.
N'arrêtez jamais le four mais réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste alors activé automatiquement.

▶ Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et le liquide s'en échappant peut provoquer de la corrosion dans le four. Couvrez donc les aliments.

▶ En cas d'accumulation de chaleur, l'émail de la sole peut se fissurer ou éclater. Ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne disposez pas de plat à rôtir, casseroles, poêles ou tôles sur la sole de l'enceinte.

▶ L'émail de la sole de l'enceinte peut être abîmé par le fait de déplacer des objets.
Si vous conservez des casseroles ou des poêles dans l'enceinte, ne les faites pas glisser sur la sole de l'enceinte.

▶ Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, qui peut provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température.
Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.

▶ Dans les programmes avec apport d'humidité et pendant l'évaporation de l'eau résiduelle, il se dégage de la vapeur d'eau qui peut générer des brûlures sévères.
N'ouvrez jamais la porte pendant la diffusion de vapeur ou lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

▶ Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils soient suffisamment chauds.

▶ Les plats en plastique ne passant pas au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu.
Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique passant au four.
Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.

▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.
N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

▶ Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.
Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire.

▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg.
Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Le four pourrait être abîmé.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.
N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.

▶ Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.
N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans les supports de gradins.

▶ Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse.
Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.

Accessoires

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

▶ Les plats à rôtir Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (en option) ne doivent pas être insérés au niveau 1.
La sole du four serait endommagée. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l'émail.
Ne l'insérez pas non plus sur la barre supérieure du niveau 1, car le plat à rôtir ne serait pas retenu par la butée de sécurité.
Utilisez le niveau 2 de manière générale.

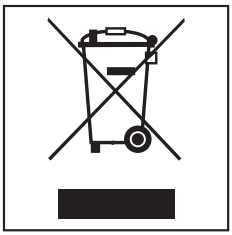
▶ Les températures élevées atteintes lors de la pyrolyse endommagent les accessoires non compatibles avec la pyrolyse .
Retirez tous les accessoires (dont les supports de gradins) de l'enceinte. Cela s'applique également aux accessoires en option non compatibles avec la pyrolyse (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Emballages de transport

Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.
Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer.
Votre revendeur reprend l'emballage.

Votre ancien appareil

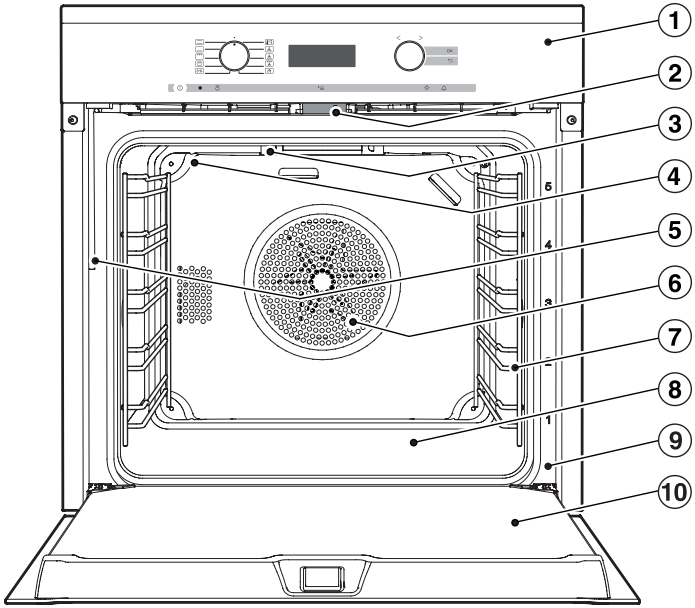
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou en les manipulant de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Veuillez donc respecter les consignes de sécurité en vigueur.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'évacuation de ce type d'appareil.

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

Schéma descriptif du four



① Bandeau de commande du four*

② Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse

③ Résistance de voûte + gril

④ Ouvertures d'arrivée de la vapeur

⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation

⑥ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière

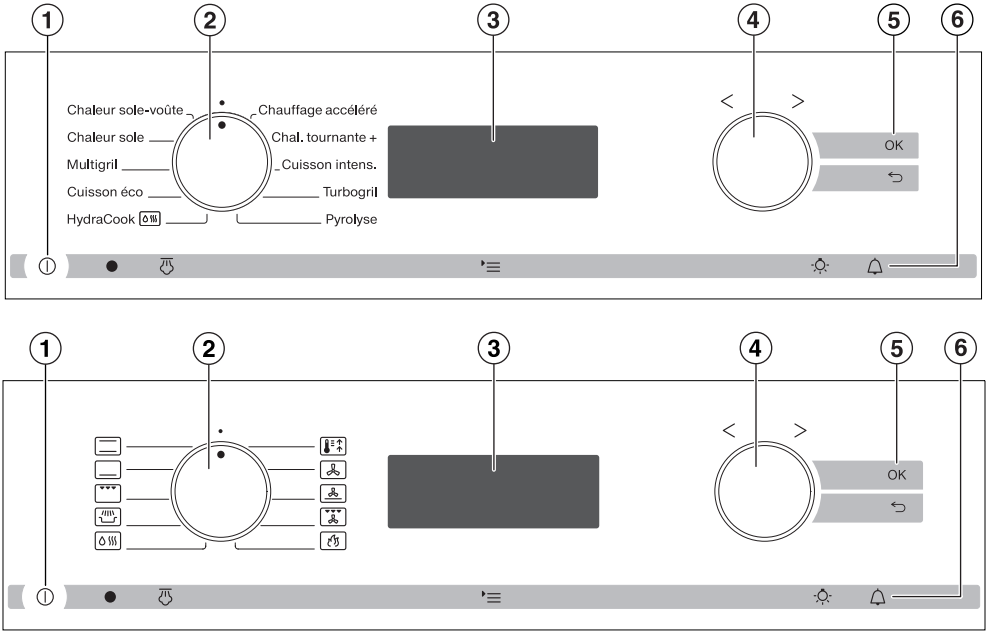
⑦ Supports de gradins avec 5 niveaux

⑧ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée

⑨ Cadre de la façade avec plaque signalétique

⑩ Porte

* en série ou en option suivant les modèles



① Touche Marche/Arrêt ⏻

② Sélecteur de mode de cuisson

③ Ecran

④ Sélecteur rotatif < >

⑤ Touches sensitives OK, ⮌

⑥ Touches sensitives ⏳, ▸≡, ☼ et 🔔

⏻ Touche Marche/Arrêt

La touche Marche/Arrêt ⏻ est en creux et réagit par simple effleurement du doigt.

Elle vous permet d'allumer et d'éteindre le four.

Sélecteur de mode de cuisson

Le sélecteur de mode de cuisson vous permet de sélectionner le mode de cuisson souhaité.

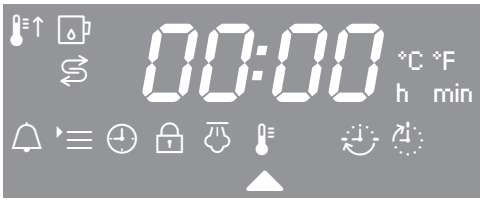
Vous pouvez le faire tourner vers la droite ou vers la gauche, et l'enfoncer en position ● en appuyant dessus.

Modes de cuisson

- Chaleur sole-voûte
- Chaleur sole
- Multigril
- Cuisson éco
- HydraCook
- Chauffage accéléré
- Chaleur tournante +
- Cuisson intensive
- Turbogril
- Pyrolyse

Ecran

L'heure ou vos réglages sont affichés à l'écran.



Symboles affichés

Suivant la position du sélecteur de mode de cuisson ◯ et/ou l'actionnement d'une touche, les symboles suivants apparaissent :

Symbole/fonction	◯
Minuterie indépendante	Au choix
Témoin de température	Mode de cuisson
Temps de cuisson	
Fin de cuisson	
Température	
Processus d'aspiration	HydraCook
Détartrage	
Diffusions de vapeur	
Réglages *P*	●
Horloge	
Sécurité enfants	

Vous pouvez régler ou modifier une fonction uniquement si le sélecteur de mode de cuisson est sur la position correspondante.

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif < > vous permet de régler les températures et les temps.

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

Vous pouvez aussi l'utiliser pour sélectionner des fonctions, en déplaçant le triangle ▲ dans l'écran.

Vous pouvez faire tourner le sélecteur vers la droite ou vers la gauche, et l'enfoncer en appuyant dessus.

Touches sensitives

Les touches sensitives OK, ⮌, ⏱, ▸≡, ☼, 🔔 réagissent au contact du doigt. Tout contact est indiqué par un bip sonore.
Vous pouvez également désactiver le bip sonore en sélectionnant le réglage *P 3* puis l'option *5 0* (voir chapitre "Réglages").

Touche sensitive	Fonction	Remarque
OK	Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages	Lorsque des fonctions sont sélectionnées avec le triangle ▲ vous pouvez les ouvrir en effleurant la touche OK. Tant que le triangle ▲ clignote, vous pouvez modifier la fonction sélectionnée. Vous pouvez enregistrer les modifications en effleurant la touche OK.
⮌	Pour revenir en arrière pas à pas	
▸≡	Pour ouvrir des fonctions	Si l'heure est visible et que le sélecteur de mode de cuisson se trouve dans la position ●, les symboles des réglages ▸≡, de l'heure 🕘 et de la sécurité enfants 🔒 apparaissent lorsque vous effleurez la touche ▸≡. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive ▸≡ réagisse. Si vous effleurez cette touche pendant un programme de cuisson, vous pouvez régler la température 🌡, le temps de cuisson et la fin de cuisson.

Touche sensitive	Fonction	Remarque
☼	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.	Si l'affichage de l'heure est activé, effleurez la touche ☼ pour allumer ou éteindre l'enceinte de cuisson et la nettoyer par exemple. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive ☼ réagisse. Lors d'une cuisson, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après 15 secondes ou reste allumé durablement, en fonction du réglage sélectionné.
🔔	Pour régler la minuterie	Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez entrer à tout moment une durée de minuterie (pour cuire des œufs par exemple). Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive 🔔 réagisse.
	Pour activer les diffusions de vapeur	Si vous avez réglé des diffusions de vapeur manuelles en mode HydraCook, vous devez les activer en effleurant la touche sensitive . La touche sensitive s'allume dès qu'une diffusion de vapeur peut être activée. Quand une diffusion de vapeur est en cours, l'écran indique .

Equipement

Description du modèle

Vous trouverez à l'arrière une liste des modèles décrits ici

Plaque signalétique

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

Vous y trouverez la désignation de votre four, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement maxi).

Veuillez préparer ces informations lorsque vous avez des questions ou des problèmes, pour que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Eléments fournis :

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

– la notice d'utilisation et de montage pour commander les fonctions du four,

– les vis indispensables à la fixation du four dans l'armoire encastrée,

– des pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec support pour procéder au détartrage du système d'évaporation,

– autres accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

Equipement suivant modèle !
Votre four est équipé en série de supports de gradins, d'un plat universel et d'une grille. En fonction du modèle, votre four peut également être équipé des accessoires listés ici.

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

Vous pouvez commander ces produits sur www.miele-shop.com ou auprès du service après-vente Miele (voir au dos) ou chez votre revendeur Miele.

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

Supports de gradins

Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des supports de gradins 5 1, pour insérer les différents accessoires.

Le numéro de chaque niveau est indiqué sur le cadre de porte.

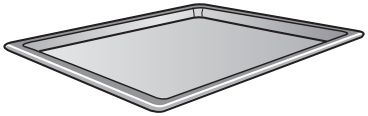
Chaque niveau est composé de deux barres superposées :

– les accessoires (par ex. la grille) s'insèrent entre les barres.
– les rails télescopiques FlexiClips (si disponibles) doivent être insérés au niveau de la barre inférieure.

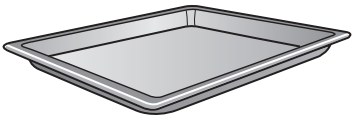
Vous pouvez démonter les supports de gradins pour nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Plat universel, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité

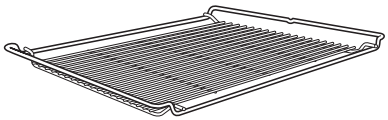
Plat multi-usages HBB71 :



Plat universel HUBB71 :



Grille HBBR72 :



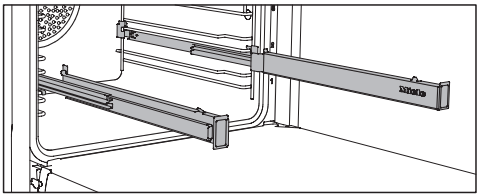
Insérez toujours ces accessoires entre les barres d'un des niveaux de support de gradins.

Disposez toujours la grille avec le creux vers le bas.

Ces accessoires sont dotés d'une butée de sécurité, vers le milieu de chaque côté.
Celle-ci permet d'éviter que les accessoires glissent des supports de gradins lorsque vous souhaitez juste les sortir partiellement.

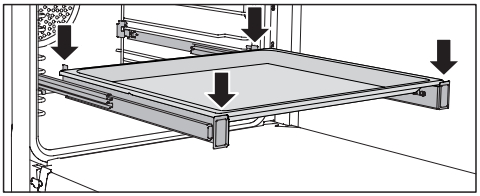
Si vous utilisez le plat universel avec une grille par-dessus, le plat universel doit être inséré entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

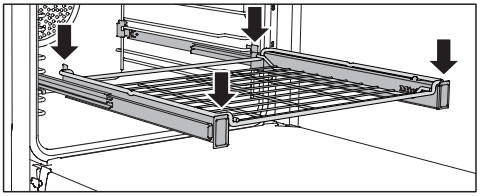
Rails télescopiques FlexiClips HFC72



Vous pouvez poser les rails télescopiques FlexiClips à chaque niveau.

Enfoncez les rails télescopiques FlexiClips complètement dans l'enceinte avant d'y déposer les accessoires. Les accessoires sont alors maintenus automatiquement entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de glisser.





Les rails FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

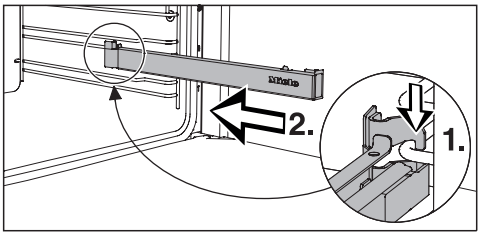
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.

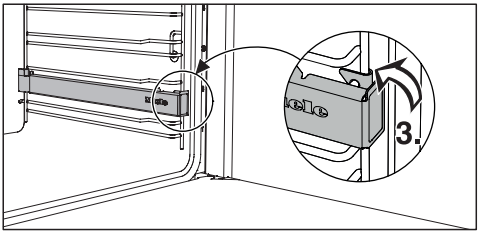
Les rails télescopiques FlexiClips doivent être posés entre les barres d'un niveau.

Montez le rail télescopique portant le logo Miele du côté droit.

N'ouvrez **pas** les rails télescopiques lors du montage.



- Insérez le rail télescopique par l'avant, sur la barre supérieure d'un niveau de cuisson (1) et faites-en pivoter l'arrière en direction du centre de l'enceinte (2.)

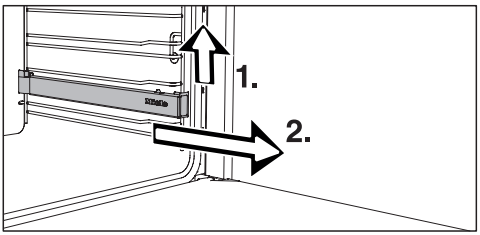


■ Enclenchez le rail télescopique sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.)

Si les rails télescopiques sont bloqués après le montage, tirez-les une fois complètement en forçant.

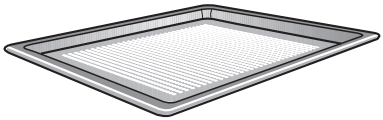
Pour démonter un rail télescopique :

■ Enfoncez complètement le rail télescopique.



■ Soulevez le rail télescopique FlexiClip à l'avant (1.) et faites-le glisser le long des barres horizontales des supports de gradins (2.).

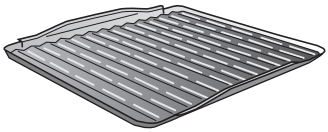
Plat perforé Crousti-chef HBBL71



Le plat perforé Crousti-chef a été développé spécialement pour préparer de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas, frites... bien croustillants.
Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.
Vous pouvez également les utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

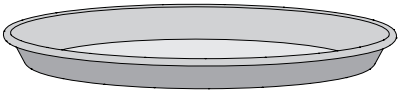
Tôle anti-graisses HGBB71



La tôle antigraisses est posée dans le plat universel.
Pour les grillades ou les rôtis : la tôle antigraisses évite que le jus de viande brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

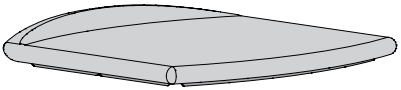
Plat à tarte HBF27-1



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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

Pierre à pizza HBS60



La pierre à pizza permet de réussir pizzas, quiches, pains et petits fours à base de pâte à pain dont le fond doit être bien croustillant.
La pierre à pizza est en céramique réfractaire et sa surface est émaillée.
Elle se pose sur sur la grille.
Pour poser et retirer les aliments, une pelle en bois est fournie.

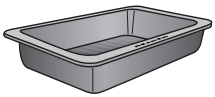
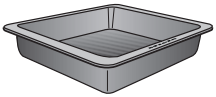
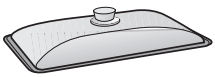
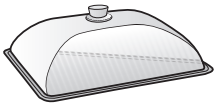
Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

Les plats à rôtir Miele s'enfournent directement dans les supports de gradins du four, un avantage par rapport aux autres plats à rôtir. Ils sont dotés d'une butée de sécurité comme le plat universel.
La surface des plats à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

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

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles séparément.

Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB5000-M HUB5001-M*	HUB5000-XL
	
HBD60-22	HBD60-35
	

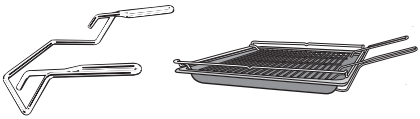
* convient aux tables de cuisson à induction

Plaque chauffe-plat WHP

Avec la plaque chauffe-plat vous pouvez maintenir au chaud vos plats sur la table.

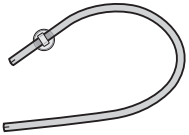
Il suffit de chauffer la plaque au four puis de la sortir en toute sécurité avec les deux poignées de sécurité fournies.

Poignée HEG



Pour sortir ou enfourner plat multi-usages, plat universel et grille.

Pastilles de détartrage, tuyau en plastique avec support



Cet accessoire est utilisé pour détartrer le four.

Chiffon microfibres Miele

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

Produit nettoyant pour fours Miele

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

Commande du four

La commande du four propose outre les différents modes de cuisson plusieurs fonctions :

– l'affichage de l'heure,

– la minuterie indépendante,

– le démarrage et l'arrêt automatiques des cuissons,

– la cuisson avec apport d'humidité

– la sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants du four

La sécurité enfants empêche toute intervention involontaire sur le four (voir chapitre "Sécurité enfants").

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

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'active automatiquement à chaque cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte du four en le mélangeant avec l'air ambiant froid, avant qu'il ne sorte par la fente entre la porte du four et le bandeau de commande.

A l'issue de la cuisson, le ventilateur de refroidissement 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.

Porte ventilée

La porte est composée de plusieurs vitres traitées qui réfléchissent la chaleur.

Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, la porte de l'appareil est verrouillée dès le début de la pyrolyse.Une fois la pyrolyse terminée, le verrouillage est désactivé lorsque la température dans l'enceinte de cuisson descend en deçà de 280 °C.

Surfaces à revêtement PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se distinguent par d'excellentes propriétés anti-adhésives et un nettoyage très facile.

Les aliments cuits se détachent beaucoup plus facilement et les salissures s'enlèvent aisément après la cuisson.

Vous pouvez couper ou découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

N'utilisez pas de couteau en céramique, car ils raient la surface PerfectClean.

Les surfaces traitées avec le nouveau procédé s'entretiennent comme le verre.

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et leur nettoyage particulièrement facile.

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

– plat universel,
– plat multi-usages,
– tôle antigraisses
– plat perforé Crousti-chef,
– plat à tarte.

Accessoires compatibles avec la pyrolyse

Les accessoires cités ci-dessous peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant la pyrolyse :

– supports de gradins,
– rails coulissants FlexiClips,
– grille.

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

Avant la première mise en service

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

- Si les sélecteurs sont enfoncés, sortez-les en appuyant dessus.

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur ●.

- Réglez l'heure

Première mise à l'heure de l'horloge

L'heure est affichée en format 24 heures.

Après le raccordement au réseau électrique *12:00* s'affiche et le triangle ▲ clignote sous ⏲ :

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.
- Effleurez la touche OK.

