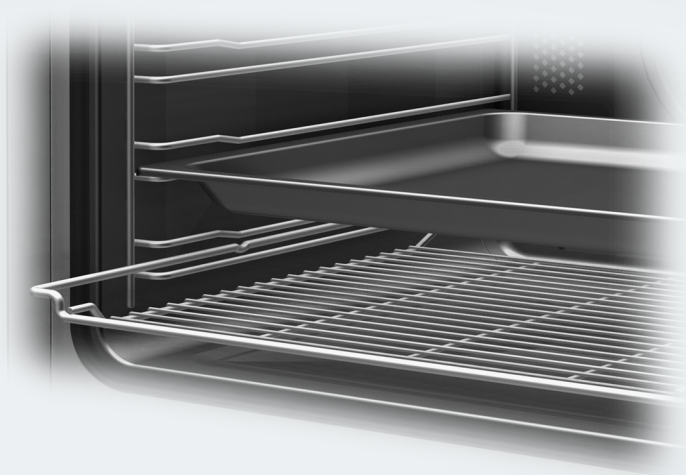


Mode d'emploi et instructions de montage

Four



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

Table des matières



Consignes de sécurité et mises en garde	8
Votre contribution à la protection de l'environnement	19
Schéma descriptif du four	20
Éléments de commande	21
Touche Marche/Arrêt ①	22
Touches sensibles	22
Écran tactile.....	23
Menu principal.....	24
Symboles.....	24
Principe de fonctionnement	25
Équipement	27
Description du modèle	27
Plaque signalétique	27
Éléments fournis.....	27
Accessoires fournis et accessoires en option.....	27
Supports de gradins	28
Plaque de cuisson multi-usages, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité.....	28
Rails télescopiques FlexiClips HFC 72.....	28
Fonctions du four	33
Dispositifs de sécurité du four.....	33
Sécurité enfants 	33
Verrouillage des touches pour le four.....	33
Sécurité oubli	33
Ventilateur de refroidissement.....	34
Porte ventilée.....	34
Verrouiller la porte pendant la pyrolyse	34
Surfaces traitées PerfectClean	34
Accessoires pyrolysables	35
Première mise en service	36
Paramètres de base	36
Premier chauffage du four et premier rinçage du système d'évaporation	38
Réglages	40
Ouvrir le menu "Réglages"	40
Modifier et enregistrer les réglages	40
Tableau des réglages.....	41
Langue 	42

Table des matières




Affichage horaire	42
Affichage	42
Type d'affichage	42
Format d'affichage de l'heure.....	42
Réglages.....	42
Synchronisation.....	42
Date	43
Eclairage.....	43
Page d'accueil.....	43
Luminosité.....	43
Volume.....	44
Signaux sonores.....	44
Bip touches	44
Mélodie d'accueil	44
Unités de mesure	44
Poids.....	44
Température	44
Arrêt différé du ventilateur.....	45
Températures préprogrammées	45
Pyrolyse.....	45
Sécurité	46
Sécurité enfants 	46
Verrouillage des touches	46
Hotte catalytique	47
Revendeur	47
Mode expo	47
Réglages d'usine.....	47
MyMiele	48
Ajouter une entrée	48
Modifier MyMiele	49
Supprimer des entrées.....	49
Classer les entrées	49
Alarme + Minuterie	50
Utiliser l'alarme 	50
Régler l'alarme	50
Modifier l'alarme.....	50
Supprimer l'alarme	50
Utiliser la minuterie 	51
Régler la minuterie.....	51
Modifier la minuterie.....	52
Supprimer la minuterie	52