L'heure est enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure en format 12 heures, en sélectionnant *P 4* puis l'option *12h* (voir chapitre "Réglages").

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures.

Si la coupure dure plus longtemps, vous devez à nouveau régler l'heure.

Par défaut, l'affichage de l'heure est désactivé (voir chapitre "Réglages – *P 1*").
L'écran reste sombre lorsque vous arrêtez le four. L'heure s'écoule en arrière-plan.

Premier chauffage du four et premier rinçage du système d'évaporation

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faire chauffer le four à vide pendant minimum une heure.
Profitez-en pour rincer le système d'évaporation.

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

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte avec un chiffon propre et humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails télescopiques dans les gradins de support et insérez les plats et la grille.
- Préparez un récipient avec environ 150 ml d'eau fraîche.
- Mettez le four en marche.
- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook.

L'éclairage est allumé.

A l'affichage, "Auto" et le triangle ▲ clignotent sous le symbole.

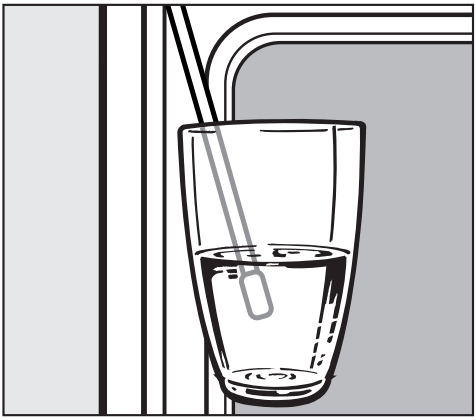
- Effleurez la touche OK.

La température préconisée est affichée à l'écran et le triangle ▲ clignote sous le symbole.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la température maximale (250 °C).
- Effleurez la touche OK ou attendez environ 15 secondes.
  Le réglage est automatiquement validé après ce laps de temps.

Ensuite, le symbole vous invitant à lancer le processus d'aspiration s'affiche et le triangle ▲ clignote :

- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Effleurez la touche OK.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d'eau nécessaire est aspirée. La quantité d'eau effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Fermez la porte.

Un bref bruit de pompage est audible. L'eau restant dans le tube de remplissage est aspirée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Une diffusion de vapeur est activée automatiquement après une certaine durée.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures. N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.

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

Après au moins une heure:

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.

Après le premier chauffage

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

- Effleurez la touche ☼ pour activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les bien (voir chapitre "Nettoyage et entretien)
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Éteignez l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le four.

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

Modification de l'heure

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

- Effleurez la touche ‣≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole 🕘.
- Effleurez la touche OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole 🕘.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.
- Effleurez la touche OK.

L'heure est enregistrée.

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures.

Si la coupure dure plus longtemps, vous devez à nouveau régler l'heure.

Modification des réglages usine

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

Des réglages sont pré-enregistrés dans la commande du four (voir "Aperçu des réglages").

Pour modifier un réglage, il faut changer l'option choisie.

- Effleurez la touche ‣☰.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ‣☰.

- Effleurez la touche OK.

P 1 s'affiche :

- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner le chiffre correspondant.
- Effleurez la touche OK.

Le réglage est ouvert et l'option actuelle "S" est affichée, par ex. 0.

Pour modifier l'option :

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler l'option souhaitée.
- Effleurez la touche OK.

L'option sélectionnée est enregistrée et le réglage s'affiche à nouveau.

Si vous souhaitez modifier d'autres réglages, procédez de la même façon.

Si vous ne souhaitez pas modifier un réglage et que vous voulez passer à un autre réglage, effleurez la touche ⮌.

- Si vous ne souhaitez pas modifier d'autre réglage, effleurez ‣☰.

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

Réglages

Tableau des réglages

Réglage	Option	
P 1 **Affichage de l'heure**	S 0 *	L'affichage de l'heure est **désactivé**. L'écran reste sombre lorsque le four est arrêté. L'heure se déroule en arrière-plan. Si vous avez sélectionné l'option S 0 vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions minuterie 🔔 et éclairage ☼. En outre, le four s'éteint automatiquement si vous ne procédez à aucun réglage pendant une durée définie (environ 30 minutes).
	S 1	L'affichage de l'heure est **activé**. L'heure s'écoule visiblement.
P 2 **Volume des signaux sonores**	S 0	Le signal sonore est **désactivé**.
	S 1 à S 30 *	Le signal sonore est **activé**. Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez une option, le signal sonore correspondant à cette combinaison retentit.
P 3 **Bip touches**	S 0	Le bip sonore est **désactivé**.
	S 1 *	Le bip sonore est **activé**.
P 4 **Format d'affichage de l'heure**	24h *	L'heure est affichée **sur 24 heures**.
	12h	L'heure est affichée **sur 12 heures**. Si vous passez de l'affichage de l'heure 12 heures à l'affichage de l'heure sur 24 heures et qu'il est plus de 13h au moment où vous le faites, il faudra régler l'heure de nouveau..

* Réglage d'usine

Réglage	Option	
P 5 **Unité de température :**	°C * °F	La température est indiquée en **degrés Celsius** . La température est indiquée en **degrés Fahrenheit**.
P 6 **Luminosité de l'affichage :**	S 1 à S 7, S 4 *	Vous pouvez régler la luminosité de l'écran. S 1 luminosité minimale S 7 luminosité maximale
P 7 **Eclairage**	S 0 * S 1	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est **activé pendant 15 secondes** puis s'éteint automatiquement. L'éclairage de l'enceinte de cuisson est **activé durablement**.
P 8 **Mode expo**	S 0 * S 1	Sélectionnez S 0 et effleurez la touche sensitive pendant env. 4 secondes. Dès que ---- apparaît, le mode expo est **désactivé**. Sélectionnez S 1 et effleurez la touche sensitive OK pendant env. 4 secondes. Dès que MES_ apparaît, le mode expo est **activé**. Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage et la pompe du système d'évaporation ne fonctionnent pas. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

* Réglage d'usine

Verrouillage de mise en service

La sécurité enfants protège le four de toute manipulation involontaire.

Cette fonction est désactivée en usine.

Pour modifier le réglage de la sécurité enfants, modifiez l'option 5 :

– 5 0 = désactivé

– 5 1 = activé

Activation de la sécurité enfants

Pour modifier la sécurité enfants, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

- Effleurez la touche ▸≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

- Effleurez la touche OK.

L'option actuellement réglée 5 0 s'affiche :

- Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'option 5 0.

- Effleurez la touche OK.
- Effleurez la touche ▸≡.

L'heure actuelle s'affiche.

- Arrêtez le four.

Lorsque vous rallumez le four, le symbole vous signale que la sécurité enfants est activée.

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

Arrêter la sécurité enfants pour démarrer une cuisson.

■ Mettez le four en marche.

Les symboles et ▲ s'affichent, ainsi que l'heure actuelle :

■ Effleurez la touche OK jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.

Vous pouvez à présent utiliser le four.

Désactivation de la sécurité enfants

Pour modifier la sécurité enfants, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

■ Mettez le four en marche.

■ Effleurez la touche OK jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.

■ Effleurez la touche ‣≡.

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

■ Effleurez la touche OK.

L'option actuellement réglée *S 1* s'affiche.

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'option *S 0*.

■ Effleurez la touche OK.

■ Effleurez la touche ‣≡.

La sécurité enfants est désactivée.

Le symbole n'est plus affiché.

Utilisation de la minuterie

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

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

Le délai maximum de la minuterie est de 99 minutes et 55 secondes.

Conseil : Utilisez le mode de cuisson HydraCook utilisez la minuterie pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur souhaitées.

Réglage de la minuterie indépendante

Exemple :
vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez un temps de minuterie de 6 minutes et 20 secondes.

> Si vous avez sélectionné le réglage "*P 1 – 5 0*" pour l'affichage de l'heure, vous devez allumer le four pour pouvoir régler la minuterie.

■ Effleurez .

00:00 apparaît et le triangle ▲ clignote sous :

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la durée souhaitée pour la minuterie.

■ Effleurez la touche OK.

La durée de minuterie est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Le symbole 🔔 signale que la minuterie est activée.

A la fin du temps de minuterie programmé

– 🔔 clignote,
– le temps est compté à partir de la fin de la minuterie.
– un signal sonore retentit trois fois, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

■ Effleurez 🔔.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modification du temps de minuterie indépendante :

■ Effleurez 🔔.

La minuterie réglée est affichée.

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de minuterie.

■ Effleurez la touche OK.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

■ Effleurez 🔔.

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour régler le temps de minuterie sur *00:00*.

■ Effleurez la touche OK.

Le temps de minuterie est effacé.

Tableau des modes de cuisson

Plusieurs modes de cuisson sont à votre disposition pour préparer les recettes les plus diverses.

Différentes résistances seront sollicitées selon le mode de cuisson et seront éventuellement combinées avec le ventilateur (voir les indications entre parenthèses).

Chaleur sole-voûte

(résistance de la voûte/du gril + résistance de la sole)

Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et pour les recettes nécessitant une cuisson à basse température.

Si vous utilisez une recette ancienne, réglez une température inférieure de 10 °C à celle indiquée. Le temps de cuisson n'est pas modifié.

Chaleur sole

(Résistance de sole)

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.

Multigril

Résistance de voûte + gril

Pour griller des pièces plates (steaks) en grande quantité.

HydraCook

(résistance circulaire + ventilateur+ système d'évaporation)

Pour les pâtisseries et la cuisson de viande avec apport d'humidité.

Chauffage accéléré

(résistance de la voûte/ du gril+ résistance circulaire+ ventilateur)

Pour préchauffer rapidement le four. Ensuite sélectionnez le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Chaleur tournante +

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour cuire les pâtisseries et les viandes/.Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux.
Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.

Cuisson intensive

(résistance circulaire + ventilateur + résistance sole)

Ce mode de cuisson convient pour les gâteaux à garniture humide, par ex. un cheesecake, une quiche lorraine.
La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de gâteaux secs, ni pour les rôtis, car le jus de cuisson fonce trop.

Turbogril

(résistance de la voûte/du gril + ventilateur)

Turbogril pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis. Vous pouvez cuire avec des températures plus faibles qu'en mode Multigril , car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur les aliments.

Cuisson éco

(résistance de la voûte/ du gril+ résistance circulaire+ ventilateur)

Idéal pour les cuissons de longue durée. Très économique.

Conseils d'économie d'énergie

– Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.

– Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.

– Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.

– En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson après le temps de cuisson le plus indiqué.

– Cuisez avec le mode Chaleur tournante + [fan]. Vous pouvez cuire à des températures de 10–30 °C inférieures aux autres modes de cuisson.

– Pour de nombreux plats de grillades vous pouvez utiliser le mode Turbogril [turbo grill]. Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.

– Le réglage usine "P 1 – 5 0" pour l'affichage de l'heure permet de réduire au minimum la consommation de votre four.

– Avec le réglage "P 7 – 5 0" l'éclairage de l'enceinte pendant la cuisson s'arrête automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez à tout moment le rallumer en effleurant ☼.

Utilisation de la chaleur résiduelle

Pour les programmes de cuisson à des températures supérieures à 140 °C et des temps de cuisson supérieurs à 30 minutes, vous pouvez placer le sélecteur de température sur ● environ 5 minutes avant la fin du programme de cuisson. Le chauffage de l'enceinte s'arrête mais la chaleur résiduelle suffit pour finir la cuisson.

Mode d'économie d'énergie

Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.

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

L'heure est affichée ou l'affichage est sombre, voir chapitre "Réglages - Heure - Affichage".

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

La température préprogrammée s'affiche :

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

- Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif.

La température réelle et le témoin de température s'affichent peu après :

Vous pouvez suivre la montée en température à l'écran.
La première fois que la température sélectionnée est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé, voir chapitre ("Réglages – *P 2*").

Après la cuisson :

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

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.

Dès que l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Température préprogrammée

Dès que vous sélectionnez un mode de cuisson, la température proposée correspondante s'affiche.

	Température préprogrammée	Gamme de température
	160 °C	30–250 °C
	170 °C	50–250 °C
	160 °C *	130–250 °C
	180 °C	30–280 °C
	190 °C	100–250 °C
	200 °C	100–260 °C
	240 °C	200–300 °C
	190 °C	100–250 °C
	160 °C	100–250 °C

* *Auto* est d'abord affiché et le triangle ▲ clignote sous le symbole. Une fois le nombre de diffusions vapeur sélectionné, la température préprogrammée apparaît.

Modification de la température

Exemple :
vous avez réglé le mode Chaleur tournante + et 170 °C. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.

Vous souhaitez réduire la température définie à 155 °C.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour réduire la température.

Le triangle clignote en dessous du symbole de la température et la température change par pas de 5°C.

La température de consigne actuelle est enregistrée. La température réelle est affichée.

Pour basculer de l'affichage de la température réelle à celui de la température prédéfinie, effleurez le symbole.

Témoin de température

Le témoin de température s'allume toujours lorsque le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Dès que la température sélectionnée est atteinte,

– un signal sonore retentit la première fois, si ce signal est activé "Réglages – *P 2*"),

– le témoin de température s'éteint,

– le chauffage de l'enceinte est désactivé,

La régulation de température fait en sorte que le chauffage de l'enceinte et le témoin de température se réenclenchent lorsque la température de l'enceinte sous la valeur réglée.

Préchauffer l'enceinte.

Le préchauffage de l'enceinte n'est nécessaire que pour quelques types de préparations.

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

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

Chaleur tournante +

– pain noir,

– rosbif et filet

Chaleur sole-voûte

– gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),

– pâtes délicates (par ex. biscuit),

– pain noir,

– rosbif et filet

Chauffage accéléré

Le mode de cuisson Chauffage accéléré permet de réduire la phase de chauffage.

Pour les pizzas et les pâtes qui cuisent rapidement (génoise ou sablés par exemple), n'utilisez pas le mode Chauffage accéléré .
pendant la phase de préchauffage. Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité lorsque le témoin de température s'éteint pour la première fois.
- Enfournez l'aliment.

Départ et arrêt automatique du four

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons.

Il faut pour cela d'bord sélectionner le mode de cuisson et la température et ensuite programmer un temps de cuisson ou un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson.

La durée maximum du temps de cuisson que vous pouvez programmer est de 12 heures.

La mise en marche et l'arrêt automatiques de cuisson est conseillé pour la cuisson de viande.
En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

Programmation du temps de cuisson

Exemple : un gâteau nécessite 1 heure et 5 minutes de temps de cuisson.

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

- Effleurez la touche ‣≡.

- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Effleurez la touche OK.

00:00 h s'affiche et le triangle▲ clignote sous .

- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif (*01:05*).
- Effleurez la touche OK.

Le temps de cuisson est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Le symbole indique le temps de cuisson.

Réglez le temps de cuisson et la fin de cuisson

Exemple :
l'heure actuelle est 11h15 ;
un rôti avec un temps de cuisson de 90 minutes doit être prêt à 13h30 .

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

Réglez d'abord l'heure.

- Effleurez la touche ‣≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Effleurez la touche OK.

00:00 h s'affiche et le triangle ▲ clignote sous .

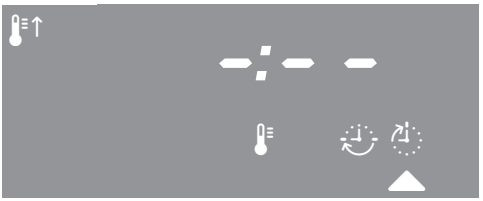
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif (*01:30*).
- Effleurez la touche OK.

Le temps de cuisson est enregistré. Il est décompté minute par minute.

Réglez ensuite la fin de cuisson :

- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

-:- - s'affiche :



- Effleurez la touche OK.

Il s'affiche *12:45* (= heure actuelle + temps de cuisson = *11:15* + *1:30*):

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la fin de cuisson (*13:30*).
- Effleurez la touche OK.

La fin de cuisson est enregistrée.

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

Dès que le point de départ est commencé (*13:30* - *1:30* = *12:00*), le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur s'enclenchent

Une fois le temps de cuisson écoulé

– *0:00* s'affiche

– clignote,

– Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent.

– le ventilateur reste enclenché,

– un signal sonore retentit trois fois, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

■ Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.

■ Arrêtez le four.

■ Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez le temps de cuisson en entrant un nouveau temps de cuisson.

Modifier le temps de cuisson

■ Effleurez la touche ▸≡.

■ Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

Le temps de cuisson restant s'affiche.

■ Effleurez la touche OK.

■ Utilisez le sélecteur rotatif pour modifier le temps de cuisson.

■ Effleurez la touche OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

Supprimer le temps de cuisson

- Effleurez la touche ‣≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Effleurez la touche OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif *0:00*.
- Effleurez la touche OK.

Le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson éventuellement enregistrés sont supprimés.

- Effleurez la touche ‣≡.

La température réelle dans l'enceinte est affichée. Le chauffage de l'enceinte de cuisson reste activé.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Si vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●, les réglages de temps de cuisson et de fin de cuisson sont supprimés.

Supprimer la fin de cuisson

- Effleurez la touche ‣≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Effleurez la touche OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Utilisez le sélecteur rotatif pour régler la fin de cuisson sur - -:- -.
- Effleurez la touche OK.

La fin de cuisson est supprimée.

HydraCook

Votre four est équipé d'un système de diffusion de vapeur qui permet d'apporter de l'humidité lors des programmes de cuisson. Lors de la cuisson des pâtisseries, des viandes ou des grillades en mode HydraCook, un apport de vapeur et une ventilation optimisés garantissent une cuisson et un brunissage uniformes.

Après sélection du mode de cuisson "HydraCook", il faut déterminer le nombre de diffusions de vapeur.

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes:

– Diffusion de vapeur automatique (*Auto*)
  Préparez la quantité d'eau pour une diffusion de vapeur. Le four déclenche la diffusion de vapeur automatiquement après la phase de chauffage.

– 1 diffusion de vapeur (*1*)
  2 diffusions de vapeur (*2*)
  3 diffusions de vapeur (*3*)
  Suivant le nombre de diffusions de vapeur, préparez la quantité d'eau.

Ensuite réglez la température et démarrez le processus d'aspiration. L'eau fraîche est aspirée dans le système de génération de vapeur par le tube de remplissage, qui se trouve sous le bandeau de commande, côté gauche.

⚠ Les autres liquides causent des dégâts aux fours.
N'utilisez que de l'eau courante pour les cuissons avec apport d'humidité.

L'eau est ensuite injectée dans l'enceinte sous forme de vapeur durant la cuisson.
Les buses pour l'alimentation en vapeur sont placées dans l'angle arrière gauche de la voûte de l'enceinte de cuisson.

Une diffusion de vapeur dure environ 5 à 8 minutes. Le nombre et les points d'enclenchement des diffusions de vapeur dépendent de l'aliment :

– Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.

– Les **pains et petits pains** lèvent mieux avec une diffusion de vapeur au début. La croûte sera plus brillante si une autre diffusion de vapeur a lieu vers la fin de la cuisson.

– Pour le **rôtissage de viandes grasses**, une diffusion de vapeur au début de la cuisson permet de mieux éliminer la graisse.

La cuisson avec apport d'humidité ne convient pas pour les pâtes très humides, par exemple pour les meringues ou la pâte à choux. En effet, leur cuisson nécessite un processus de séchage.

Conseil : basez-vous sur les recettes pour vous aider.

Déroulement d'un programme de cuisson en mode HydraCook

Il est normal que de la buée se forme sur la vitre intérieure pendant une diffusion de vapeur. Elle s'évapore ensuite pendant la cuisson.

■ Préparez le plat et enfournez-le.

■ Préparez la quantité d'eau nécessaire:

Auto:	env. 150 ml
1:	env. 150 ml
2:	env. 200 ml
3:	env. 300 ml

■ Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook.

Réglage du nombre de diffusions de vapeurs

Conseil : basez-vous sur les recettes pour vous aider.

L'écran indique *Auto* et le triangle ▲ clignote sous .

Avec le sélecteur rotatif vous pouvez consulter les autres diffusions de vapeur possibles (*1*, *2*, *3*).

Après *3*, *E* est affiché.
Avec ce réglage, vous démarrez le processus de détartrage (voir chapitre "Détartrage du système d'évaporation ").

Si vous souhaitez activer automatiquement une diffusion de vapeur suite à la phase de chauffage :

- Sélectionnez *Auto*.

Si vous souhaitez activer manuellement un ou plusieurs diffusions de vapeur à des moments précis:

- Sélectionnez *1*, *2* ou *3*.
- Effleurez la touche OK.