Table des matières



Aperçu des modes de cuisson	53
Conseils d'économie d'énergie	55
Utilisation du four	57
Utilisation simple	57
Ventilateur de refroidissement.....	57
Fonctions avancées	58
Modifier la température de cuisson.....	59
Chauffage accéléré	59
Fonction Chauffage accéléré.....	60
Préchauffer l'enceinte.....	60
Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)	61
Changer le mode de cuisson	61
Réglage des temps de cuisson	62
Arrêt automatique de la cuisson.....	62
Démarrage et arrêt automatiques.....	63
Déroulement d'un processus de cuisson avec départ et arrêt automatiques ..	63
Modifier les temps de cuisson réglés.....	64
Annuler la cuisson	64
HydraCook 	65
Déroulement d'un programme de cuisson en mode HydraCook 	66
Régler la température	66
Régler le nombre de diffusions de vapeur	66
Activation des diffusions de vapeur	67
Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration	67
Modifier le type de chauffage.....	68
Activer les diffusions de vapeur	69
Diffusion automatique de vapeur	69
1, 2 ou 3 diffusions de vapeur	69
Evaporation de l'eau résiduelle	70
Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement	71
Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle	71
Programmes automatiques	72
Présentation des catégories de plats.....	72
Utiliser les programmes automatiques.....	72
Conseils d'utilisation	73
Effectuer une recherche	74
Programmes personnalisés	75
Créer un programme personnalisé.....	75

Table des matières

Démarrer un programme personnalisé.....	76
Modifier un programme personnalisé	77
Modifier les phases de cuisson.....	77
Renommer un programme	77
Supprimer un programme personnalisé.....	78
Pains et pâtisseries	79
Remarques sur les tableaux de cuisson	80
Tableaux de cuisson.....	81
Pâte à gâteau	81
Pâte brisée.....	83
Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc	85
Génoise	87
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue	88
Rôti	89
Remarques sur les tableaux de cuisson	90
Tableaux de cuisson.....	91
Bœuf, veau	91
Porc	92
Agneau, gibier	93
Volaille, poisson.....	94
Thermosonde	95
Mode de fonctionnement	95
Possibilités d'utilisation	96
Conseils importants sur l'utilisation	96
Comment utiliser la thermosonde	98
Affichage du temps restant	99
Utilisation de la chaleur résiduelle.....	99
Cuisson à basse température	100
Utiliser la fonction spéciale "Cuisson à basse température"	101
Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température	102
Mode gril	103
Remarques sur le tableau des grillades	105
Tableau des grillades.....	106
Fonctions utiles	107
Décongélation	108
Sécher	109
Réchauffage	110
Chauffer la vaisselle	110
Faire lever la pâte	111

Table des matières



Pizza	111
Programme Shabbat	112
Cuisson éco.....	113
Stérilisation des conserves	114
Produits surgelés/plats préparés.....	115
Nettoyage et entretien	116
Produits à ne pas utiliser	116
Conseils.....	117
Salissures normales	117
Thermosonde	117
Salissures incrustées (excepté les rails télescopiques FlexiClips)	118
Nettoyage de l'enceinte avec pyrolyse 	119
Préparer le nettoyage par pyrolyse	119
Démarrer le nettoyage par pyrolyse	120
Démarrer le nettoyage par pyrolyse	120
Départ différé de la pyrolyse	120
Après le nettoyage par pyrolyse	121
Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse.....	122
Démontage de la porte.....	123
Désassemblage de la porte.....	124
Montage de la porte	128
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips.....	129
Abaisser la résistance de voûte + gril	130
Détartrer le système d'évaporation 	131
Déroulement d'un processus de détartrage.....	131
Préparation du détartrage	132
Effectuer le détartrage.....	132
En cas d'anomalie	136
Service après-vente et garantie	142
Branchement électrique	143
Croquis cotés pour le montage	145
Dimensions et niche	145
Encastrement dans un meuble bas.....	145
Encastrement en colonne.....	146
Cotes détaillées de la façade du four.....	147
Encastrement du four	148
Données à l'attention des instituts de contrôle	149
Plats tests selon EN 60350-1	149

Table des matières

Classe d'efficacité énergétique	150
Fiches de données pour fours ménagers.....	150
Droits d'auteur et licences	152
Miele@home	153

Consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce four est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four 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 en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !
- ▶ Ce four est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage de pièce.

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ 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 d'asphyxie ! Les enfants se mettent en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de 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 brûlure !

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.

► Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg.

Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se suspendre à la porte de l'appareil !

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Un four endommagé 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 !
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du four est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Avant de brancher le four, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Si votre four a été livré sans cordon électrique ou que ce dernier est endommagé et qu'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Branchement électrique").
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
 - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
 - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
 - le cas échéant, débranchez la prise murale sans tirer sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !
- ▶ Le four doit bénéficier d'une arrivée d'air suffisante pour fonctionner normalement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas obstruée (ex. : montage de baguettes d'isolation thermique dans meuble d'encastrement) et que d'autres sources de chaleur n'entraînent pas un échauffement excessif de l'air de refroidissement (ex. : poêle à bois/charbon).
- ▶ Si le four est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le four, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que le four ait complètement refroidi pour refermer la porte.

Consignes de sécurité et mises en garde



Utilisation conforme

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 sont susceptibles de s'échauffer et de 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 solevoûte .
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des résistances de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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 aliments maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte sont susceptibles de se dessécher. L'humidité qui en découle risque d'entraîner une corrosion de votre four.

Couvrez bien vos plats.

► L'émail de la sole peut se fissurer ou s'écailler en cas d'accumulation de chaleur.

Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.

Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante +  ou Brunissage . Eteignez pour ce faire toujours le chauffage accéléré.

► L'émail de la sole de l'enceinte peut être abîmé par le fait de déplacer des objets.

Si vous placez des casseroles, des poêles ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, ne les faites pas glisser dessus.

► 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ 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.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais le four pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.

▶ Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher. Ne laissez la porte de votre four ouverte que si cela est strictement nécessaire.


▶ La porte supporte une charge maximale de 15 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four.

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four. La vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ Les supports de gradins peuvent être démontés (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remettez-les correctement en place.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Accessoires

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.
- ▶ Les plats à rôtir Miele HUB 5000-M / HUB 5001-M / HUB 5000-XL / HUB 5001-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.
- ▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.
- ▶ Le plastique de la thermosonde peut fondre à des températures très élevées. N'utilisez pas la thermosonde dans les modes de cuisson avec gril (exception Turbogril ). Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte.
- ▶ 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").

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

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

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

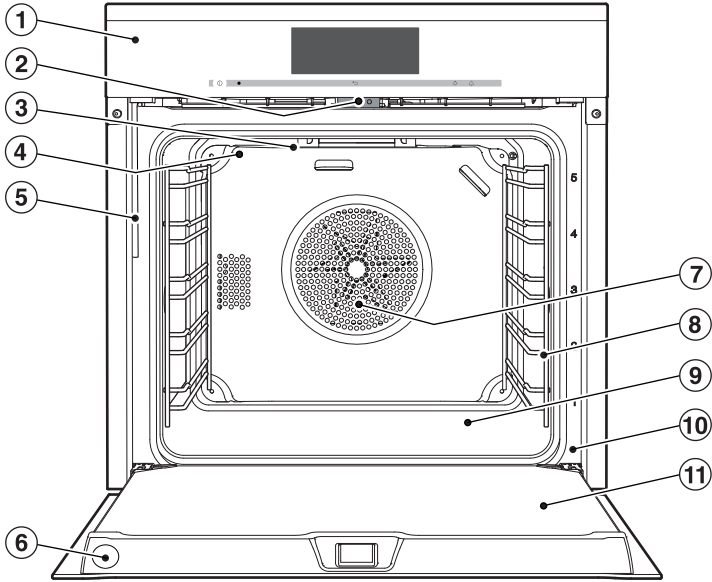
Votre ancien appareil

Les appareils électrique et électro-
niques contiennent souvent des maté-
riaux précieux. Cependant, ils
contiennent aussi des substances
toxiques nécessaires au bon fonction-
nement et à la sécurité des appareils. Si
vous déposez ces appareils usagés
avec vos ordures ménagères ou les ma-
nipulez de manière inadéquate, vous
risquez de nuire à votre santé et à l'en-
vironnement. Ne jetez jamais vos an-
ciens appareils avec vos ordures ména-
gères !