Régler la température

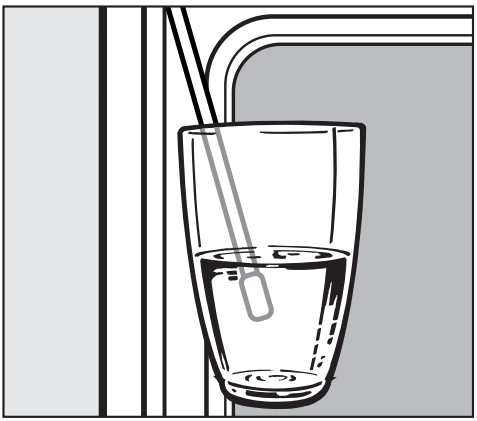
La température préprogrammée s'affiche et le triangle ▲ clignote sous le symbole .

- Si nécessaire, réglez la température avec le sélecteur rotatif.
- Effleurez la touche OK.

Préparation de l’eau et démarrage du processus d’aspiration

La demande d'aspiration d'eau s'affiche. Le triangle ▲ clignote sous .

- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d’eau.
- Effleurez la touche OK.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d’eau effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

Vous pouvez à tout moment interrompre, puis reprendre le processus d'aspiration en effleurant la touche OK.

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Fermez la porte.

Un bref bruit de pompage est audible. L'eau restant dans le tube de remplissage est aspirée.

L'appareil commence à chauffer.

La température réelle et le témoin de température s’affichent.

Vous pouvez suivre la montée en température à l'écran.
La première fois que la température sélectionnée est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé, voir chapitre ("Réglages – *P 2*").

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.
N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.De plus, tout dépôt de vapeur d'eau sur les touches sensitives entraînerait un temps de réaction plus lent des touches.

Diffusion automatique de vapeur

Après la phase de montée en température, la diffusion de vapeur est déclenchée automatiquement.

L'écran affiche :

La diffusion de vapeur d'eau dans l'enceinte est en cours.

Après la diffusion de vapeur, le symbole s'éteint et la température s'affiche.

- Terminez la cuisson.

Diffusions manuelles de vapeur

Vous pouvez activer les diffusions de vapeur dès que la touche sensitive s'allume.

Attendez la fin de la phase de chauffage pour que la vapeur soit répartie régulièrement dans l'enceinte de cuisson chauffée.

Pour savoir quand activer les diffusions de vapeur, reportez-vous aux instructions de la recette.

Conseil : utilisez la minuterie pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur.

- Effleurez le symbole lorsque vous souhaitez activer la diffusion de vapeur.

L'éclairage des touches s'éteint et l'afficheur indique :

- Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur.

Après la dernière diffusion de vapeur, le symbole s'éteint et la température s'affiche.

- Terminez la cuisson.

Evaporation de l'eau résiduelle

Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook et qu'il n'est pas interrompu, il n'y a pas d'eau résiduelle dans le système. L'eau est évaporée régulièrement en fonction du nombre de diffusions de vapeur.

Si la cuisson de vapeur est interrompue manuellement ou par une panne de secteur, l'eau non évaporée reste dans le circuit d'évaporation.

Si vous sélectionnez à nouveau le mode HydraCook une indication de temps d'évaporation de l'eau restante s'affiche à la place de la température préprogrammée et le triangle ▲ clignote sous .

Le temps affiché dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le circuit d'évaporation.

Le mieux est de lancer immédiatement l'évaporation afin que l'eau vaporisée sur les aliments la prochaine fois soit uniquement de l'eau fraîche.

Déroulement de l'évaporation de l'eau résiduelle

Lors de ce processus, l'appareil est chauffé et l'eau résiduelle est vaporisée dans l'enceinte de cuisson.

L'évaporation de l'eau résiduelle peut durer jusqu'à 30 minutes. Elle est fonction de la quantité d'eau restante.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.
N'ouvrez pas la porte du four pendant l'évaporation de l'eau résiduelle.

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, de la vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte. Eliminez impérativement ces buées une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi.

Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook.

Une durée qui est fonction de la quantité d'eau résiduelle s'affiche et le triangle ▲ clignote sous le symbole :

- Effleurez la touche OK.

L'évaporation de l'eau résiduelle est démarrée. Vous pouvez suivre le déroulement à l'écran.

Le temps peut être corrigé pendant l'évaporation en fonction de la quantité réelle d'eau à évaporer du circuit.

La dernière minute est décomptée seconde par seconde.

À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, le symbole *Auto* s'affiche :

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook.

Annulation du processus d'évaporation de l'eau résiduelle

⚠ Il ne faut pas annuler trop souvent le message d'évaporation de l'eau résiduelle car il peut arriver dans des circonstances particulièrement malencontreuses que si l'eau n'a pas été évaporée du système et qu'un excédent d'eau est aspiré dans le système, celui-ci déborde dans l'enceinte.

- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook.

Une durée qui est fonction de la quantité d'eau résiduelle s'affiche et le triangle ▲ clignote sous :

- Tournez le sélecteur rotatif vers la gauche.

Le temps est remis à zéro *00:00* :

- Effleurez la touche OK.

Auto est indiqué à l'écran.

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook.

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.
Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

Modes de cuisson

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur tournante + , Cuisson intensive , HydraCook ou Chaleur sole-voûte .

Moule

Le choix du moule de cuisson dépend du mode de cuisson et de la préparation.

– Chaleur tournante + , Cuisson intensive , HydraCook :
plat multi-usages, plat universel, moules en matériau passant au four.

– Chaleur sole-voûte :
moules mats et foncé en tôle noire, émail brun, en fer-blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement antiadhésif.
Evitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible et les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.

– Posez toujours les moules sur la grille. Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.

– Vous pouvez cuire de grandes tartes aux fruits et de grands gâteaux directement dans le plat universel.

Papier sulfurisé, matière grasse

Tous les accessoires Miele, tels que plat universel plat multi-usages, plat Crousti-chef ou plat à tarte sont traités avec le procédé PerfectClean.

En général les surfaces traitées avec PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

Le papier sulfurisé n'est nécessaire qu'avec

– la pâte à bretzels qui peut abîmer le traitement spécial PerfectClean

– les pâtes qui collent en raison de leur haute proportion de protides, par exemple une génoise, des meringues ou des macarons.

– le réchauffage de produits surgelés sur la grille.

Remarques sur le tableau des pâtisseries

Température

Choisissez la température la plus basse en général.

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

Temps de cuisson

Vérifiez après le temps le plus court indiqué que l'aliment est cuit. Avec une pique en bois, testez la cuisson. S'il ne reste pas un peu de pâte humide sur la pique, la pâtisserie est cuite.

Niveau

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

– Chaleur tournante +
  1 plaque : niveau 2
  2 plaques : niveau 1+3 / 2+4
  3 plaques : niveau 1+3+5

  Si vous utilisez le plat universel et des plaques pour cuire sur plusieurs niveaux, mettez le plat universel sous les plaques à pâtisserie.

  Cuire les pâtisseries humides et les gâteaux sur deux niveaux maximum.

– HydraCook
  1 plaque : niveau 2

– Cuisson intensive
  1 plaque : niveau 1 ou 2

– Chaleur sole-voûte
  1 plaque : niveau 1 ou 2

Pâtisserie

Tableau des pâtisseries

Pâtisseries/petits gâteaux			
	[°C]		[min]
Pâte à gâteau			
Quatre-quarts	**150–170**	**2**	**60–70**
Kouglof	**150–170**	**2**	**65–80**
Muffins (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**30–50**
Petits gâteaux (1 plaque) 1) 2)	**150**	**2**	**25–35**
Petits gâteaux (2 plaques) 1) 2)	**150 3)**	**2+4**	**25–35**
Grand gâteau (plaque)	**150–170**	**2**	**25–40**
Gâteau marbré, aux noix (moule)	**150–170**	**2**	**60–80**
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plaque)	**150–170**	**2**	**45–50**
Tarte aux fruits (plaque)	**150–170**	**2**	**35–55**
Tarte aux fruits (moule)	**150–170**	**2**	**55–65**
Fond de gâteau 1)	**150–170**	**2**	**25–35**
Petits gâteaux/gâteaux secs 1) (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**20–25**
Pâte brisée			
Fond de tarte	**150–170**	**2**	**20–25**
Gâteau moelleux à l'abricot	**150–170**	**2**	**45–55**
Petits gâteaux 1) (1 [2] plaque(s)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**15–25**
Sprits 1) 2) (1 [2] plaque(s))	**140**	**2 [1+3 4)]**	**30–45**
Tarte au fromage blanc	150–170	2	70–95
Apple pie (Moule ∅ 20 cm) 1) 2)	**160**	**2**	**80–105**
Tourte aux pommes 1)	160–180	2	50–70
Tarte aux abricots amandine (moule)	150–170	2	55–75
Tarte aux fruits et à la crème	–	–	–

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

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Réduire le temps de 10 min si le four est préchauffé.

Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 3)	**3**	**25–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
170–190	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180	3	15–25	–	–	–
160 3)	**2**	**15–33**	–	–	–
170–190	**2**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
170–190	1	45–65	**160–180**	**1**	**50–70**
170–190	2	55–75	**150–170**	**2**	**50–60**
220–240 3)	**1**	**35–50**	**190–210 3)**	**1**	**25–40**

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

1) Pendant la phase de chauffage, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré.

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

3) Préchauffez l'enceinte.

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

Pâtisserie

Tableau des pâtisseries

Pâtisseries/petits gâteaux			
	[°C]		[min]
Génoise [1)]			
Fond de gâteau (2 œufs [1)]	170–190	2	15–20
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs) [1)]	175–195	2	22–30
Gâteau de Savoie [1) 2)]	**180**	**2**	**20–30**
Gâteau roulé [1)]	160–180	2	15–25
Pâte levée			
Faire lever la pâte	**50**	[5)]	**15–30**
Kouglof	**150–170**	**2**	**50–60**
Pain de Noël	**150–170**	**2**	**55–65**
Gâteau moelleux à l'abricot	**150–170**	**2**	**35–45**
Tarte aux fruits (plaque)	**160–180**	**2**	**40–60**
Pain blanc	**160–180**	**2**	**50–60**
Pain complet	**170–190** [3)]	**2**	**50–60**
Pizza (dans plaque)[1)]	170–190	2	35–45
Tarte à l'oignon	170–190	2	35–45
Chaussons aux pommes (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**2 [1+3** [4)]**]**	**25–30**
Pâte à choux [1)], Choux (1 [2] plaque(s))	**160–180**	**2 [1+3** [4)]**]**	**30–45**
Pâte feuilletée (1 [2] plaque (s))	**170–190**	**2 [1+3** [4)]**]**	**20–25**
Meringue, macarons (1 [2] plaque(s))	**120–140**	**2 [1+3** [4)]**]**	**25–50**

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

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Réduire le temps de 10 min si le four est préchauffé.

Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190 [3]	**2**	**10–20**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**20–40**	–	–	–
150–180 [3]	**2**	**20–45**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**15–20**	–	–	–
50	[5]	15–30	–	–	
160–180	1	50–60	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
170–190 [1]	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 [3]	2	50–60	–	–	–
190–210	**2**	**30–45**	170–190	2	40–50
180–200	**2**	**25–35**	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 [3]	3	30–40	–	–	–
190–210 [3]	2	20–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

1) Pendant la phase de chauffage, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

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

3) Préchauffez l'enceinte.

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

5) Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus.

Modes de cuisson

En fonction de l'utilisation, vous pouvez utiliser Chaleur tournante + , Hydro-Cook ou Chaleur sole-voûte .

Plats de cuisson

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

plat à rôtir, cocotte, plat en pyrex résistant aux hautes températures, sachet de cuisson, plat en terre cuite Römertopf, plat universel, grille sur le plat universel

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôtir car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
En outre l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille.

Remarques sur le tableau de rôtissage

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.
Si la température de rôtissage est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

En Chaleur tournante + ou Hydro-Cook la température doit être réglée environ 20 °C plus bas qu'en Chaleur sole-voûte .

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env.10 °C.
Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Préchauffage

Le préchauffage n'est nécessaire qu'avec le rosbif et le filet.

Temps de cuisson

Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [minutes/cm] :

Bœuf/gibier : . . . . . 15–18 min/cm

Porc/veau/agneau :. . . . . 12–15 min/cm

Rosbif/filet : . . . . . 8–10 min/cm

En cas de viande surgelée, le temps de rôtissage s'allonge d'environ 20 minutes par kg. La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Vérifiez après la temps le plus court indiqué si la viande déjà cuite.

Niveau

En règle générale, enfournez au niveau 2.

Conseils

Brunissage

Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

Temps de repos

Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

Cuisson de volaille

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

Rôtissage

Tableau de rôtissage

Viande/poisson		
	[°C]	[min]
Rôti de bœuf, env. 1 kg	170–190	100–130 [2]
Filet de bœuf ou rosbif env. 1 kg	**200–220**	**45–55** [3]
Rôti de gibier, env. 1 kg	**140–160**	**100–120** [4]
Rôti de porc/rôti roulé, env. 1 kg	160–180	100–120 [4]
Rôti de porc avec barde, env. 2 kg	160–180	130–160 [4]
Petit salé, env. 1 kg	**150–170**	**60–80** [4]
Pain de viande, env. 1 kg	160–180	60–70 [4]
Rôti de veau, env. 1,5 kg	**180–200**	**80–100** [4]
Gigot, env. 1,5 kg	**170–190**	**90–120** [4]
Selle d'agneau, env. 1,5 kg	170–190	50–60 [3]
Volaille 0,8 - 1 kg	**180–200**	**60–70**
Volaille, env. 2 kg	**170–190**	**100–120**
Volaille, farcie, env. 2 kg	**170–190**	**110–130**
Volaille, env. 4 kg	**160–180**	**150–180**
Poisson, pièce, env. 1,5 kg	**160–180**	**35–55**

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

Les temps s'appliquent à l'enceinte non préchauffée.

Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

L'indication de la température se base sur la préparation dans un plat à rôtir sans couvercle.
Réduisez la température de 10 °C si vous cuisez le rôti directement sur le plat universel ou sur la grille avec le plat universel.

HydraCook [1]		Chaleur sole-voûte	
[°C]	[min]	[°C]	[min]
–	–	**190–210**	**110–140** [2]
–	–	200–220	45–55 [3]
140–160	**100–120** [4]	150–170	100–120 [4]
160–180	110–130 [4]	**180–200**	**100–120** [4]
170–190	130–160 [4]	**190–210**	**130–160** [4]
160–180	**60–80** [4]	170–190	80–100 [4]
170–190	60–70 [4]	**190–210**	**60–70** [4]
170–190	**90–110** [4]	190–210	100–120 [4]
170–190	**90–120** [4]	200–220	90–120 [4]
–	–	**190–210**	**50–60**
190–210	**60–70**	190–210	60–75 [5]
180–200	**90–110**	190–210	90–110 [5]
180–200	**100–120**	190–210	110–130 [5]
170–190	**140–170**	180–200	150–180
170–190	**35–55**	190–210	35–55

Chaleur tournante + / HydraCook / Chaleur sole-voûte

Température / Temps de rôtissage

En règle générale, enfournez au niveau 2.

1) Après la phase de chauffe :
déclenchez les diffusions de vapeur manuelles en les répartissant sur la durée.

2) Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps et versez env. 0,5 l de liquide.

3) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne réglez pas le four sur le mode Chauffage accéléré .

4) Après la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.

5) Utilisez le niveau 3.

Cuisson à basse température

Ce procédé de cuisson est idéal pour les pièces de viande délicates de bœuf, de porc, de veau, d'agneau qui doivent être cuites précisément.

Dorez tout d'abord la viande de toutes parts à haute température, pendant un temps bref.

Ensuite disposez la viande dans l'enceinte préchauffée où elle sera cuite en douceur à basse température, pendant longtemps.

Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.
Le résultat est très tendre et juteux.

Conseils

– Utilisez de la viande maigre bien rassise, sans nerfs ni graisse. Désossez la viande avant la cuisson.

– Pour saisir la viande utilisez de la matière grasse qui supporte les hautes températures, par exemple du beurre clarifié ou de l'huile alimentaire.

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures et dépend du poids et de la taille de la pièce de viande ainsi que du degré de cuisson et du brunissage.

Déroulement

Utilisez le plat universel avec la grille posée dessus.

Pour préchauffer le four, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré.

- Insérez le plat universel avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte et une température de 130 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec le plat universel et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage saisissez la pièce de viande de tous côtés à feu vif dans une cocotte.

⚠ Risque de blessure !
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Réduisez la température à 100 °C.
- Laissez cuire la viande jusqu'à la fin.

Vous pouvez également commander un arrêt automatique du programme de cuisson (voir chapitre "Utilisation – Réglage du temps de cuisson").

Après la cuisson

Les températures de cuisson externe et au cœur de la viande étant très basses,

– vous pouvez immédiatement couper la viande. Il n'est pas nécessaire d'observer un temps de repos.

– Le résultat de cuisson n'est pas affecté lorsque la viande reste dans l'enceinte une fois la durée écoulée. Vous pouvez ainsi la garder au chaud jusqu'à ce qu'elle soit servie.

– la viande a une température de dégustation optimale. Dressez-la sur les assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Temps de cuisson/températures à cœur

Viande	**Temps de cuisson** [min]	**Tempér. à cœur**** [°C]
Rosbif		
– saignant :	60–90	48
– à point	120–150	57
– bien cuit	180–240	69
Filet de porc	120–150	63
Porc fumé*	150–210	68
Longe de veau*	180–210	63
Selle d'agneau*	90–120	60

* pièce désossée

** Pour suivre la progression de la température à cœur, vous pouvez utiliser une thermosonde.

⚠ Risque de brûlure !
Si vous grillez porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte passe devant le ventilateur et est refroidi. Le bandeau de commande chauffe.
Fermez la porte lors de la grillade.

Modes de cuisson

Multigril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

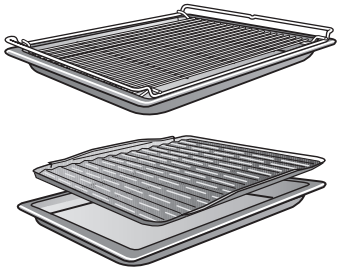
Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

Pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis. (par ex. rôti farci, poulet).

La résistance de voûte/gril et le ventilateur sont activés alternativement.

Plats de cuisson



Utilisez le plat universel avec la grille superposée.
Celui-ci évite que le jus qui s'écoule ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé.

N'utilisez pas le plat multi-usages

Remarque sur le tableau des grillades

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Pour les pièces de viande plates, il convient de choisir une température de 275 °C, pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut maximum 210 °C.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire pour les grillades.
Préchauffez la résistance de sole/gril environ 5 minutes porte fermée.

Niveau

Sélectionnez le niveau en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller.

– Grillades plates : niveau 3/4

– Pièces de grand diamètre : niveau 1/2

Temps de cuisson

– Les pièces de viande / poisson plates doivent cuire pendant env. 6–8 minutes par côté.
Les pièces plus hautes ont besoin de plus de temps par côté.
Vérifiez que les pièces sont d'épaisseur à peu près égale afin que les temps de cuisson ne soient pas trop différents.

– Retournez la viande après la moitié du temps.

Test de cuisson

Pour vérifier où en est la cuisson, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuiller :

saignant :	lorsque la viande est encore très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
à point :	si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
bien cuit :	lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le court indiqué.

Conseil

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

Préparer les aliments

Rincez brièvement la viande sous l'eau froide, puis séchez-la. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller pour éviter qu'elles perdent leur jus.

Vous pouvez badigeonner la viande maigre d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats ainsi que les darnes et salez-les. Vous pouvez également les arroser d'un peu de citron.

Grillades

- Déposez la grille sur le plat universel.
- Déposez la pièce à griller dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Préchauffez la résistance de voûte/ gril environ 5 minutes porte fermée.

⚠ Risque de blessure !
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

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

Tableau des grillades

Les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.
Préchauffez la résistance de voûte/gril environ 5 minutes porte fermée sauf mention contraire.
Retournez l'aliment après la moitié du temps.
Vérifiez la grillade une fois la durée la plus courte écoulée.

Pièce à griller					
	5 1				
		[°C]	[min]	[°C]	[min]
Pièce plate					
Biftecks	4	275	15–22	**220**	**15–20**
Steak haché [1)]	4	**300**	**17–28**	–	–
Brochettes	3	275	25–30	**220**	**25–30**
Brochettes de volaille	4	275	20–25	**220**	**12–16**
Tranches d'échine de porc	4	**275**	**15–20**	220	17–23
Foie	4	**275**	**8–12**	220	12–15
Croquettes de bœuf	4	**275**	**15–20**	220	18–22
Saucisses	4	**275**	**12–18**	220	13–19
Filet de poisson	4	275	20–25	**220**	**13–18**
Truites	4	**275**	**16–20**	220	20–25
Toast [1) 2)]	3	**300**	**5–10**	220	7–10
Croque-monsieur	3	275	10–15	**220**	**10–15**
Tomates	4	275	6–10	**220**	**8–10**
Pêches	4	275	6–10	**220**	**15–20**
Grillades de gros diamètre					
Poulet, env. 1,2 kg [3)]	1	220	60–70	**190**	**60–70**
Jarret de porc (env. 1 kg)	1	–	–	**190**	**95–100**
Rosbif, filet de bœuf, env. 1 kg	2	–	–	**250**	**35–45**

Multigril / Turbogril / 5 1 Niveau / Température / Temps de cuisson

1) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350 relatives à l'utilisation du mode Multigril.