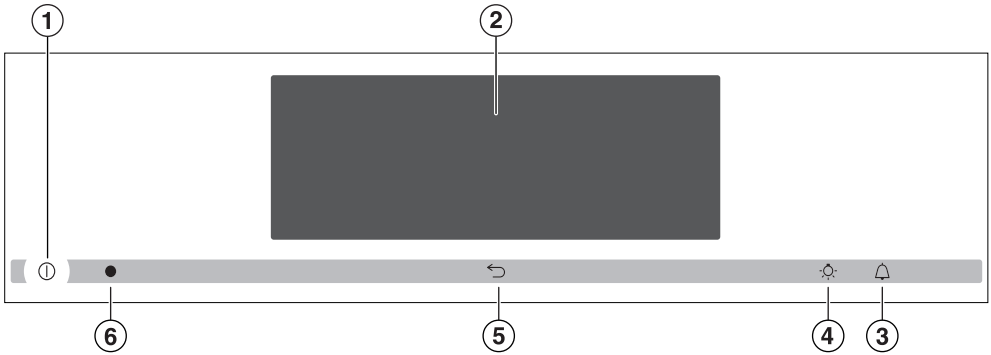
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel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

Schéma descriptif du four



- ① Bandeau de commande du four
- ② Verrouiller la porte pendant la pyrolyse
- ③ Résistance de voûte/gril avec antenne de réception pour la thermosonde sans fil
- ④ Ouvertures d'arrivée de la vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation
- ⑥ Rangement pour la thermosonde
- ⑦ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑧ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑨ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑩ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑪ Porte

Éléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ①
Mise en marche et arrêt
- ② Affichage
Affichage de l'heure et des informations relatives à l'utilisation
- ③ Touche sensitive 🔔
Réglage de la minuterie
- ④ Touche sensitive ☀️
Activation / Désactivation de l'éclairage de l'enceinte
- ⑤ Touche sensitive ↶
Retour en arrière par étape
- ⑥ Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)

Eléments de commande





Touche Marche/Arrêt

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

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

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt et chaque action est confirmée par un bip sonore. Si cette fonction vous dérange, vous pouvez la désactiver (voir chapitre "Réglages – Volume - Bip touches").

Touche sensitive	Fonction	Remarques
	Régler la minuterie ou l'alarme	Vous pouvez procéder au réglage de la minuterie (ex. : pour cuire des œufs) ou de l'alarme même si un menu s'affiche à l'écran ou si un cycle de cuisson est en cours (voir chapitre "Alarme + Minuterie"). Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive réagisse.
	Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte	Si un menu s'affiche à l'écran ou si un cycle de cuisson est en cours, effleurez  pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive réagisse. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou elle s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.
	Revenir en arrière étape par étape	

Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran tactile.

Effleurez l'écran tactile avec les doigts seulement.

La chaleur dégagée par votre doigt transmet de petites décharges électriques qui déclenchent une impulsion électrique aussitôt identifiée par la surface de l'écran tactile.

L'écran est divisé en trois zones.



L'arborescence du menu qui s'affiche en haut à gauche de l'écran vous indique dans quel menu ou sous-menu vous vous trouvez. Les sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'ensemble de l'arborescence ne peut s'afficher par manque de place, le niveau situé juste au dessus est symbolisé par un ... I.







Les données suivantes apparaissent en haut à droite de l'écran : heure, alarme 🕒 et minuterie ⏰.

Le menu en cours et ses options s'affichent au milieu. Pour faire défiler l'écran vers la droite ou vers la gauche, il vous suffit de balayer cette zone du doigt.

Les flèches < et > qui se trouvent tout en bas vous permettent de faire défiler des éléments vers la gauche ou la droite. Le nombre de cases qui s'affiche au centre vous indique combien de pages sont disponibles et à quel endroit vous vous situez dans le menu consulté.








Eléments de commande

Menu principal

- Modes de cuisson
-  Programmes automatiques
-  Fonctions utiles
-  MyMiele
-  Programmes personnalisés
-  Réglages
-  Entretien

Symboles

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

Symbole	Signification
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	Ce symbole s'affiche lorsque des informations et des conseils d'utilisation sont disponibles. Effleurez OK pour confirmer en avoir pris connaissance.
	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé (voir chapitre "Réglages – Sécurité"). La commande est bloquée.
	Alarme
	Minuterie
	Température à cœur avec thermosonde
	Remarque concernant les options non affichées dans l'arborescence par manque de place.

Principe de fonctionnement

Lorsque vous effleurez l'une des options disponibles, la zone correspondante devient orange.

Sélection ou accès au menu

- Cliquez une fois sur le champ souhaité.

Parcourir les options

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

- Faites défiler l'écran en effleurant l'écran tactile puis en faisant glisser votre doigt dans la direction souhaitée.
- ou : effleurez les flèches < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

Quitter le menu

- Effleurez ↵, l'un des éléments de l'arborescence du menu ou ... I.

Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous accédez au menu supérieur ou au menu principal.

Fonction Aide

Le champ Aide apparaît dans quelques menus/ fonctions.

- Effleurez le champ.

Vous obtenez des explications claires sous forme de texte et d'image.

Eléments de commande

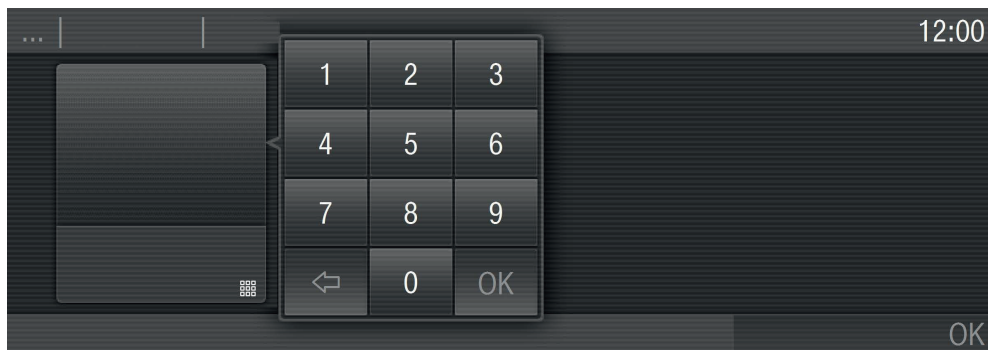
Saisir des chiffres

Pour saisir des chiffres, servez-vous des menus déroulants ou du pavé numérique.

Saisir des chiffres avec le menu déroulant :

- faites défiler le menu déroulant vers le haut ou le bas jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.

Saisir des chiffres sur le pavé numérique :



- appuyez sur  dans la zone inférieure droite du champ de saisie.

Le pavé numérique s'affiche.

- Cliquez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur correcte, le champ *OK* devient vert. La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Appuyez sur *OK*.

Saisie de lettres

Un clavier permet de saisir les noms. Sélectionnez des noms courts et évocateurs.

- Appuyez sur la lettre ou le caractère souhaité.
- Cliquez sur Enregistrer.

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, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement max.).