2) Ne préchauffez pas la résistance de voûte/de gril.

3) En mode Turbogril, utilisez le niveau 2.

Décongélation

Pour décongeler les aliments en douceur, sélectionner le mode Décongélation .

Dans ce mode, le ventilateur s'enclenche et brasse l'air de l'enceinte à température ambiante.

⚠ Risque de salmonelles !
Pour décongeler la volaille, respectez les conditions de propreté. N'utilisez pas l'eau de décongélation.

Conseils

– Sortez les produits surgelés de leurs emballages et disposez-les sur le plat universel ou dans un plat pour les décongeler.

– Placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plat universel en-dessous. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.

– Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons.
Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour absorber les épices.

Temps de décongélation partielle ou complète

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

Aliment surgelé	**Poids** [g]	**Temps :** [min]
Poulet	800	90–120
Viande	500	60–90
	1 000	90–120
Saucisses	500	30–50
Poisson	1 000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteau au beurre	500	20–30
Pain	500	30–50

Réalisation de conserves

⚠ Risque de brûlure !
Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.
N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

Achetez uniquement des bocaux spéciaux, disponibles chez les commerçants spécialisés.

– Bocaux pour conserves,

– Bocaux à couvercle vissable.

Stérilisation des fruits et légumes

Nous vous conseillons d'utiliser Chaleur tournante + [fan].

Les indications s'appliquent pour 6 des bocaux d'1 l .

- Insérez le plat universel au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante + [fan] et une température de 150 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.

Baissez la température à temps pour éviter un débordement.

Fruits/cornichons

- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température la plus faible et laissez encore les pots dans l'enceinte chaude pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

- Réduisez la température à 100 °C dès que vous observez que les bulles montent.

	Temps de stérilisation [min]
Asperges, carottes	60–90
Petits pois, haricots	90–120

- Une fois écoulé le temps de stérilisation, réglez la température la plus faible et laissez les bocaux encore 25 à 30 minutes supplémentaires dans l'enceinte chaude.

Après la stérilisation

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer les bocaux.

- Retirez les bocaux de l'enceinte.
- Laissez reposer avec un linge pendant env. 24 heures dans un local à l'abri des courants d'air.
- Vérifiez ensuite que tous les bocaux sont fermés.

Séchage/ déshydratation

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

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

■ Préparez les aliments.

– Eplucher éventuellement les pommes, enlever le cœur et couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.

– Dénoyautez éventuellement les prunes.

– Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.

– Éplucher les bananes et les couper en rondelles.

– Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.

– Enlevez les grandes tiges pour le persil ou l'aneth.

■ Répartissez bien les aliments sur le plat universel.

Si vous en avez un, vous pouvez également utiliser le plat perforé Croustichef.

■ Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante + ⁂ ou Chaleur sole-voûte ⎓.

■ Sélectionnez une température entre 80 et 100 °C.

■ Insérez le plat universel au niveau 2. En Chaleur tournante + ⁂ vous pouvez également sécher simultanément aux niveaux 1+3.

Aliment à sécher	Temps de séchage
Fruits	2 à 8 heures
Légumes	3 à 8 heures
Herbes aromatiques*	50-60 minutes

* Pour les herbes, utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte ⎓.

■ Réduisez la température lorsque des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte.

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer l'aliment.

■ Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs mais tendres et élastiques. Lorsque vous les piquez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

■ Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

– Cuisez ces aliments surgelés sur la grille avec du papier sulfurisé.
En raison de la différence de température, le plat multi-usages et le plat universel peuvent se déformer tellement lorsque ces produits sont préparés qu'il devient difficile de les retirer de l'enceinte. Toute nouvelle utilisation provoque une nouvelle déformation

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

– Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur le plat multi-usages et le plat universel.
Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

– Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

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

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

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

Cuisson éco

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

Plat	[°C]		[min]
Lasagnes	180	1	45–60
Gratin de pommes de terre	170	1	55–65
Gratin de légumes	170	1	55–65
Gratin de pâtes	170	1	40–50

Température / Niveau/ Temps de cuisson

Le tableau vous donne quelques exemples.

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

Plats test conformes à la norme EN 60350

Plat test	Plaque/moule	Mode de cuisson	[°C]		[min]	Pré-chauffage
Sprits (8.4.1)	1 plaque	Chaleur tournante +	140 2)	2	30–40	non
	2 plaques 1)	Chaleur tournante +	140 2)	1+3	30–45	non
	1 plaque	Chaleur sole-voûte	160 2)	2	15–33	oui
Gâteaux individuels (8.4.2)	1 plaque	Chaleur tournante +	150 2)	2	25–35	non
	2 plaques	Chaleur tournante +	150 2)	2+4	25–35	oui
	1 plaque	Chaleur sole-voûte	160 2)	3	20–30	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm 3)	Chaleur tournante +	180 2)	2	22–30	non
	Moule démontable Ø 26 cm 3) 4)	Chaleur sole-voûte	150–180 2)	2	20–45	oui
Apple pie (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm 3)	Chaleur tournante +	160 2)	2	80–105	non
	Moule démontable Ø 20 cm 3)	Chaleur sole-voûte	180 2)	1	80–95	non
Toasts (9.1)	Grille	Multigril	300	3	5–10	non
Griller un steak haché (9.2)	Grille sur le plat universel	Multigril	300	4	1ère face : 10–16 2e face : 7–12	oui, 5 minutes

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Multigril

Température / Niveau/ Temps de cuisson

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

2) Pendant la phase de chauffage, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré.

3) Posez le moule sur la grille.

4) Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

Classe d'efficacité énergétique

La détermination de la classe d'efficacité énergétique est effectuée suivant EN 50304.

Classe d'efficacité énergétique :	**A**
Mode de cuisson utilisé :	Chaleur tournante +
Conseils particuliers pour l'exécution :	sans rails télescopiques FlexiClips intégrés

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

⚠ Risque de blessure ! La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit. N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.
En particulier la façade du four peut être abîmée par un spray de nettoyage pour four et le détartrant.
Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.
Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent également les briser.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade du four,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit pour inox,
- de détergent pour lave-vaisselle,
- de produit nettoyant pour verre,
- de détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique,
- de laine d'acier,
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage abrasif,
- de produit nettoyant pour four *,
- de spirale à récurer en inox *.

* En cas de salissures particulièrement tenaces ceci est autorisé sur les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean.

Si les salissures ne sont pas nettoyées rapidement, elles peuvent s'incruster avec le temps.
Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile ensuite.
Il vaut mieux les nettoyer tout de suite.

Les accessoires ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle

Conseils

– Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.

– Pour un nettoyage facilité, vous pouvez démonter la porte et même la désassembler, vous pouvez également enlever les supports de gradins avec les rails FlexiClips (si le four en est équipé) et abaisser la résistance de voûte/gril.

Salissures normales

Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte.
Evitez de le nettoyer car il pourrait s'abîmer.

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

Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips)

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

- Eliminez les restes incrustés avec un grattoir pour verre ou une spirale inox (par ex. fleur de vaisselle de Spontex).
- Lorsque les surfaces en émail avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies.

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

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

Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse

Vous pouvez nettoyer le four en utilisant la fonction de nettoyage par pyrolyse.

Pendant la pyrolyse, la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson dépasse 400°C. En raison de la température élevée, les salissures présentes dans l'enceinte sont détruites et réduites en cendres.

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de pyrolyse, avec des durées différentes.

Sélectionnez
- Niveau 1, pour les salissures légères,
- Niveau 2, pour les salissures plus tenaces,
- Niveau 3 pour les salissures importantes.

La porte de l'appareil est verrouillée automatiquement dès le début de la pyrolyse.

Vous ne pourrez rouvrir la porte qu'une fois la pyrolyse terminée.

Vous pouvez également reporter le début du nettoyage par pyrolyse à un moment ultérieur, par exemple pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

Une fois la pyrolyse terminée, vous pouvez aisément retirer les résidus (par exemple les cendres) qui se sont éventuellement accumulés, selon le degré de salissure du four.

Préparation de la pyrolyse

Les très fortes températures du nettoyage par pyrolyse peuvent endommager les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse.
Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Ceci vaut également pour les accessoires en option non pyrolisables.

Les accessoires suivants sont compatibles avec la pyrolyse et peuvent donc rester dans l'enceinte de cuisson lors du nettoyage par pyrolyse :

- supports de gradins,
- rails télescopiques FlexiClips HFC72,
- Grille HBBR72.

■ Retirez les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.

■ Placez la grille au niveau supérieur.

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées très envahissantes susceptibles d'interrompre le programme de nettoyage par pyrolyse.

■ Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.

Démarrage de la pyrolyse

⚠ Risque de brûlure !
Lors de la pyrolyse, la façade du four s'échauffe davantage que pendant l'utilisation normale du four. Empêchez les enfant de toucher le four pendant la pyrolyse.

- Sélectionnez la pyrolyse.

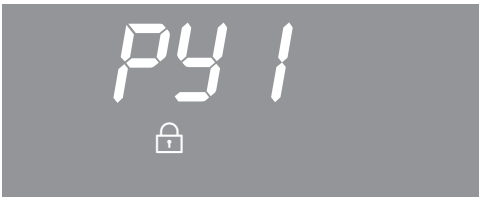
PY 1 est affiché. Le chiffre clignote.

Avec le sélecteur rotatif < > vous pouvez choisir entre *PY 1*, *PY 2* et *PY 3*.

- Sélectionnez le niveau de pyrolyse souhaité.
- Effleurez la touche OK.

La pyrolyse commence.

🔒 est également affiché.



🔒 clignote, jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

Ensuite, le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement sont automatiquement activés.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé pendant la pyrolyse.

Si vous souhaitez suivre le déroulement de la pyrolyse, vous devez afficher la fonction.

- Effleurez la touche.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole.

Le temps restant de la pyrolyse s'affiche. Il ne peut pas être modifié.

Si dans l'intervalle vous avez programmé une minuterie, un signal sonore retentit une fois la minuterie écoulée, 🔔 clignote et le temps est décompté.

Dès que vous effleurez OK, les signaux sonores et visuels s'éteignent.
PY et le chiffre du niveau de pyrolyse choisi apparaissent de nouveau.

Départ différé de la pyrolyse

Démarrez la pyrolyse comme décrit précédemment puis décalez l'heure de fin (vous disposez d'un délai de cinq minutes).

- Effleurez la touche ‣≡.
- À l'aide du sélecteur rotatif < >, déplacez le triangle ▲, jusqu'à ce qu'il se trouve en dessous du symbole .

-:- - est affiché.

- Effleurez la touche OK.

L'heure de fin calculée en additionnant l'heure actuelle et la durée du nettoyage par pyrolyse sélectionné apparaît dans l'afficheur.

- Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif.
- Effleurez la touche OK.

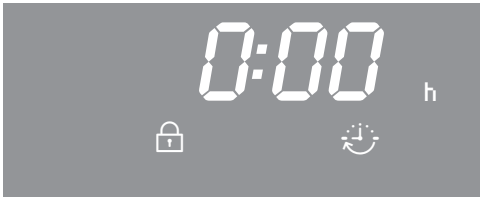
L'heure de fin programmée est enregistrée.

Le chauffage de l'enceinte s'arrête.

Tant que l'heure de début n'est pas encore atteinte, vous avez encore la possibilité de modifier l'heure de fin saisie.

Dès que l'heure de début est atteinte, le chauffage de l'enceinte et le ventilateur se mettent en marche et le temps restant est affiché.

A la fin de la pyrolyse



0:00, et . sont d'abord affichés.

Tant que est allumé, la porte reste fermée. Si clignote, la porte est déverrouillée.

Dès que la porte est déverrouillée,

– , s'éteint;
– clignote,
– de brefs signaux sont émis si le signal sonore est activé (voir chapitre "Réglages").

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

⚠ Risque de brûlure ! Attendez que le four ait refroidi avant d'enlever les éventuels résidus de pyrolyse.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires avec une éponge pour enlever les résidus liés à la pyrolyse (par exemple les cendres) qui peuvent s'être accumulés en fonction du degré de salissure du four.

  Vous pouvez éliminer la plupart des résidus à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humide.

  Selon le degré de salissure de l'appareil, il se peut qu'il y ait un dépôt sur la vitre de la porte. Vous pouvez l'éliminer facilement avec une éponge à vaisselle, un grattoir ou une spirale en acier inoxydable (par exemple, la spirale Fleur de vaisselle de Spontex) et du liquide vaisselle.

- Après le nettoyage par pyrolyse, tirez plusieurs fois complètement sur les rails télescopiques FlexiClips.

Attention :

– Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte.
Evitez de le nettoyer car il pourrait s'abîmer.

– Après le nettoyage par pyrolyse, il se peut qu'il subsiste quelques taches ou décolorations sur les rails télescopiques. Leur fonctionnement n'en est pas affecté.

– Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation de l'émail. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse

En général, après une interruption de la pyrolyse, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température dans l'enceinte soit inférieure à 280 °C. 🔒 est allumé tant que la température dans l'enceinte n'est pas inférieure à cette valeur.
Dès que 🔒 clignote, la porte est déverrouillée.

Les événements suivants ont pour effet d'interrompre le nettoyage par pyrolyse :

– Vous avez tourné le sélecteur de programme sur la position ●.

  Une fois la porte déverrouillée, 🔒 s'éteint et l'heure est affichée. Au besoin, redémarrez la pyrolyse [🔥].

– Vous avez tourné le sélecteur de mode de cuisson sur un autre mode.

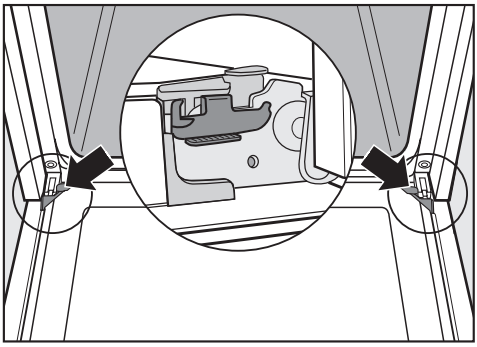
  PY et 🔒 apparaissent. Une fois la porte déverrouillée, 🔒 et *PY* clignotent.

– Une panne de courant a eu lieu.

  PY et 🔒 apparaissent. Une fois la porte déverrouillée, 🔒 et *PY* clignotent.

  Une fois le courant rétabli, *PY* reste allumé tant que la température de l'enceinte demeure inférieure à 280 °C. Ensuite 🔒 est affiché.
  La porte est déverrouillée. 🔒 s'éteint et l'heure est affichée.

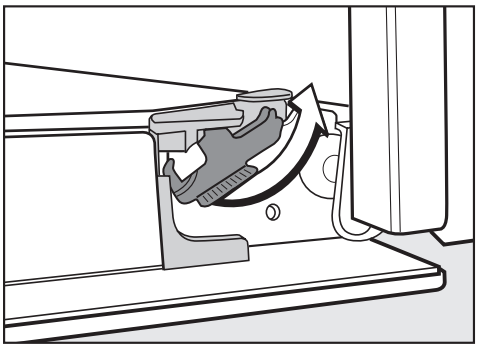
Déposer la porte.



La porte du four est reliée aux charnières de porte grâce à des supports.

Pour démonter la porte vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

- Ouvrez complètement la porte.

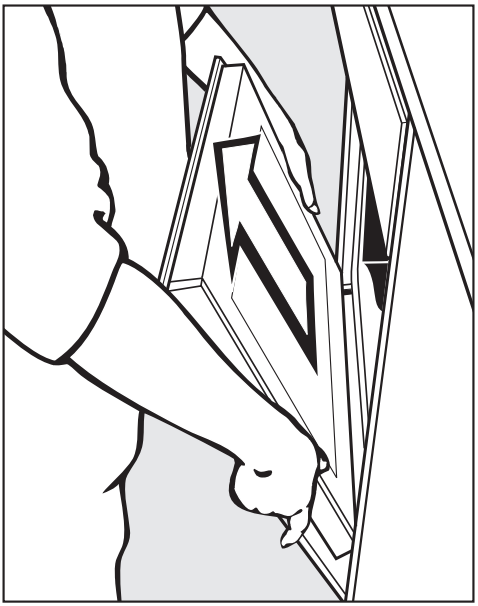


- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant au maximum.

Ne sortez jamais la porte à l'horizontale des fixations, car celles-ci se rabattent dans ce cas sur le four.

Ne retirez jamais la porte des fixations en la tenant par la poignée, car elle pourrait se rompre.

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



- Prenez la porte par les côtés et retirez-la des fixations par le haut. Veillez à ne pas coincer la porte.

Désassemblage de la porte

La porte est un système ouvert composé de quatre vitres traitées qui réfléchissent la chaleur.

Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

Si des saletés se sont déposées entre les vitres, vous pouvez désassembler la porte pour nettoyer l'intérieur des vitres.

Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.
Pour le nettoyage des vitres de portes, tenez compte des conseils qui sont valables pour la façade.

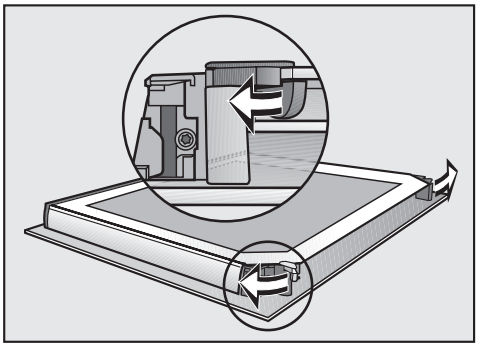
Les vitres de porte ne sont pas traitées de la même façon sur toutes leurs faces. Les côtés faisant face à l'enceinte sont traitées pour être réfléchissantes. Lors du réassemblage de la porte, il faut remettre les vitres dans la position adéquate.

Le produit nettoyant pour fours abîme les profilés en aluminium. Nettoyez les éléments avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Disposez les vitres démontées à un endroit où elles ne risquent pas d'être cassées.

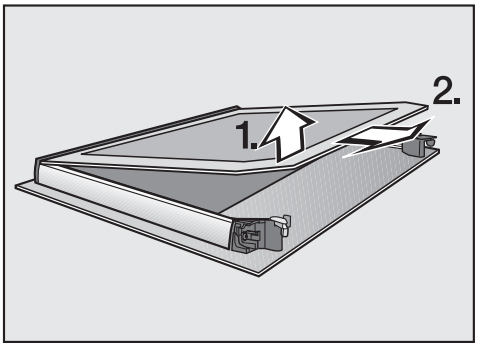
⚠ Risque de blessure !
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

- Posez la vitre de porte externe sur une surface plane et lisse (un torchon par exemple) afin d'éviter les rayures. Pensez à poser la poignée dans le vide, à côté du bord de la table, afin que la vitre soit bien à plat et qu'elle ne risque pas de se briser pendant le nettoyage.

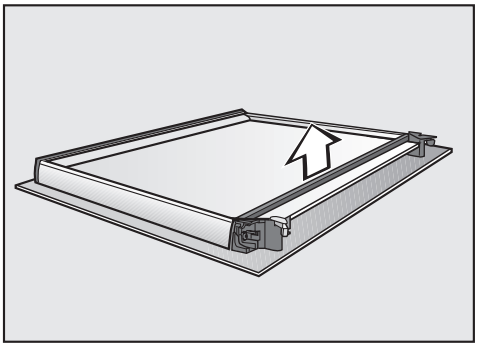


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

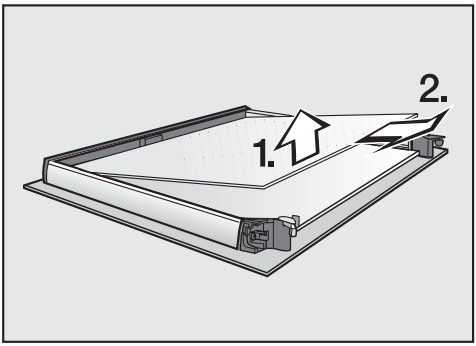
Vous pouvez retirer la vitre interne en premier, puis les deux vitres intermédiaires :



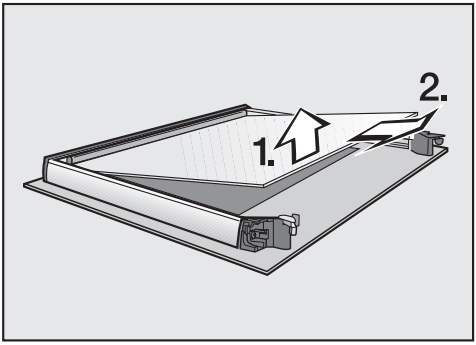
- Soulevez **légèrement** la vitre interne et sortez-la de la baguette en plastique.