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

Éléments fournis

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- le mode d'emploi et les instructions de montage pour commander les fonctions du four,
- le cahier de recettes avec des recettes par ex. pour le mode de cuisson HydraCook  et les programmes automatiques.
- les vis pour fixer votre four dans la niche d'encastrement,
- 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

Équipement suivant modèle !
Votre four est équipé en série de supports de gradins, d'une plaque de cuisson multi-usages 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 les commander via la boutique en ligne Miele (www.miele-shop.com), auprès du service après-vente ou en vous adressant à votre revendeur Miele.

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

Équipement

Supports de gradins

Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des supports de gradins , 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 :

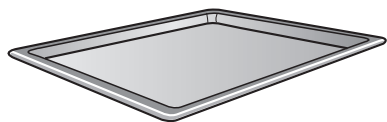
Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les barres supports.

Les rails télescopiques FlexiClips (si disponibles) doivent être insérés au niveau de la barre inférieure.

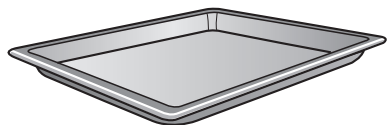
Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Plaque de cuisson multi-usages, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité

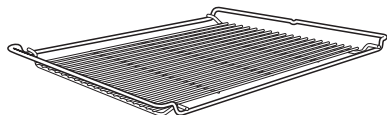
Plat multi-usages HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usages HUBB 71 :



Grille HBBR 72:



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

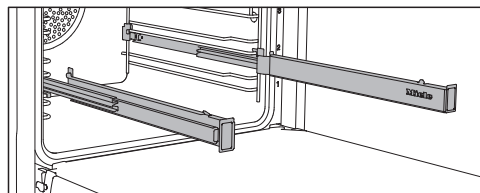
Disposez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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 la plaque de cuisson multi-usages avec une grille par-dessus, la plaque de cuisson multi-usages doit être insérée entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

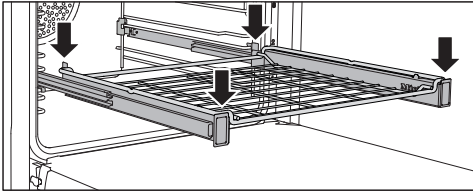
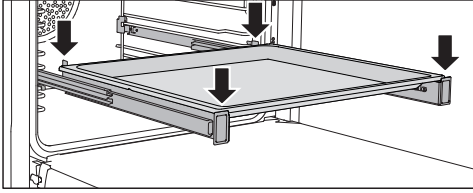
Rails télescopiques FlexiClips HFC 72



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.

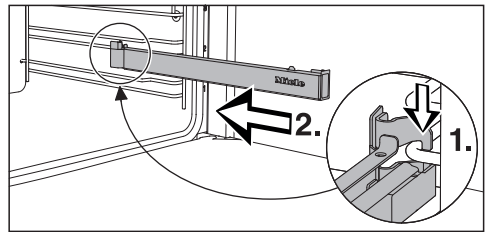
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips

⚠ 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.

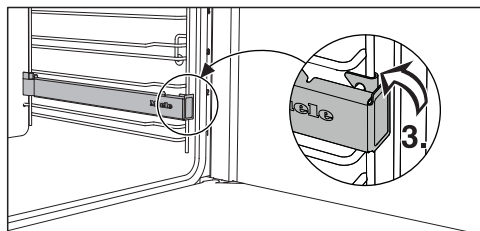
Montez le rail télescopique portant le logo Miele du côté droit.

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.)

Équipement

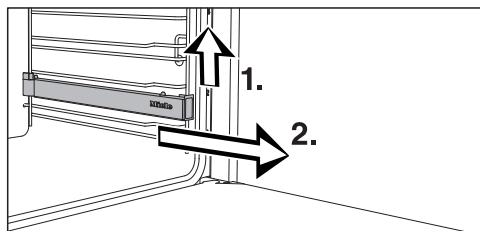


- Enclenchez le rail télescopique sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.)

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.).

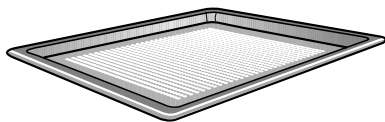
Plat à tarte HBF 27-1



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

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Plaque de cuisson perforée HBBL 71



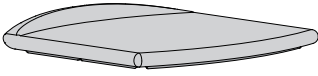
La plaque de cuisson perforée a été développée spécialement pour préparer de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas, frites... bien croustillants. Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.

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

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Le **moule rond perforé HBFP 27-1** vous offre les mêmes possibilités d'utilisation.

Pierre à pizza HBS 60

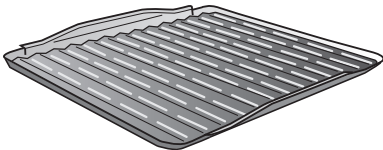


La pierre à pizza permet de réussir pizzas, quiches, pains et petits fours à base de pâte à pain dont le fond doit être bien croustillant.

La pierre à pizza est en céramique réfractaire et sa surface est émaillée. Elle se pose sur la grille.

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

Tôle anti-graisses HGBB 71



La tôle de rôtissage est posée dans la plaque de cuisson multi-usage. Pour les grillades ou les rôtis : la tôle de rôtissage évite que le jus de viande brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Plats de cuisson Gourmet HUB Couvercle pour plats de cuisson Gourmet HBD

Les plats à rôtir Gourmet de Miele s'enfourment 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 la plaque de cuisson multi-usages. La surface des plats à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

Les plats de cuisson Gourmet existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

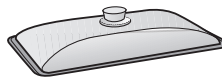
Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles en option. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

**Profondeur :
22 cm**

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

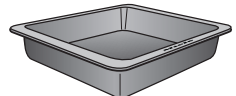


HBD 60-22

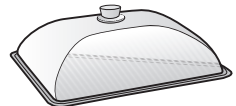


**Profondeur :
35 cm**

HUB 5000-XL
HUB 5001-XL *



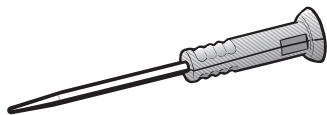
HBD 60-35



* convient aux tables de cuisson à induction

Équipement

Thermosonde

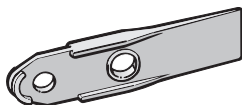


Votre four est équipé d'une thermosonde sans fil, qui vous permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre "Rôtissage – thermosonde"). La thermosonde est rangée dans la porte.

Une thermosonde insérée seulement en partie dans son logement peut être endommagée lors de la fermeture de la porte.

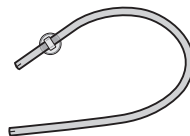
Remplacez la thermosonde dans son logement après chaque utilisation. Vérifiez qu'elle est placée totalement dans son logement.

Déverrouilleur



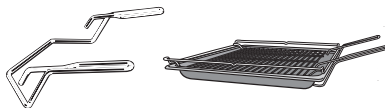
Le déverrouilleur permet d'ouvrir le cache de l'éclairage latéral de l'enceinte.

Pastilles de détartrage, flexible avec support



Cet accessoire est utilisé pour détartrer le four.

Poignée de retrait HEG



Pour sortir ou enfourner un plat multi-usages, une plaque de cuisson multi-usages et une grille.

Chiffon microfibras Miele

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

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.

Fonctions du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de cuisson pour la pâtisserie, les rôtis et les grillades.

Elle permet aussi :

- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Activation et désactivation automatique des processus de cuisson
- Cuisson avec apport d'humidité,
- Utilisation de programmes automatiques,
- Création de programmes personnalisés
- Sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité du four

Sécurité enfants

La sécurité enfants évite toute manipulation involontaire du four (voir chapitre "Réglages - Sécurité - Sécurité enfants").

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

Verrouillage des touches pour le four

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et les zones de l'écran d'affichage se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson (voir chapitre "Réglages - Sécurité - Verrouillage des touches").