- Retirez le joint.



- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire supérieure et retirez-la.

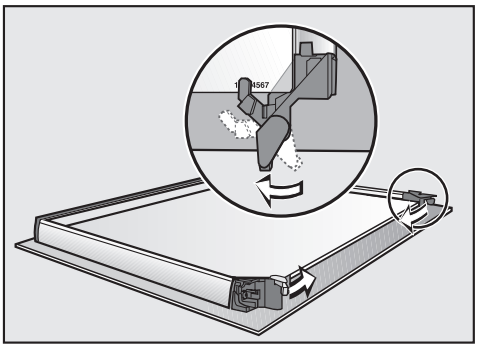


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

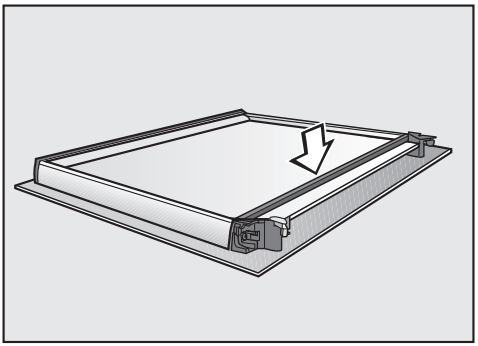
Réassemblez ensuite la porte avec soin :

Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, se référer à la référence indiquée sur les vitres.

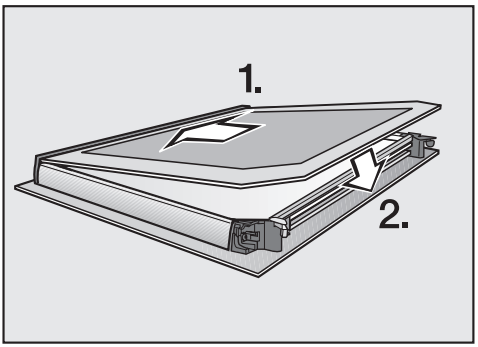
- Insérez la vitre intermédiaire inférieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).



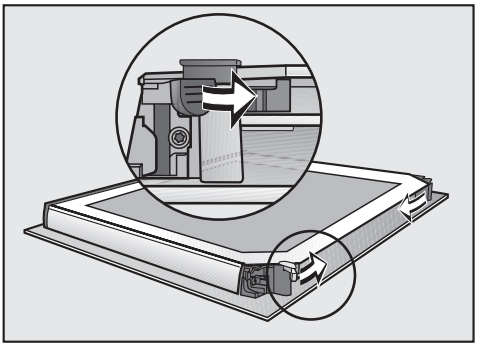
- Tournez les arrêts pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).
  La vitre doit être contre les arrêts.



■ Remettez le joint.



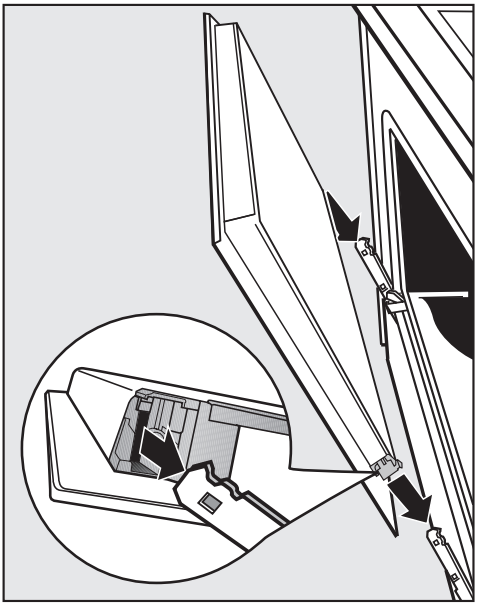
■ Glissez la vitre interne, côté sérigraphié mat vers le bas dans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



■ Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'intérieur.

Le porte est réassemblée.

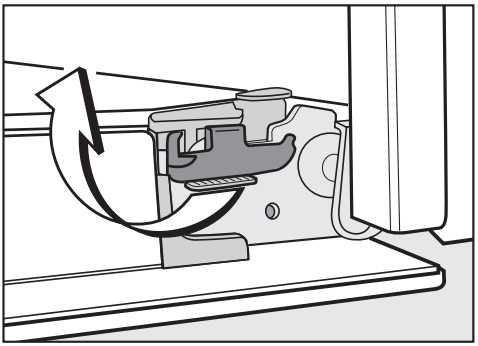
Montage de la porte



■ Prenez la porte avec les côtés et insérez-la sur les fixations des charnières.
Veillez à ne pas coincer la porte.

■ Ouvrez complètement la porte.

Verrouillez impérativement les étriers de blocage sans quoi la porte peut se dégager des fixations et s'abîmer.



■ Pour verrouiller les étriers de blocage : tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

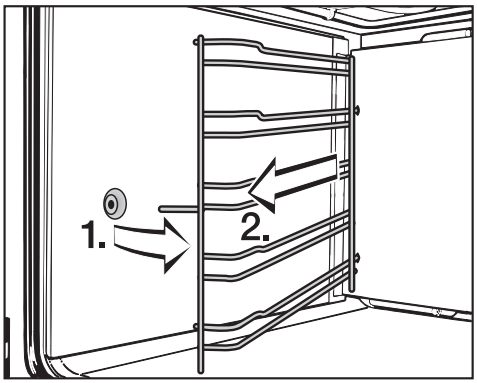
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips

⚠ Risque de blessure !
N'utilisez jamais le four sans supports de gradins.

Vous pouvez déposer les supports de gradins avec les rails FlexiClips (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez démonter les rails télescopiques FlexiClips séparément, suivez les conseils au chapitre "Equipement - Monter et démonter les FlexiClips".

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.



- Sortez les supports de gradins de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.)

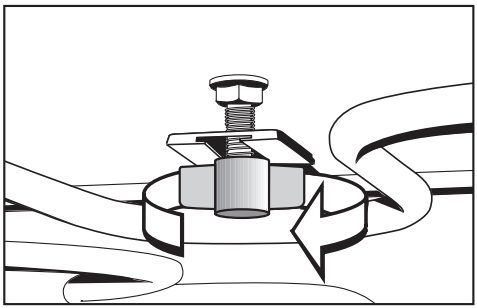
Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Abaisser la résistance de voûte + gril

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.

- Démontez les supports de gradins.



- Dévissez l'écrou papillon.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance voûte/gril.

- Abaissez prudemment la résistance de voûte/gril.

Vous pouvez à présent nettoyer la voûte de l'enceinte.

- Relevez la résistance de voûte/gril et resserrez l'écrou papillon.
- Montez les supports de gradins.

Détartrage du système d'évaporation

Quand faut-il détartrer ?

Le système d'évaporation doit être détartré plus ou moins souvent, en fonction de la dureté d'eau.

Vous pouvez effectuer un détartrage quand vous le voulez.

Cependant, après un certain nombre de cuissons avec apport d'humidité, vous êtes prié automatiquement de détartrer l'appareil afin qu'il fonctionne parfaitement.

Un message vous invitant à effectuer un détartrage s'affiche lorsque vous sélectionnez le mode HydraCook :

Vous pouvez encore utiliser dix fois le mode HydraCook .Vous devrez ensuite exécuter le processus de détartrage.

Le symbole s'éteint après quelques secondes. Vous pouvez aussi l'éteindre en effleurant la touche OK.

Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson.

Le nombre de processus de cuisson restant est décompté jusqu'à ce que les symboles 0 et s'affichent.

Ensuite, l'utilisation du mode HydraCook est bloquée.
Elle ne sera possible que lorsque vous aurez effectué le détartrage.

Déroulement d'un processus de détartrage

Le détartrage dure environ 90 minutes et se décompose en plusieurs étapes :

E 0: Aspiration du produit de détartrage

E 1: Phase d'action

E 2: Processus de rinçage 1

E 3: Processus de rinçage 2

E 4: Processus de rinçage 3

E 5: Evaporation eau résiduelle

Préparation du détartrage

Utilisez exclusivement les grandes pastilles de détartrant fournies. Elles ont été développées spécialement afin d'optimiser le détartrage. Vous pouvez vous les procurer à l'adresse www.miele-shop.com, auprès du service après-vente Miele ou chez votre revendeur Miele.
Tout autre détartrant endommagerait le four. Veuillez respecter le dosage du détartrant. Sinon votre four risque d'être endommagé. Après le détartrage, nettoyez l'enceinte de cuisson pour éliminer les résidus de produit de détartrage.

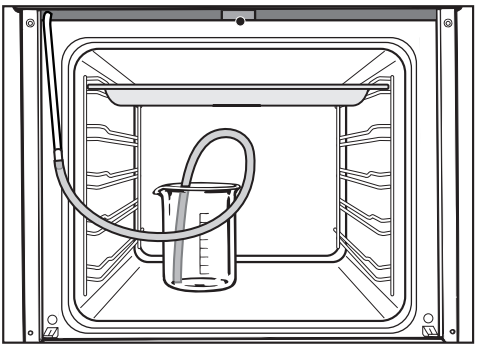
Pour que vous n'ayez pas à maintenir le récipient contenant le produit détartrant sous le flexible de remplissage, votre appareil est livré avec un flexible plastique à ventouse.

Vous avez besoin d'un récipient d'une contenance d'1 l environ.

❶ Plongez une extrémité du flexible jusqu'au fond du récipient, et fixez-le au récipient à l'aide de la ventouse.

❷ Remplissez le récipient d'environ 600 ml d'eau froide du robinet et placez-y une grande pastille de détartrage.

❸ Insérez le plat universel au niveau le plus haut et enfoncez-le bien, afin de recueillir le produit détartrant suite à l'utilisation.



❹ Déposez le récipient contenant le produit de détartrage dans l'enceinte de cuisson. Fixez l'autre extrémité du flexible plastique au tube de remplissage.

❺ Refermez la porte.

Effectuer le détartrage

Dès que vous avez lancé le processus d'aspiration *E 0*, vous ne pouvez plus interrompre le processus de détartrage.

❻ Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook.

❼ Tournez le sélecteur rotatif pour sélectionner *E*.

❽ Effleurez la touche OK.

Si la fonction HydraCook est déjà bloquée, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en effleurant la touche OK.

Le message vous demandant de procéder au **processus d'aspiration** (*E 0*) s'affiche et le triangle ▲ clignote sous .

❾ Effleurez la touche OK.

Le processus d'aspiration commence. Vous entendez des bruits de pompe.

La quantité de produit de détartrage effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

La **phase d'action** (*E 1*) démarre. Vous pouvez suivre le déroulement.

❿ Ouvrez la porte.

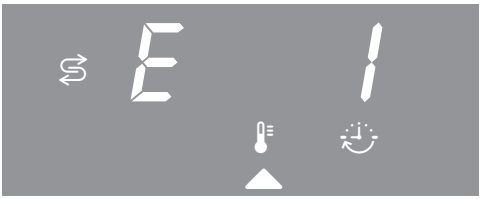
⓫ Laissez le récipient avec raccord flexible vers le flexible de remplissage dans l'enceinte de cuisson et remplissez d'environ 300 ml d'eau car le système aspire encore du liquide pendant la phase d'action.

⓬ Refermez la porte.

Toutes les cinq minutes environ, le système aspire de nouveau du liquide, des bruits de pompe sont audibles.

Vous pouvez afficher les étapes du détartrage:

- Effleurez la touche .
- Tournez le sélecteur rotatif pour sélectionner .



- Pour afficher à nouveau le temps restant, utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

À la fin de la phase d'action, un signal sonore retentit trois fois, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

Suite à la phase d'action, vous devez rincer le système de génération de vapeur pour éliminer les résidus de produit de détartrage.

Pour le nettoyage, env. 1 l d'eau courante est pompé trois fois dans le système d'évaporation et recueilli dans le plat universel.

⓭ Retirez le plat universel contenant le produit de détartrage, videz-le et replacez-le sur le niveau d'introduction supérieur.

⓮ Sortez le flexible du récipient.

⓯ Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 l d'eau froide du robinet.

⓰ Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez le flexible dans le récipient.

⓱ Effleurez la touche OK.

Le processus d'aspiration du **premier rinçage** (*E 2*) démarre.

L'eau circule dans le système d'évaporation puis est recueillie dans le plat universel.

⓲ Retirez le plat universel contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-le et replacez-le au niveau le plus haut.

⓳ Retirez le flexible plastique du récipient et remplissez le récipient d'environ 1 l d'eau froide du robinet.

⓴ Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez le flexible dans le récipient.

㉑ Effleurez la touche OK.

Le processus d'aspiration du **second rinçage** (*E 3*) démarre.

㉒ Répétez les quatre dernières étapes.

Le processus d'aspiration du **troisième rinçage** (*E 4*) démarre.

Laissez le plat universel et l'eau de rinçage recueillie pendant le troisième processus de rinçage dans l'enceinte lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

㉓ Retirez le récipient et le flexible de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez démarrer l'**évaporation de l'eau résiduelle** (*E 5*).

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.
N'ouvrez pas la porte du four pendant l'évaporation de l'eau résiduelle.

24 Effleurez la touche OK.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et l'indication correspondant à la durée de l'évaporation de l'eau résiduelle s'affiche.

Cette durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau effectivement restante.

L'écoulement de la dernière minute est affiché seconde par seconde.

Lorsque l'évaporation d'eau résiduelle est terminée :

– un signal sonore retentit trois fois, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – *P 2*"),
– *0:00* s'affiche et clignote.

25 Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.

⚠ Risque de brûlure !
Laissez refroidir l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de procéder au nettoyage.

26 Retirez le plat universel contenant le liquide recueilli, puis nettoyez le four lorsqu'il a refroidi pour retirer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.

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

Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui se produisent en utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.
Sollicitez le SAV (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

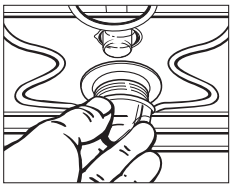
⚠ Risque de blessure !
Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité. Les interventions techniques doivent impérativement être exécutées par des professionnels agréés par le fabricant. N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four.

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est désactivé. C'est pour cette raison que l'écran s'éteint lorsque le four est hors tension. ■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence dans l'afficheur, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – *P I*").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais l'heure et le symbole 🔒 restent allumés à l'écran.	La sécurité enfants 🔒 est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Sécurité enfants 🔒").

Problème	Cause et solution
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. *MES_* est indiqué. Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage du four ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - *P 8*").
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais le four ne fonctionne pas.	Une brève panne de courant s'est produite. Le programme de cuisson en cours a été interrompu. ■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur ● et arrêtez le four. Vous devez ensuite redémarrer le programme de cuisson.
12:00 et le triangle▲ clignote sous le symbole 🔔.	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez l'heure (voir chapitre "Mise en service").
0:00 s'affiche de façon inattendue à l'affichage et clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position ● et arrêtez le four. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.

Problème	Cause et solution
F 32 est affiché.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur ● et sélectionnez de nouveau le niveau de pyrolyse de votre choix. Si le code d'erreur apparaît une nouvelle fois, contactez le service après-vente.
F 33 apparaît sur l'écran.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position ● et éteignez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente.
F XX est affiché.	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente.
L'eau n'est pas pompée en mode HydraCook.	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionne pas. Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - *P 8*").
	La pompe du système d'évaporation est défectueuse. ■ Contactez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	La ventilation de refroidissement est activée. Dès que l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température, le ventilateur s'arrête automatiquement.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) après le temps indiqué dans le tableau des pâtisseries.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. ■ Avec Chaleur sole-voûte, les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.

Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage d'usine (voir chapitre "Réglages – *P 7*").
L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.	La lampe halogène est défectueuse. Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid. ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.  ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacer la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.

Service après-vente

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

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

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

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

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

Conditions et durée de garantie

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

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

⚠ Risque de blessure !
Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions officielles en matière d'électricité et ordonnances de la compagnie distributrice locale.

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

Le four doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme EDF.

Il est recommandé d'effectuer le branchement par une **prise électrique**, ce qui facilitera le service après-vente.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si le branchement est prévu en **fixe**, un dispositif de sectionnement de chacun des pôles doit être prévu sur l'installation.

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).

Données de raccordement

Vous trouverez les données de raccordement nécessaires sur la plaque signalétique, visible sur le cadre de façade lorsque la porte est ouverte

Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

– modèle de l'appareil,

– N° de fabrication,

– les données de raccordement (tension d'alimentation/valeur de raccordement maximale).

En cas de modifications ou de remplacement du câble d'alimentation, il faudra utiliser un câble de type H 05 VV-F de la section appropriée.

Branchement électrique

Four

Le four est doté d'un câble à 3 conducteurs d'env. 1,7 m avec fiche pour monophasé 230 V, 50 Hz.

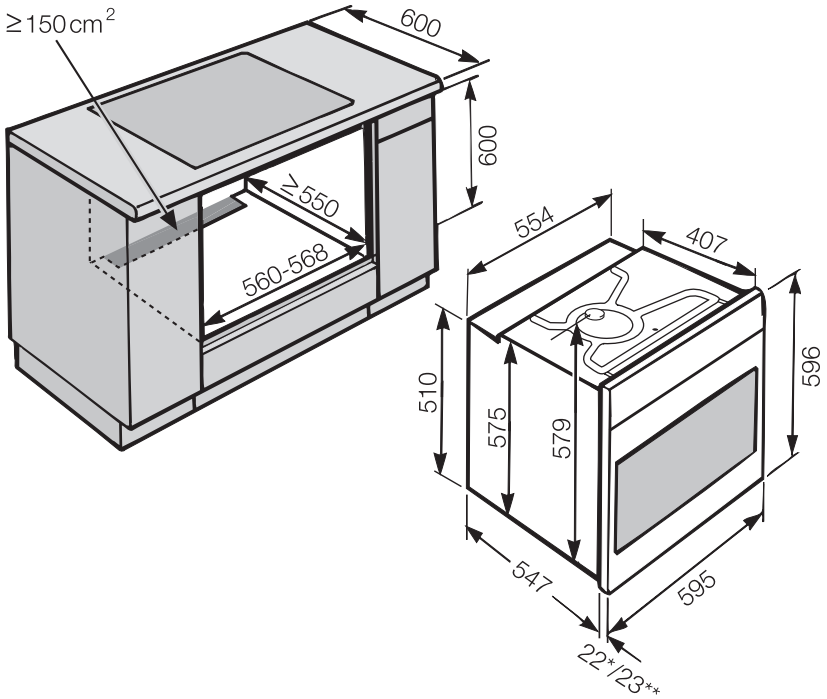
Protection par fusible 16 A.
Effectuer le branchement à une prise avec mise à la terre.

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

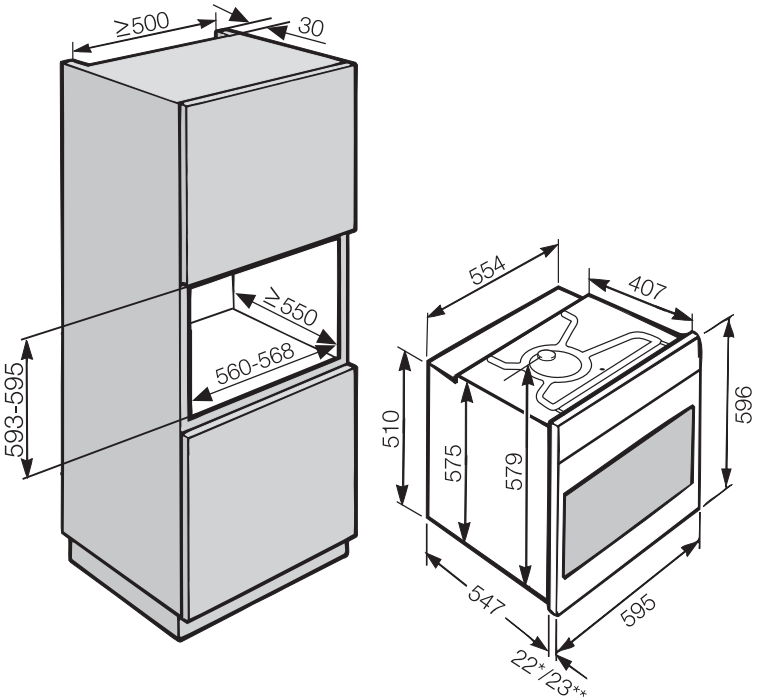
Encastrement dans un meuble bas



* Four avec façade en verre
** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

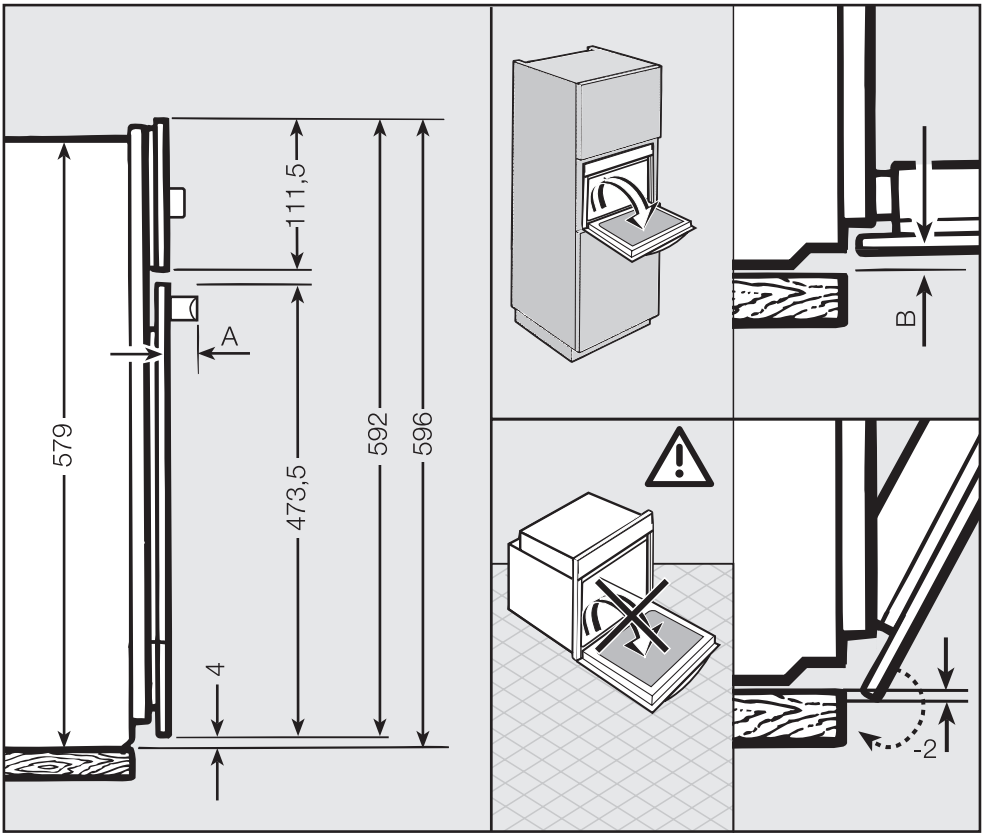
Encastrement dans une colonne



* Four avec façade en verre
** Four avec façade en métal

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



A H61xx : 45 mm
H62xx : 42 mm

B Four avec façade en verre : 2,2 mm
Four avec façade en métal : 1,2 mm

Encastrement du four

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Lors de l'encastrement, vérifiez les points suivants :
– le meuble d'encastrement ne comporte pas de paroi arrière.
– la tablette qui supporte le four ne touche pas le mur.
– il n'y a pas de baguettes d'isolation thermique dans le meuble d'encastrement.

En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex poêle à bois/charbon).

Avant le montage

■ Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.

Encastrement du four

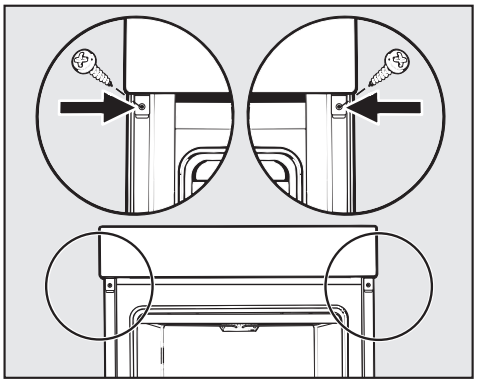
■ Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant la poignée.
Utilisez les prises de manipulation sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer le four (voir chapitre "Nettoyage et entretien - démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte. Le four sera plus léger et plus facile à encastrer dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée.

■ Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.

■ Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



■ Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.

■ Remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien - monter la porte").

Vous trouverez dans ce chapitre des idées de recettes diverses.

Les quantités et les réglages correspondent à votre four.

Pains précuits

Petits pains (congelés/précuits et non congelés)/bretzels (congelés)

Ingrédients
Petits pains précuits congelés ou à température ambiante ou bretzels congelés

Préparation des petits pains

Placez les petits pains sur le plat multi-usages ou la grille.

Préparation des bretzels

Recouvrir le plat multi-usages de papier sulfurisé et déposer les bretzels.

Laissez-les décongeler 10 minutes et saupoudrez-les de gros sel.

Réglage

en fonction des instructions sur l'emballage	préchauffage **non** nécessaire	préchauffage nécessaire
Mode de cuisson	HydraCook	
Température	voir les indications sur l'emballage pour les modes Chaleur tournante/ Chaleur pulsée	
Préchauffage	non	oui
Niveau	2	
Nombre/ type de diffusions de vapeur	1/automatique	1/manuelle
Quantité d'eau	env. 150 ml	
1ère diffusion de vapeur	automatique	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	indications sur l'emballage plus environ 5 minutes	

Bon à savoir
Si vous utilisez le plat universel ou le plat multi-usages, vous n'avez pas besoin de les beurrer ou de les recouvrir de papier sulfurisé grâce au revêtement PerfectClean. Avec ce type de pâtes, il faut mettre du papier sulfurisé.

Petits pains sous forme de croissants ou croissants à rouler

Ingrédients
Petits pains sous forme de croissants ou croissants à rouler

Préparation

Préparez la pâte en suivant les instructions figurant sur l'emballage, puis posez les croissants sur le plat multi-usages.

Réglage

en fonction des instructions sur l'emballage	préchauffage **non** nécessaire
Mode de cuisson	HydraCook
Température	voir les indications sur l'emballage pour les modes Chaleur tournante/ Chaleur pulsée
Niveau	2
Nombre/ type de diffusions de vapeur	1/manuelle
Quantité d'eau	env. 150 ml
1ère diffusion de vapeur	3 minutes après le début de la cuisson
Temps de cuisson	indications sur l'emballage plus environ 5 minutes

Pain blanc

Temps de préparation : 80 à 95 minutes

Ingrédients
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
250 ml d'eau tiède
500 g de farine
1 1/2 cuil. à. café de sel
1 1/2 cuil. à café de sucre
20 g de beurre ramolli
Dorure
Lait

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en mélangeant. Pétrir la farine, le sel, le sucre et le beurre 4-5 min jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Former une boule avec la pâte. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Pétrir encore un peu la pâte et confectionner un pâton d'environ 25 cm et le déposer sur le plat multi-usages. Entaillez plusieurs fois la surface de la pâte au couteau, en biais sur une profondeur de 1 cm. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 15 à 20 minutes.

Badigeonner le dessus du pain avec de l'eau et mettre à cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	170–190 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	35 à 45 minutes

Pita

Temps de préparation : 75 à 100 minutes

Ingrédients
1 dé (42 g) de levure de boulanger
200 ml d'eau tiède
375 g de farine
1 cuil. à café de sel
2 cuil. à soupe d'huile
Pour humecter :
1 1/2 cuil. à soupe d'huile

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en mélangeant. Pétrir la farine, le sel et l'huile pendant 3 à 4 min, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35°C, Chaleur sole-voûte pendant 20 à 30 minutes.

Pétrir brièvement la pâte, puis, à l'aide d'un rouleau, l'étaler en forme de galette (Ø environ 25 cm). Ensuite, la déposer sur le plat mutli-usages et laisser lever à couvert pendant 10 minutes à température ambiante.

Verser quelques gouttes d'huile sur la pita et la mettre à cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	Auto
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	automatique
Temps de cuisson	25 à 30 minutes

Bon à savoir

Vous pouvez décliner la pita de nombreuses façons en incorporant à la pâte une fois levée 50 g d'oignons ou 2 cuil. à café de romarin ou un mélange de 40 g d'olives hachées et 1 cuil. à café de pignons de pin ou 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence hachées. Vous pouvez également parsemer la galette de graines de sésame noir et la cuire ensuite.

Pain blanc aux herbes

Temps de préparation : 110 à 130 minutes

Ingrédients
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
300ml de lait tiède
500 g de farine
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe de persil ciselé
1 cuil. à soupe d'aneth ciselé
1 cuil à soupe de ciboulette ciselée
Dorure
Lait

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Travailler cette préparation pendant 3 à 4 minutes avec la farine, le sel et les herbes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 à 40 minutes.

Remplir la pâte dans un moule rectangulaire (env. 30 cm). Inciser le pain plusieurs fois en biais avec un couteau pointu et faites lever dans le four à 35 °C en mode Chaleur sole-voûte pendant 15 à 20 minutes.

Badigeonner le dessus avec du lait et mettre à cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	50-60 minutes

Pain aux olives

Temps de préparation : 185 à 215 minutes

Ingrédients

450 g de farine
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
150 ml de vin blanc
4 œufs
50 g d'huile d'olive
100 g de jambon cru découpé en dés fins
100 g de pecorino râpé
1 cuil. à café de marjolaine
1 cuil. à café de sel
100 g de cerneaux de noix hachés
100 g d'olives noires grossièrement hachées

Préparation

Malaxer la farine, la levure, le vin, les œufs et l'huile pour former une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 50-60 minutes.

Mélanger le jambon, le fromage, la marjolaine et le sel, les incorporer à la pâte avec les noix hachées. Incorporer les olives grossièrement hachées en dernier.

Versez la pâte (très souple) dans un moule à cake graissé (environ 30 cm) et faites lever à couvert au four à 35 °C pendant 50 à 60 minutes, en mode Chaleur sole-voûte. Entaillez le pain sur toute sa longueur et faites-le cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	65 à 75 minutes

Petits pains sésame fromage

Temps de préparation : 70 à 90 minutes
10 petits pains

Ingrédients
1 dé (42 g) de levure de boulanger
150 ml de lait tiède
500 g de farine
1 cuil. à café bombée de sel
1 pincée de sucre
75 g de beurre liquide
40 g de parmesan râpé
2 œufs
6 cuil. à soupe de sésame
Dorure
1 œuf
Garniture :
120 g de cheddar, de chester ou de gouda, en fines lanières

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Pétrir la farine, le sel, le sucre et le beurre 4-5 min jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faire lever à couvert dans le four à 35°C pendant 20 à 30 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Former 10 boules de même taille dans la pâte et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites lever à couvert dans le four à 35°C pendant 10 à 15 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Rouler le dessous des petits pains dans le sésame. Badigeonner le dessus avec l'œuf battu, parsemer de fromage et mettre à cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	Auto
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	25 à 30 minutes

Bon à savoir

Vous pouvez parsemer les petits pains de sésame en plus du fromage.

Pain de seigle

Temps de préparation : 135 à 170 minutes

Ingrédients
400 g de farine de seigle de type 130
200 g de farine de blé de type 45
2 1/2 cuil. à café de sel
2 cuil. à café de miel
150 g de levain liquide
1 dé (42 g) de levure de boulanger
400 ml d'eau tiède
5 cuil. à soupe de graines de lin
4 cuil. à soupe de graines de tournesol
Dorure
Eau

Préparation

Mélangez la farine de blé, la farine de seigle et le sel, puis ajoutez le miel et le levain.

Ajouter la levure dissoute dans l'eau et pétrir la pâte épaisse pendant 4 minutes, de préférence avec un robot. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30-45 minutes.

Incorporer les graines de lin et les graines de tournesol. Verser la pâte dans un moule à cake beurré (env. 30x 13cm). Lisser la surface, la badigeonner d'eau et la laisser lever en mode Chaleur sole-voûte à 35 °C pendant 15 à 20 minutes.

Cuire le pain dans le four préchauffé. Réduire la température après 15 minutes.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	200 °C + Préchauffage après 15 minutes : 180 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	50-60 minutes

Pain mixte

Temps de préparation : 115 - 150 minutes

Ingrédients
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
1 cuil. à soupe d'extrait de malt
400 ml d'eau tiède
200 g de farine de seigle de type 130
400 g de farine de blé de type 150
3 cuil. à café de sel
75 g de levain liquide
Dorure
Eau

Préparation

Délayer la levure et l'extrait de malt dans l'eau tiède.

Mélanger la farine de seigle, la farine de blé et le sel, puis y ajouter le levain. Ensuite, travailler cette préparation avec le mélange d'eau et de malt jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 40 à 45 minutes.

Pétrir brièvement la pâte, puis la verser dans un moule rectangulaire (environ 30 cm) graissé. Lisser la surface et la badigeonner d'eau. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 30 minutes.

Ensuite, entailler le pain en longueur et le cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	190–210 °C + Préchauffage
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	45–55 minutes

Bon à savoir

Si vous n'avez pas de panière, vous pouvez également cuire les pains dans un moule à cake. A cet effet, déposer les pâtons dans un moule à cake beurré pour la deuxième levée (env. 30 cm) puis cuire les pains dans le moule.

Petits pains au levain

Temps de préparation : 100 à 125 minutes
10 petits pains

Ingrédients
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
250 ml d'eau tiède
500 g de farine
1 1/2 cuil. à. café de sel
1 cuil. à café de sucre
1 cuil. à café bombée de beurre ramolli

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en remuant. Pétrir la farine, le sel, le sucre et le beurre 4-5 min jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 35 à 45 minutes.

Pétrir légèrement la pâte et former environ 10 boules de taille identique, les placer sur le plat multi-usages / le plat Crousti-chef perforé, les entailler et les faire lever dans le four à 35 °C pendant encore 25 à 35 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner les petits pains avec de l'eau et cuire dans le four préchauffé.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	190–210 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	25 à 30 minutes

Bon à savoir

Pour obtenir des petits pains au lait, remplacer l'eau par 300 ml de lait ou des petits pains au raisins si vous remplacez l'eau par 300 ml de lait, et que vous ajoutez 2 cuil. à soupe de sucre et 100 g de raisins secs à la pâte.

Petits pains aux graines

Temps de préparation : 130 à 140 minutes
10 petits pains

Ingrédients
1 dé (42 g) de levure de boulanger
1c. à c. de sirop de betterave à sucre
1 cuil. à soupe d'extrait de malt
300 ml d'eau tiède
150 g de farine de seigle de type 130
450 g de farine de blé (type 45)
2/3 cuil. à café de sel
75 g de levain
Garniture :
respectivement 3 cuil. à soupe de graines de lin, de sésame et de graines de tournesol

Préparation

Délayer la levure, le sirop et l'extrait de malt dans l'eau tiède en remuant.

Ensuite, travaillez cette préparation avec le mélange d'eau et de malt jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Mélanger la farine de seigle, la farine de blé et le sel, puis y ajouter le levain. Faire lever à couvert dans le four à 35°C pendant environ 45 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Mélangez les graines de lin, le sésame et les graines de tournesol.

Pétrir légèrement la pâte et former 10 petits pains. Badigeonner les petits pains avec de l'eau et passer le dessus des petits pains sur les graines pour qu'elles adhèrent. Placer les petits pains sur une plaque à pâtisserie/plat Crousti-chef perforé et faites-les lever dans le four à 35 °C pendant encore environ 45 minutes, en mode Chaleur sole-voûte. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	190–210 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	25 à 30 minutes

Bon à savoir

Pour donner une saveur particulière aux petits pains, vous pouvez ajouter 1/ 2 cuil. à café d'anis, de coriandre ou de cumin à la farine.

Pain italien à la mozzarella

Temps de préparation : 115 à 125 minutes

Ingrédients pour la pâte
1 dé (42 g) de levure de boulanger
200 ml d'eau tiède
500 g de farine
1 cuil. à café de sel
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
Ingrédients pour la garniture
125 g de mozzarella en dés
100 g de pecorino râpé grossièrement
2 gousses d'ail épluchées et finement émincées
2 cuil. à soupe de feuilles de basilic ciselées
Dorure
Huile d'olive
Garniture :
1 cuil. à café de gros sel
Aiguilles de romarin
1 cuil. à café de poivre coloré grossièrement moulu

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en mélangeant. Travailler cette préparation avec la farine, le sel et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant environ 45 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Pétrir brièvement la pâte, puis, à l'aide d'un rouleau, étalez-la en forme de rectangle (30 x 40 cm). Garnissez la pâte avec la mozzarella, le pecorino, l'ail et le basilic, puis roulez-la en partant du côté le plus étroit. Placez le rouleau sur le plat mutli-usages et faites lever à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 15 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Entailler plusieurs fois le pain jusqu'à la deuxième couche au moins, le badigeonner d'huile d'olive et le parsemer de sel, de romarin et de poivre. Cuire le pain.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	170–190 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	35 à 45 minutes

Bon à savoir

Vous pouvez ajouter 100 g de tomates déshydratées en petits morceaux ou 100 g d'olives tranchées sur la pâte avant de la rouler.

Petits pains au lait et au sucre

Temps de préparation : 105 à 120 minutes
8 petits pains

Ingrédients
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
250 ml de lait tiède
500 g de farine
40 g de sucre
1 pincée de sel
60 g de beurre ramolli
100 g d'amandes hachées
Dorure
Lait
Garniture :
Sucre perlé

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en mélangeant. Ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Incorporez les amandes hachées à la pâte. Formez 8 boules et placez-les sur le plat multi-usages/plat Crousti-chef perforé, faites lever à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 20 à 30 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner les petits pains de lait, tremper la partie supérieure dans le sucre perlé et les faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	35-40 minutes

Pain au petit-lait

Temps de préparation : 120 à 130 minutes

Ingrédients
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
300 ml de petit-lait tiède
375 g de farine de blé de type 45
100 g de farine de seigle de type 130
1 cuil. à soupe de son de blé
1 cuil. à soupe de graines de lin
1 cuil. à café de sucre
2 cuil. à café de sel
1 cuil. à café de beurre
Dorure
petit lait

Préparation

Délayer la levure dans le petit-lait tiède. Travaillez la farine de blé, la farine de seigle, le son de froment, les graines de lin, le sucre, le sel et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Former une miche en longueur, la déposer dans un moule beurré (env. 30x13cm) et laisser lever en mode Chaleur sole-voûte à 35°C pendant 20 à 30 minutes.

Entailler la surface de la pâte à l'aide d'un couteau, le badigeonner de petit-lait et le faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	170–180 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	45–55 minutes

Petits pains aux pépites de chocolat

Temps de préparation : 100 à 110 minutes
8 petits pains

Ingrédients
1 dé (42 g) de levure de boulanger
150 ml de lait tiède
500 g de farine
1 pincée de sel
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
75 g de beurre ramolli
2 œufs
100 g de pépites de chocolat
Dorure
Lait

Préparation

Ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes. la levure dans le lait tiède en mélangeant.

Incorporez les pépites de chocolat à la pâte. Formez 8 boules et placez-les sur un plat multi-usages/plat Crousti-chef perforé, faites lever à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 15 à 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonnez les petits pains de lait.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	150–160 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	25 à 35 minutes

Pita aux oignons

Temps de préparation : 105 à 110 minutes

Ingrédients pour la pâte
1 dé (42 g) de levure de boulanger
200 ml d'eau tiède
375 g de farine
1 cuil. à café de sel
2 cuil. à soupe d'huile
Ingrédients pour la garniture
2 petits oignons rouges
100 g de conté fruité
Thym
Pour humecter :
2 cuil. à soupe d'huile

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en mélangeant. Travailler cette préparation avec la farine, le sel et l'huile jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Faire lever à couvert dans le four à 35°C pendant environ 45 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Pétrir brièvement la pâte, puis, à l'aide d'un rouleau, l'étaler en forme de galette (Ø environ 25 cm). Ensuite, la déposer sur une plaque de cuisson et la laisser lever à couvert pendant 10 minutes supplémentaires à température ambiante.

Eplucher et émincer les oignons en lanières. Râper le fromage.

Garnir la pita avec les oignons, parsemer de fromage, de thym et de sel, arroser d'un filet d'huile sur le côté et cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	Auto
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	automatique
Temps de cuisson	25 à 30 minutes

Petits pains au fromage blanc

Temps de préparation : 45 à 55 minutes
10 petits pains

Ingrédients
250 g de fromage blanc maigre
2 œufs
70 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
500 g de farine
1 1/2 sachet de levure en poudre
100 g de cerneaux de noix hachés
Dorure
Lait
Garniture :
Sucre

Préparation

Mélanger le fromage blanc, les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Incorporer peu à peu la farine mélangée à la levure et aux noix hachées.

Pétrir ensuite la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit lisse et onctueuse. Pétrir ensuite la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit lisse et onctueuse.

Former 10 boules de même taille. Les badigeonner de lait, les plonger dans le sucre et les placer sur le plat multi-usages ou une plaque perforée Croustichef. Enfourner dans le four préchauffé.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	150–170 °C + Préchauffage
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	25 à 35 minutes

Bon à savoir

Sucre vanillé maison. Couper une gousse de vanille dans le sens de la longueur, couper chaque moitié en 4-5 morceaux et les conserver avec 500 g de sucre pendant 3 jours dans un bocal hermétique. Pour obtenir un arôme plus prononcé, on peut gratter la pulpe de la vanille et l'ajouter au sucre.

Pain au raisin

Temps de préparation : 115 à 145 minutes

Ingrédients
1 dé (42 g) de levure de boulanger
240 ml de petit-lait tiède
500 g de farine
100 g de sucre
1 pincée de sel
20 g de beurre liquide
125 g de fromage blanc maigre
250 g de raisins secs
Dorure
Eau

Préparation

Délayer la levure dans le petit-lait tiède. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et le fromage blanc et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 35 minutes.

Incorporer les raisins secs, puis versez la pâte dans un moule à cake (environ 30 cm) graissé. Faire lever à couvert dans le four à 35°C pendant 20 à 30minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner la surface d'eau puis cuire jusqu'à ce que le pain soit doré.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
Temps de cuisson	55–65 minutes

Petits pains au malt et aux graines de potiron

Temps de préparation : 120 à 130 minutes
8 petits pains

Ingrédients
1 dé (42 g) de levure de boulanger
1 cuil. à soupe d'extrait de malt
300 ml d'eau tiède
500 g de farine de blé complet
3 cuil. à café de sel
50 g cuil. à soupe de graines de potiron

Préparation

Délayer la levure et l'extrait de malt dans l'eau tiède en mélangeant. Travailler cette préparation avec la farine, le sel et les graines de potiron jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant environ 45 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Pétrir légèrement la pâte et formez 8 petits pains, badigeonner d'un peu d'eau, inciser la surface en croix et les placer sur un plat multi-usages/plat Crousti-chef perforé. Laissez à nouveau reposer la pâte au four à 35 °C pendant 30 à 40 minutes en mode Chaleur sole-voûte. Cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	190–210 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	25 à 30 minutes

Bon à savoir

L'extrait de malt est un améliorant ; il aide et accélère la levée de la pâte. En outre, l'extrait de malt donne un goût légèrement sucré délicieux au pain et petits pains et les colore agréablement. L'extrait de malt est disponible dans les magasins de produits diététiques ou dans les magasins bio.

Bonshommes en pâte levée

Temps de préparation : 95 à 105 minutes
4 pièces

Ingrédients
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
200 ml de lait tiède
375 g de farine
50 g de sucre
1 pincée de sel
50 g de beurre ramolli
Dorure
1 œuf
Décoration
Raisins secs
Amandes

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en mélangeant. Ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Pétrir la pâte rapidement. Saupoudrer le plan de travail de farine, puis à l'aide d'un rouleau, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 1 cm et découper des bonshommes. Placer les bonshommes sur un plat à pâtisserie/plat Crousti-chef perforé et faites lever dans le four à 35 °C pendant encore 15 à 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Battre l'œuf, dorer les bonhommes, garnir de raisins secs et d'amandes effilées et cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	20–30 minutes

Bretzels en pâte levée

Temps de préparation : 85 à 95 minutes
8 pièces

Ingrédients
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
100 ml de lait tiède
300 g de farine
1 cuil. à café de sucre
1 cuil. à café de sel
30 g de beurre
1 œuf
Dorure
1 jaune d'œuf mélangé à
1 cuil. à soupe de lait
Garniture :
Graines de pavot ou fromage râpé

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en mélangeant. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 20 à 30 minutes.

Pétrir légèrement la pâte et rouler 8 longs boudins (∅ environ 0,5 cm). Former des bretzels et les placer sur un plat multi-usages/plat Crousti-chef perforé. Faire lever à couvert dans le four à 35°C pendant encore 10 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner les bretzels avec le mélange à base d'œuf et de lait et saupouder de pavot ou de fromage. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	20–30 minutes

Ficelles aux lardons ou aux fines herbes

Temps de préparation : 105 à 130 minutes
2 pains

Ingrédients
1 dé (42 g) de levure de boulanger
250 ml d'eau tiède
375 g de farine de blé de type 45
250 g de farine de blé complet
1 cuil. à café de sucre
2 cuil. à café de sel
1/2 cuil. à café de poivre
3 cuil. à soupe d'huile
150 g de lard de poitrine, coupé en lardons ou respectivement 1 c. à s. de persil, d'aneth et de ciboulette (hachés)
Dorure
Lait

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	I
Température	190–210 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	25 à 35 minutes

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en mélangeant. Travailler cette préparation avec la farine de blé, la farine de blé complet, le sucre, le sel, le poivre et l'huile pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 40-50 minutes.

Ajouter les lardons ou les fines herbes et pétrir. Diviser la pâte en deux pâtons d'environ 35 cm de long et les poser sur le plat multi-usages ou une plaque Crousti-chef perforée. Inciser les pâtons en diagonale et les faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant 15 à 20 minutes, en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner les pâtons de lait et les cuire.

Petits pains au fromage et au jambon

Temps de préparation : 110 à 120 minutes
8 petits pains

Ingrédients
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
250 ml d'eau tiède
500 g de farine
30 g de beurre
1/2 cuil. à café de sel
100 g de jambon cuit découpé en petits dés
100 g de fromage râpé fort en goût
Dorure
Eau

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en mélangeant. Travailler cette préparation avec la farine, le beurre et le sel jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Faire lever à couvert dans le four à 35°C pendant environ 30 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Incorporer le jambon et la moitié du fromage à la pâte.

Former 8 boules et placez-les sur un plat multi-usages/plat Crousti-chef perforé, laisser lever à couvert dans le four à 35°C pendant encore 10 à 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Humidifier les petits pains, passer le dessus dans le reste de fromage. Cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	170–190 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	25 à 30 minutes

Bon à savoir

Vous pouvez utiliser par ex. du conté, du beaufort ou du gouda mi-vieux.

Pain aux abricots

Temps de préparation : 110 à 120 minutes

Ingrédients
1 dé (42 g) de levure de boulanger
200 ml de lait tiède
500 g de farine
60 g de sucre
1 cuil. à soupe de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
100 g de beurre ramolli
1 œuf
100 g d'abricots secs
50 g de pistaches hachées
Dorure
Lait

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en mélangeant. Ajouter la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel, le zeste de citron râpé, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35°C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Couper les abricots en petits dés, incorporer à la pâte avec les pistaches hachées, former un pâton en longueur et le déposer dans un moule à cake beurré (env. 30x13cm). Laisser lever à couvert dans le four à 35°C pendant environ 15 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Ensuite, badigeonnez le pain aux abricots de lait et faites-le cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	50-60 minutes

Gâteau au beurre

Temps de préparation : 90 à 110 minutes
20 parts

Ingrédients pour la pâte
1 dé (42 g) de levure de boulanger
200 ml de lait tiède
500 g de farine
50 g de sucre
1 pincée de sel
50 g de beurre
1 œuf

Ingrédients pour la garniture
100 g de beurre
100 g d'amandes effilées
120 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Délayer la levure en la mélangeant au lait tiède. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 20 minutes.

Pétrir un peu la pâte et l'abaisser sur le plat universel. Laisser lever au four en mode Chaleur sole-voûte à 35°C pendant 20 minutes.

Mélanger le beurre avec le sucre vanillé et la moitié du sucre. Dessiner des creux dans la pâte avec le bout des doigts, puis placez de petites portions de ce mélange sur la pâte à l'aide de deux cuillères à café. Parsemer le reste de sucre et les amandes effilées sur la pâte.

Laisser encore lever 10 minutes puis cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	Auto
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	automatique
Temps de cuisson	25-30 minutes

Tropézienne aux pignons

Temps de préparation : 130 à 140 minutes
20 parts

Ingrédients pour la pâte
30 g de levure de boulanger
200 ml de lait tiède
500 g de farine
80 g de sucre
1 pincée de sel
80 g de beurre ramolli
1 œuf
Ingrédients pour la garniture
150 g de beurre
200 g de sucre
2 cuil. à soupe de miel
3 cuil. à soupe de crème liquide
100 g de pignons de pin hachés
100 g d'amandes effilées
Ingrédients pour le fourrage
1 sachet de poudre pour flan à la vanille
500 ml de lait
3 cuil. à soupe de sucre
1 pincée de sel
250 g de beurre ramolli

Préparation

Délayer la levure en la mélangeant au lait tiède. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35°C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Pétrir un peu la pâte et l'abaisser sur le plat universel. Laisser lever au four en mode Chaleur sole-voûte à 35°C pendant 20 minutes.

Pour le glaçage, mélanger le beurre, le sucre, le miel et la crème, incorporer les pignons hachés et les amandes effilées. Dessiner de petits creux en enfonçant le doigt dans la pâte et répartir l'appareil au miel sur la pâte levée. Laisser encore lever 10 minutes puis cuire.

Préparer un pudding avec la poudre pour crème à la vanille, le lait, le sucre et le sel. Travailler le beurre en pommade et incorporer le pudding cuillère par cuillère.

Couper le gâteau refroidi en deux dans le sens de la hauteur. Tartiner la crème sur la partie inférieure de la tropézienne, poser la partie supérieure dessus et laisser refroidir un peu.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	Auto
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	automatique
Temps de cuisson	25-30 minutes

Brioche tressée aux noix

Temps de préparation : 100 à 110 minutes
10 portions

Ingrédients
1 dé (42 g) de levure de boulanger
150 ml de lait tiède
500 g de farine
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
100 g de beurre ramolli
1 œuf
100 g de cerneaux de noix hachés
Dorure
Lait

Préparation

Délayer la levure en la mélangeant au lait tiède. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35°C, Chaleur sole-voûte pendant 30 à 40 minutes.

Incorporer les noix hachées à la pâte. Diviser la pâte en 3 rouleaux de 40 cm environ. Former une brioche en tressant ces trois rouleaux et placez-la sur un plat multi-usages/plat Crousti-chef perforé. Faites lever à couvert dans le four à 35°C pendant encore 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner le pain de lait et le mettre à cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	Auto
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	automatique
Temps de cuisson	30-40 minutes

Couronne cannelle-noix de macadamia

Temps de préparation : 115 à 125 minutes
10 portions

Ingrédients pour la pâte
1 dé (42 g) de levure de boulanger
100 ml de lait tiède
500 g de farine
100 g de sucre
1 pincée de sel
Zeste d'un citron, râpé
100 g de beurre ramolli
1 œuf
2 blancs d'œufs
Ingrédients pour la garniture
2 cuil. à soupe de cannelle
2 cuil. à soupe de sucre
100 g de noix de macadamia non salées et hachées
2 jaunes d'œuf
Dorure
Lait

Préparation

Délayer la levure en la mélangeant au lait tiède. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre, l'œuf et les blancs d'œufs et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35°C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Pétrir brièvement la pâte et la diviser en deux. Former deux rouleaux de 50 à 60cm, les entrecroiser pour former une couronne.

Placez la couronne sur un plat multi-usages/plat Crousti-chef perforé et faites lever dans le four à 35°C pendant encore 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Mélanger la cannelle, le sucre, les noix concassées et les jaunes d'œuf. Badigeonner la couronne de lait, répartir dessus le mélange de noix et laisser lever au four à 35°C pendant encore 15 à 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte. Cuire jusqu'à ce que la couronne soit dorée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	30–35

Bon à savoir

La noix de macadamia, originaire d'Australie, fait partie des noix les plus chères du monde. La reine des noix est riche de graisses non saturées. C'est à ce fort taux de graisse qu'elle doit sa saveur ronde et onctueuse.

Dorade "Verduras"

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
4 portions

Ingrédients
4 daurades prêtes à cuire (environ 400 g chacune)
800 g de petites pommes de terre (grenailles)
2 poivrons rouges
2 courgettes vertes
2 courgettes jaunes
4 échalotes
3 gousses d'ail
400 g de feta
Jus d'1 citron
Sel
Poivre citron
4 brins de thym
4 brins de romarin
10 cuil. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Précuire les pommes de terre non pelées pendant 10 minutes.

Couper les poivrons en deux, les épépiner puis les détailler en gros morceaux. Couper les courgettes en rondelles, éplucher et émincer les échalotes.Couper la feta en dés.

Rincer le poisson, séchez-le, l'arroser de jus de citron, l'assaisonner avec du sel et du poivre citronné et le placer dans le grand plat à rôtir ou sur le plat universel.

Mélanger les pommes de terre précuites, les légumes et les herbes et les assaisonner avec le sel et le poivre citron. Répartir les légumes autour du poisson et parsemer de feta.

Mélanger l'huile avec un peu de sel et de poivre. Arroser le poisson, les pommes de terre et les légumes avec l'huile et mettre à cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	10 minutes après l'introduction dans l'enceinte de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	30-40 minutes

Bon à savoir

Les pommes de terre grenaille sont de petites pommes de terre d'un diamètre de 25 à 40, Vous pouvez les cuire et les manger sans les éplucher au préalable. mm.

Gratin de saumon et de chou frisé

Temps de préparation : de 80 à 90 minutes
4 portions

Ingrédients
600 g de filet de saumon
1 petit chou frisé (env. 600 g)
20 g de beurre ramolli
500 g de pommes de terre
Poivre
Sel
300 g de crème fraîche
2-3 cuil. à café de raifort
80 g de conté râpé
80 g de pain blanc

Préparation

Laver le chou frisé, le couper en quatre, enlever le trognon et découper le chou en lamelles. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter le chou et le faire légèrement dorer pendant environ 15 minutes en remuant de temps en temps.

Eplucher les pommes de terre, les couper en tranches et les faire cuire dans l'eau salée pendant 5 minutes environ.

Laver le saumon, le sécher avec du papier absorbant, le couper en bandes de 2 cm de large, citronner et saler. Mélanger la crème fraîche, le raifort et le fromage.

Mélanger le chou et les pommes de terre puis les verser dans un moule à gratin (environ 20 x 30 cm) et répartir les bandes de saumon dessus. Couper le pain blanc en dés et incorporer à la crème fraîche. Répartir le mélange pain-fromage sur le gratin et mettre à cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*3*
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	environ 300 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
3e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	35 à 45 minutes

Truite farcie

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
4 portions

Ingrédients
2 truites saumonées (de 600–700 g)
Jus d'1 citron
Sel
2 échalotes
2 gousses d'ail
50 g de petites câpres
1 jaune d'œuf
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 tranches de pain de mie
Piment en poudre
Poivre fraîchement moulu

Préparation

Laver et sécher les truites, les citronner puis les saler à l'intérieur et à l'extérieur.

Eplucher les échalotes et l'ail et les couper en petits dés. Couper également le pain de mie en petits dés. Mélanger les câpres, le jaune d'œuf, les échalotes, l'ail, l'huile et le pain, assaisonner avec le sel, le poivre et la poudre chili.

Garnir les truites de ce mélange et fermer l'ouverture avec des petites piques en bois.

Poser les truites sur le plat universel et les cuire au four.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	10 minutes après l'introduction dans l'enceinte de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	30-40 minutes

Filet de poisson à la viennoise

Temps de préparation : 65 à 75 minutes
4 portions

Ingrédients
600 g de filet de saumon
Jus d'1 citron
125 g de crème fraîche
50 g de cornichons
10 g de câpres
30 g de lard entrelardé
1 cuil. à soupe de moutarde
1 cuil. à café de parmesan

Préparation

Laver les filets, les sécher et les arroser de jus de citron. Déposer un filet dans un plat allant au four beurré (20x20cm) et le napper de la moitié de la crème liquide/fraîche.

Rincer les cornichons et les câpres à l'eau. Couper les cornichons et le lard en petits dés et les mélanger aux câpres hachées.

Répartir un tiers du mélange aux cornichons sur le filet de poisson. Poser un deuxième filet de poisson. Le badigeonner de moutarde et répartir un autre tiers du mélange aux cornichons par-dessus.

Déposer le dernier filet de poisson par-dessus. Badigeonner avec le reste de la crème fraîche et répartir le reste du mélange aux cornichons par-dessus. Parsemer de parmesan et cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	10 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	30-40 minutes

Gratin de pâtes au saumon et aux épinards

Temps de préparation : 65 à 75 minutes
4 portions

Ingrédients
450 g de feuilles d'épinards (frais ou surgelés)
1 gousse d'ail
Sel
Noix de muscade
500 g de tagliatelles vertes
400 g de filet de saumon
10–20 ml de jus de citron
Poivre fraîchement moulu
200 ml de crème liquide
250 g de crème épaisse
2 cuil. à soupe de mélange d'herbes surgelées
20 g d'amandes effilées

Préparation

Blanchir les épinards dans l'eau bouillante, les égoutter et les laisser refroidir pendant 1 minute ou décongeler les épinards surgelés et les laisser s'égoutter. Les presser avec les mains pour en extraire l'eau.

Couper les épinards grossièrement à l'aide d'un couteau. Assaisonner avec le sel et la noix de muscade.

Cuire les pâtes "al dente".

Laver le saumon, le sécher, le couper en gros dés, les arroser de citron, saler, poivrer.

Mélanger la crème avec la crème épaisse et les herbes, saler, poivrer.

Verser les pâtes dans un plat beurré (env. 20x30cm), ajouter les épinards et répartir les dés de saumon. Napper de sauce, décorer avec les amandes effilées et cuire sans couvercle.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	3
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	environ 300 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
3e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	35-45 minutes

Lieu noir aux oignons

Temps de préparation : 60 à 70 minutes
4 portions

Ingrédients
750 g de lieu noir
3 oignons
40 g de beurre
500 g de tomates
Jus d'1/2 citron
Sel
Poivre
100 ml de lait
10 g de chapelure
2 cuil. à soupe de persil, haché

Préparation

Couper les oignons en rondelles fines et les faire revenir dans 2 cuil. à soupe de beurre. Découper les tomates en rondelles. Nettoyer et sécher le filet de poisson, l'arroser d'un filet de citron, puis ajoutez du sel et du poivre.

Déposer les oignons dans un plat beurré (∅ 26cm). Superposer les tomates, saler et poivrer.

Déposer le filet par-dessus. Faire fondre le reste de beurre et verser sur le filet avec le lait. Parsemer de chapelure et cuire. Saupoudrer de persil haché après la cuisson.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	30-40 minutes

Truites farcies aux champignons

Temps de préparation : 65 à 75 minutes
4 portions

Ingrédients
4 truites (de 250 g, préparées)
2 cuil. à soupe de jus de citron
Sel
Poivre
1/2 oignon
1 gousse d'ail
200 g de champignons de Paris frais
1 bouquet de persil
50 g de beurre

Préparation

Laver et sécher les truites, les citronner puis les saler à l'intérieur et à l'extérieur.

Hacher l'oignon, l'ail, les champignons et le persil et les mélanger.

Garnir les truites de ce mélange puis les placer côte à côte dans le grand plat à rôtir ou sur le plat universel. Les parsemer de miettes de beurre et cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	35-45 minutes

Sandre aux fines herbes

Temps de préparation : 50 à 60 minutes
4 portions

Ingrédients
800 g de filet de sandre
Jus d'1 citron
1 bouquet de persil
1 bouquet de ciboulette
1 bouquet d'aneth
1 bouquet de mélisse
Sel
50 g de beurre

Préparation

Laver et sécher les filets. Les arroser de jus de citron, puis les laisser reposer pendant environ 10 minutes. Laver les herbes, les ciseler finement et les déposer mélangées dans un plat à gratin plat.

Saler les filets de sandre et les déposer sur le lit d'herbes en les faisant se chevaucher. Arroser les filets avec le reste du jus de citron, parsemer de noix de beurre et cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	160–180 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	35-45 minutes

Blanc de poulet aux prunes

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
6 parts

Ingrédients
800 g de blanc de poulet
400 g de prunes dénoyautées
40 g de gingembre frais
1 petit bouquet d'oignons de printemps
Sel
Poivre
3 cuil. à soupe d'huile
40 g de beurre
100 ml de vin blanc
100 ml de jus d'orange
100 ml de bouillon de volaille
1 cuil. à café de miel
50 ml de crème liquide

Préparation

Peler et râper le gingembre. Couper les oignons nouveaux en morceaux de 2cm.

Saler et poivrer les blancs de poulet et les faire dorer à l'huile dans le plat à rôtir. Verser le beurre avec le poulet dans le plat à rôtir et faire revenir rapidement les oignons nouveaux et le gingembre.

Mouiller avec le vin blanc, le jus d'orange et le bouillon de volaille. Ajouter les prunes et le miel, arroser les blancs de poulet avec la crème liquide et cuire au four. Lier la sauce avec un peu de fécule déjà préparée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	Auto
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	automatique
Temps de cuisson	40-50 minutes

Rôti de dinde farci à la ricotta et aux épinards

Temps de préparation : 120 à 130 minutes
6 parts

Ingrédients
100 g de blancs de dinde
1 échalote
225 g de feuilles d'épinards surgelées
1 jaune d'œuf
16 g de chapelure
125 g de ricotta
Sel
Poivre
Noix de muscade
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à café de romarin
750 ml de bouillon de volaille
500 ml de crème liquide

Préparation

Emincer l'échalote et la mélanger à la ricotta, avec les épinards décongelés, le jaune d'œuf et la chapelure. Assaisonner avec le sel, le poivre et un peu de noix de muscade.

Ouvrir le blanc de dinde en l'incisant sans le couper. Ouvrir et aplatir entre deux films fraîcheur. Saler et poivrer, étaler la pâte d'épinards et de ricotta et rouler. Entourer le rôti avec du fil d'office.

Saler et poivrer, disposer dans un plat à rôtir. Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive, parsemer de romarin, ajouter du bouillon de poule et cuire au four. Ajouter la crème après environ 60 minutes.

Retirer le rôti roulé de la sauce et enlever le fil d'office. Lier la sauce avec un peu de fécule déjà préparée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	3
Température	170–190 °C
Quantité d'eau	environ 300 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	10 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 25 minutes
3e diffusion de vapeur	après un intervalle de 25 minutes
Temps de cuisson	90 à 100 minutes

Si vous utilisez une thermosonde, la température à cœur doit être de 85 °C

Roulades de bœuf

Temps de préparation : 155 à 165 minutes
4 portions

Ingrédients
4 roulades de bœuf (environ 160 à 200 g)
Sel
Poivre
4 cuil. à café de moutarde peu forte
8 tranches fines de poitrine fumée
8 cornichons
2 carottes
1 petit poireau
150 g de céleri
1 oignon
Huile
1 cuil. à soupe de concentré de tomate
250 ml de vin rouge
2 brins de thym
2 brins de romarin
2 feuilles de laurier
1 gousse d'ail
1000ml de bouillon de bœuf
100 ml de crème liquide

Préparation

Etaler les escalopes les unes à côté des autres, saler et poivrer. Enduire la viande de moutarde puis déposer 2 tranches de lard et les cornichons coupés en bâtonnets. Rouler les roulades et les fixer avec un pic ou du fil d'office. Couper les carottes, le poireau, le céleri et les oignons en dés d'1 cm de côté.

Réchauffer l'huile dans le plat à rôtir et dorer les roulades de tous côtés. Retirer les roulades et saisir les légumes.

Ajouter le concentré de tomate, remuer puis mouiller avec un tiers du vin rouge. Faire réduire presque entièrement le vin et continuer jusqu'à ce que tout le vin rouge ait été consommé.

Ajouter les herbes, les épices, l'ail et le bouillon aux légumes. Remettre les roulades dans le plat à rôtir et cuire 60 minutes au four avec un couvercle.

Au bout de 60 minutes, enlever le couvercle et activer la première diffusion de vapeur. Cuire à découvert jusqu'à la fin.

Retirer les roulades du bouillon et enlevez les pics ou le fil de cuisine. Filtrer le fond, ajouter la crème liquide et lier la sauce avec éventuellement un peu de fécule déjà délayée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	3
Température	140 ?
Quantité d'eau	environ 300 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	60 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 20 minutes
3e diffusion de vapeur	après un intervalle de 20 minutes
Temps de cuisson	120 minutes

Tafelspitz, queue de veau à la viennoise

Temps de préparation : 120 à 130 minutes
6 parts

Ingrédients
1500 g de queue de veau
2 carottes
1 petit poireau
150 g de céleri
1 oignon
1 gousse d'ail
2 brins de thym
2 brins de romarin
4 feuilles de laurier
5 baies de genévrier
Sel
Poivre
500 ml de vin blanc
100 g de crème fraîche
250 ml de bouillon de viande ou d'eau

Préparation

Couper les carottes, le poireau, le céleri et l'oignon en dés de 1cm. Verser les légumes avec l'ail, les herbes et les épices dans un plat allant au four.

Saler et poivrer la queue de veau, la poser sur les légumes et cuire.

Ajoutez le vin après 25 minutes, réduisez la température du four et terminez la cuisson de la viande. Ajouter de l'eau si les légumes sont secs.

Filtrer le fond de cuisson, ajouter de la crème fraîche et du bouillon, lier avec un peu de fécule préalablement délayée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	3
Température	210–230 °C au bout de 25 minutes : 130–150 °C
Quantité d'eau	environ 300 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	10 minutes après l'introduction dans l'enceinte de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 15 minutes
3e diffusion de vapeur	après un intervalle de 30 minutes
Temps de cuisson	90 à 100 minutes

Si vous utilisez une thermosonde, la température à cœur doit être de 75 °C

Rôti de porc fumé en croûte sucrée

Temps de préparation : 85 à 105 minutes
6 parts

Ingrédients
1 kg de rôti de porc fumé
20 g de beurre ramolli
40 g de sucre roux
2 carottes
1 petit poireau
150 g de céleri
1 oignon
5 feuilles de laurier
6 clous de girofle
10 baies de genévrier, écrasées
125 ml de vin rouge
250 ml d'eau

Préparation

Entailler d'environ 2 à 3 mm la surface du petit salé en traçant des losanges, puis frotter la viande avec du beurre et du sucre.

Couper les carottes, le poireau, le céleri et les oignons en dés (1cm), mélanger aux épices et placer le tout au centre du plat universel. Poser le rôti dessus, verser le vin rouge et l'eau et cuire au four. Ajouter de l'eau si les légumes sont secs.

Filtrer le fond de cuisson, le lier éventuellement avec un peu de fécule et le servir avec la viande coupée en tranches.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	3
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	environ 300 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
3e diffusion de vapeur	après un intervalle de 30 minutes
Temps de cuisson	70-90 minutes

Si vous utilisez une thermosonde, la température à cœur doit être de 70 °C

Filet de porc farci

Temps de préparation : 65 à 75 minutes
6 parts

Ingrédients
4 filets de porc (300 g chacun)
Sel
Poivre
20 feuilles de basilic
250 g de pesto rouge
30 g de parmesan fraîchement râpé
12 tranches de jambon de Parme
40 g de beurre
250 ml de crème liquide
250 ml de bouillon de viande

Préparation

Ouvrir les filets de porc en les incisant sans les couper complètement. Saler et poivrer des deux côtés, disposer les feuilles de basilic dans l'ouverture.

Répartir le pesto rouge et parsemer de parmesan. Refermer les filets et les envelopper de jambon de parme. Déposer les filets dans un plat allant au four, parsemer avec les miettes de beurre et mettre au four.

Au bout de 15 minutes de cuisson, arroser avec la crème et le bouillon, réduire la température à 140°C et activer la dernière diffusion de vapeur. Lier la sauce avec un peu de fécule déjà préparée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	3
Température	170–190 °C après 15 minutes : 140 °C
Quantité d'eau	environ 300 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	35-45 minutes

Bon à savoir

Vous pouvez préparer vous-même le pesto rouge.
Prendre 200 g de tomates confites et émincer finement une gousse d'ail. Mixer avec 50ml d'huile d'olive, 1 cuil. à café de sucre et 2 cuil. à soupe de chapelure. Ajouter une pointe d'origan et de sambal oelek.

Porc au gingembre et au cinq-épices

Temps de préparation : environ 60 minutes, + 3-4 heures dans marinade
6 parts

Ingrédients
1500 g d'échine de porc
3-4 gousses d'ail
2 morceaux de gingembre de la taille d'une noix
3 cuil. à café de sel
3 cuil. à soupe de sauce soja
3 cuil. à soupe de miel
2 cuil. à soupe de xérès
1 cuil. à café de mélange de cinq épices
2 cuil. à soupe de sauce hoisin
Sambal oelek

Préparation

Emincer finalement les gousses d'ail, éplucher et râper le gingembre. Mélanger avec le sel, la sauce soja, le miel, le xérès, le cinq-épices et la sauce hoisin. Assaisonner la marinade avec le sambal oelek.

Couper la viande en bande de 3 cm d'épaisseur environ, la déposer dans un récipient étanche, répartir la marinade dessus et fermer le récipient. Laisser la viande mariner pendant 3 à 4 heures au réfrigérateur et la retourner de temps en temps.

Retirer la viande de la marinade et la déposer sur une grille elle-même posée sur un plat universel. Verser la viande dans le four préchauffé et activer immédiatement la diffusion de vapeur.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	170–190 °C + Préchauffage
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	20–30 minutes

Lapin à l'ail

Temps de préparation : 85 à 95 minutes
4 portions

Ingrédients
1 lapin
Sel
Poivre
4 tiges de céleri en branches
2 oignons
2 tomates
4 gousses d'ail
5 cuil. à soupe d'huile d'olive
125 ml de vin blanc
750 ml de bouillon de volaille
3 brins de thym
4 feuilles de laurier
100 g d'olives noires tranchées

Préparation

Couper le lapin en 6 morceaux, puis le saler et le poivrer. Couper le céleri et les oignons en dés de la taille d'une noisette. Couper les tomates en dés.

Faire dorer la viande de toutes parts dans un plat allant au four avec de l'huile d'olive. Ajouter les tomates, le céleri, les oignons et l'ail et laisser le tout cuire doucement pendant 5 minutes.

Mouiller avec le vin blanc et le bouillon de volaille, ajouter le thym, le laurier et les olives tranchées et cuire au four.

Retirer les morceaux de viande, passer la sauce et la laisser monter à ébullition, la lier éventuellement avec un peu de fécule délayée.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	10 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 20 minutes
Temps de cuisson	70-80 min

Bon à savoir

Cette recette est une spécialité espagnole. Vous pouvez accompagner le lapin à l'ail d'une pita et de salade fraîche.

Côtelettes d'agneau en croûte de pistaches

Temps de préparation : 40 à 45 minutes
4 portions

Ingrédients
2 carrés d'agneau (400 g chacun)
50 g de pistaches finement hachées
50 g de beurre
30 g de chapelure
1/2 cuil. à café de thym
Sel
Poivre
2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Mélanger les pistaches hachées très finement avec le beurre mis à température ambiante et la chapelure. Saler et poivrer, ajouter le thym.

Saler et poivrer les carrés d'agneau. Les dorer ensuite à la poêle avec de l'huile d'olive. Placer les carrés d'agneau avec le côté chair vers le haut sur le plat universel. Badigeonner la viande avec la pâte de pistaches, mettre dans le four préchauffé et activer immédiatement la diffusion de vapeur.

A la fin de la cuisson, enrouler la viande dans du papier aluminium, laisser reposer 10 minutes puis couper en côtelettes.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	200–220°C + préchauffage
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	15 minutes

Si vous utilisez une thermosonde, la température à cœur doit être de 50 °C

Brioches à la pomme de terre fourrées au fromage frais

Temps de préparation : 130 à 140 minutes
4 portions

Ingrédients
125 g de pommes de terre
1/2 dé de levure de boulanger (21 g)
80 ml de lait tiède
1/2 cuil. à café de sel
250 g de farine
20 g de beurre ramolli
1 œuf
200 g de fromage frais aux fines herbes
Dorure
Lait

Préparation

Eplucher les pommes de terre, les cuire et les passer au moulin à légumes alors qu'elles sont encore chaudes. Laisser refroidir la masse de pommes de terre.

Délayer la levure en la mélangeant au lait tiède. Ajouter les pommes de terre, le sel, la farine, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35°C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Avec la pâte, former 12 boules, les étirer légèrement, les farcir chacune d'une cuillerée de fromage frais, les refermer en reformant les boules.

Placer ces boules dans un plat graissé (environ 20x30cm), face fermée posée contre le plat, puis faites encore lever au four à 35°C pendant 20 à 30 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner les brioches de lait et les mettre à cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	35-45 minutes

Bon à savoir

Les brioches à la pomme de terre peuvent aussi servir de garniture, par exemple un émincé et une salade.

Soufflé au fromage

Temps de préparation : de 60 à 65 minutes
8 parts

Ingrédients
20 g de beurre
30 g de farine
200 ml de lait chaud
Sel
Poivre fraîchement moulu
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de poivre de Cayenne
4 jaunes d'œufs
100 g de gruyère râpé
4 blancs d'œuf
Chapelure
2 cuil. à soupe de parmesan, râpé
8 ramequins

Préparation

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en remuant (ne pas laisser brunir). Ajouter le lait. Continuer à remuer à feu très doux pendant 5 minutes. Assaisonner avec le sel, le poivre, la noix de muscade et le poivre de Cayenne.

Incorporer peu à peu les jaunes. Ajouter le fromage en dernier.

Monter les blancs en neige et les incorporer sans les casser à l'appareil refroidi.

Répartir la préparation dans les moules bien graissés et recouverts de chapelure. La pâte doit rester à 1cm en-dessous du bord du ramequin. Parsemer le soufflé de parmesan.

Poser les ramequins sur le plat universel, les enfourner dans le four préchauffé et activer la diffusion de vapeur immédiatement.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	*I*
Température	180–200 °C + préchauffage
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	juste après avoir enfourné le plat
Temps de cuisson	20-25 minutes

Bon à savoir

Il faut servir les soufflés sans attendre, car ils retombent vite.

Tourte de printemps

Temps de préparation : 105 à 115 minutes
Environ 15 parts

Ingrédients
300 g de pâte feuilletée
1 poivron rouge
1 poivron jaune
3 oignons nouveaux
1 kg de viande hachée
1 gousse d'ail finement hachée
100 g de chapelure
2 œufs
Sel
Poivre fraîchement moulu
Paprika
2 cuil. à café de moutarde peu forte
Dorure
1 jaune d'œuf
Eau

Préparation

Couper les poivrons en petits dés et les oignons de printemps en rondelles.

Mélanger la viande hachée avec les légumes, l'ail, la chapelure, les œufs, les épices et la moutarde.

Graisser un moule rectangulaire (env. 30 CM et le tapisser de papier sulfurisé. Etaler la pâte feuilletée (env. 45x50cm). Chemiser le moule avec la pâte feuilletée, de manière à qu'une longueur à peu près équivalente déborde sur les grands côtés. Verser la viande préparée et bien la tasser. Refermer la terrine en repliant la pâte. Mouiller les bords de pâte avec un peu d'eau et les pincer.

Prélever environ 3 losanges de pâte de 3x3 cm dans la croûte de la terrine. Décorer la face supérieure du pâté avec.

Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau, badigeonner la pâte de ce mélange et cuire la terrine.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	180–200 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	20 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 15 minutes
Temps de cuisson	55-65 minutes

Fine tourte au fromage

Temps de préparation : 130 à 140 minutes
8 parts

Ingrédients pour la pâte
1 dé (42 g) de levure de boulanger
150 ml de lait tiède
150 g de farine de seigle type 130
200 g de farine de blé de type 45
30 g de beurre
1/2 cuil. à café de sel
1/2 cuil. à café de sucre
Ingrédients pour le fourrage
300 g de fromage type munster, reblochon
2 petits poivrons rouges
2 petits oignons rouges
2 cuil à soupe de ciboulette hachée
Sel
Poivre, moulu grossièrement
Piment en poudre
Garniture :
4 cuil. à soupe de graines de potiron

Préparation

Dissoudre le levain dans le lait et malaxer avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35°C, Chaleur sole-voûte pendant 45minutes.

Couper le fromage en petits dés. Tailler le poivron et les oignons en brunoise et les mélanger à la ciboulette ciselée. Saler, poivrer et assaisonner avec le piment en poudre.

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné en carré (env. 40x40 cm) et la déposer en diagonale dans un moule carré (env. 20 x20cm) beurré. Verser la farce sur la pâte, replier les coins de pâte sur la farce et appuyer légèrement. Prélever environ 3 losanges de pâte de 3x3 cm dans la croûte de la terrine. Décorer la face supérieure du pâté avec.

Badigeonner la pâte avec un peu d'eau et parsemer de graines de potiron.
Cuire le plat. Laisser reposer environ 30 minutes avant de servir.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	3
Température	170–190 °C
Quantité d'eau	environ 300 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
3e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	50-60 minutes

Bon à savoir

Cette recette convient bien pour une entrée, ou accompagnée d'une salade, en plat principal.

Gratin de tortellinis à la roquette et au jambon

Temps de préparation : 60 à 70 minutes
6 parts

Ingrédients
125 g de roquette
100 g de jambon séché
300 ml de crème liquide
400 g de crème épaisse
Sel
Poivre
800 g de tortellinis frais
300 g de tomates cerises coupées en deux
4 cuil. à soupe de pignons, rôtis
50 g de parmesan fraîchement râpé
50 g d'emmental râpé

Préparation

Laver la roquette, la sécher et la couper en bandes avec le jambon. Mélanger les crèmes, saler et poivrer.

Mélanger les tortellinis avec les demi-tomates, la roquette et le jambon, verser dans un plat à gratin (env. 20 x 30 cm) et napper de sauce.

Répartir les pignons et le fromage râpé. Cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	170–190 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	10 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	40-50 minutes

Cannellonis aux champignons

Temps de préparation : 75 à 85 minutes
4 portions

Ingrédients
16 cannelloni
Ingrédients pour le fourrage
1 oignon
150 g de jambon cuit
350 g de champignons de Paris
2 cuil. à soupe d'huile
75 g de feta
100 g de mozzarella
150 g de fromage frais
Sel
Poivre
300 ml de bouillon
100 g de crème épaisse
Pour gratiner.
100 g de gouda râpé

Préparation

Hacher finement l'oignon, le jambon et les champignons. Faire dorer les oignons avec de l'huile dans une poêle, ajouter le jambon et remuer encore un peu. Ajouter les champignons en dernier et remuer jusqu'à ce que l'eau dégorgée soit évaporée.

Couper la feta et la mozzarella en petits dés. Bien mélanger avec le mélange champignon-jambon et le fromage frais, saler et poivrer.

Farcir les cannellonis avec le mélange et disposer dans un plat à gratin (ca. 25x30 cm).

Mélanger le bouillon avec la crème épaisse et verser la sauce sur les cannellonis. Parsemer de fromage râpé et cuire.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	170–190 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	10 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	45-55 minutes

Bon à savoir

Vous pouvez utiliser une poche à douille (sans douille) pour remplir les cannellonis.

Brioches fourrées à la comporte de prunes

Temps de préparation : 110 à 120 minutes
6 parts

Ingrédients
500 g de farine
1 dé (42 g) de levure de boulanger
50 g de sucre
250 ml de lait tiède
1 cuil. à café de cannelle
1 pincée de sel
100 g de beurre ramolli
1 œuf
120 g de compote de prunes
Pour saupoudrer
40 g de sucre glace

Préparation

Malaxer la farine, la levure émiettée, le sucre, le lait, la cannelle, le sel, le beurre et un œuf pour former une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35°C, Chaleur sole-voûte pendant 20-30 minutes.

Avec la pâte, former 12 boules, les étirer légèrement, les farcir chacune d'une cuillerée de compote de prunes, les refermer et les reformer en boules. Les déposer face fermée orientée vers le bas dans un plat à gratin (env. 20 x 30 cm).

Faire lever les boules à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte. Puis les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Saupoudrer les brioches de sucre glace et servir avec une crème anglaise si vous le souhaitez.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	2
Température	150–170 °C
Quantité d'eau	env. 200 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	5 minutes après le début du programme de cuisson
2e diffusion de vapeur	après un intervalle de 10 minutes
Temps de cuisson	35-45 minutes

Bon à savoir

Vous pouvez remplacer la compote de prunes par deux moitiés de prune type quetsche ou prune d'Agen. Avant de refermer les boules, sucrer les prunes.

Soufflé sucré à la cerise

Temps de préparation : 40 à 50 minutes
8 parts

Ingrédients
Beurre
50 g de poudre de noix
200 g de griottes
2 jaunes d'œuf
80 g de sucre glace
Pulpe d'une gousse de vanille
250 g de fromage blanc lisse
20 g de fécule
2 blancs d'œufs
Pour saupoudrer
40 g de sucre glace

Préparation

Beurrer huit ramequins et les tapisser de poudre de noix.

Bien égoutter les griottes et les répartir dans les moules.

Battre le jaune d'œuf avec 60 g de sucre glace jusqu'à ce qu'il mousse. Incorporer l'intérieur de la gousse de vanille, le fromage blanc et la fécule. Monter les blancs en neige avec le reste de sucre glace et les incorporer sans les casser.

Répartissez la préparation dans les 8 petits moules (Ø 7–8 cm) graissés, déposez-les sur le plat universel et introduisez ce dernier dans le four préchauffé. Verser environ 1 l d'eau chaude dans le plat universel et faire cuire les soufflés au bain-marie.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Réglages

Mode de cuisson	HydraCook
Nombre/ type de diffusions de vapeur	Auto
Température	170–190 °C
Quantité d'eau	env. 150 ml
Niveau	2
1ère diffusion de vapeur	automatique
Temps de cuisson	20-30 minutes

MIELE France
Siège social
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris
55, Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Internet
www.miele.fr

La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

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

Miele

H6160BP; H6260BP

CE

fr - FR

M.-Nr. 09 725 490 / 00