Sécurité oublié

Le dispositif de sécurité "anti-oublis" s'active si le four fonctionne depuis un temps anormalement long. Cette durée varie selon le mode de cuisson sélectionné.

Équipement

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'active automatiquement en début de cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte du four en le mélangeant à l'air ambiant. L'air sort ensuite par la fente située entre la porte du four et le bandeau de commande.

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

Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps (voir Chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur de refroidissement").

Porte ventilée

La porte est composée de plusieurs vitres réfléchissantes qui renvoient la chaleur.

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

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

Verrouiller la porte pendant la pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, la porte de l'appareil se verrouille au démarrage de la pyrolyse. Une fois la pyrolyse terminée, le verrouillage se désactive dès que la température de l'enceinte repasse sous les 280 °C.

Surfaces traitées PerfectClean

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

Les aliments cuits se décollent bien 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 : ils risquent de rayer la surface PerfectClean.

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

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

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

- Plaque de cuisson multi-usages
- Plat multi-usages
- Tôle de rôtissage
- Plaque de cuisson Gourmet perforée
- Moule rond
- Plat rond, perforé

Accessoires pyrolysables


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

- Supports de gradins
- Rails coulissants FlexiClips
- Grille

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

Première mise en service

Paramètres de base

 Le four ne peut être utilisé qu'une fois encastré.

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

Ecran d'accueil

Le message "Miele Bienvenue" s'affiche. Vous êtes ensuite invité(e) à définir une série de paramètres nécessaires à la première mise en service du four.

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

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.

Choisir un pays

- Sélectionnez le pays de votre choix.
- Validez en effleurant *OK*.

Régler la date

Pour saisir des chiffres, utilisez le menu déroulant ou le pavé numérique.

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

Régler l'heure

Pour saisir des chiffres, utilisez le menu déroulant ou le pavé numérique.

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

Vous pouvez aussi afficher l'heure au format 12 heures (voir chapitre "Réglages" – "Heure" – "Format de temps").

Affichage de l'heure

Sélectionnez ensuite le type d'affichage de l'heure sur four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").

– activé

L'heure reste affichée.

– désactivé

L'écran reste éteint pour économiser de l'énergie. Certaines fonctions ne sont plus accessibles.

– désactivation de nuit

L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.

■ Sélectionnez le format d'affichage souhaité.

■ Validez en effleurant *OK*.

Une information sur la consommation d'énergie s'affiche.

■ Validez en effleurant *OK*.

■ Le cas échéant, suivez les instructions suivantes.

L'information Première mise en service effectuée avec succès s'affiche.

■ Validez en effleurant *OK*.

Le four est prêt à fonctionner.

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


Première mise en service

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, faites 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.

Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails télescopiques dans les supports de gradins et insérez les plats et la grille.
- Enclenchez le four avec la touche Marche/Arrêt .

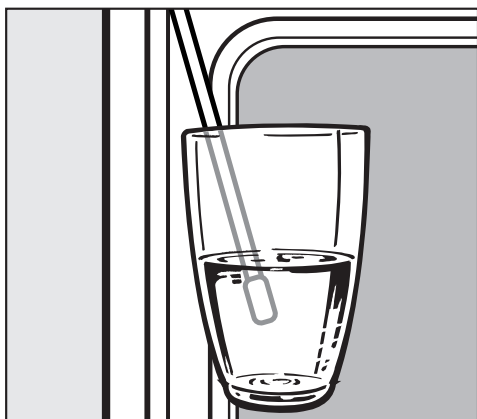
Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de cuisson HydroCook .

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

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

- Réglez la température maximale possible (250°C).
 - Validez en effleurant OK.
 - Sélectionnez Diffusion automatique vapeur.
- L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson doit être aspirée.
- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
 - 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.
- Validez en effleurant 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.

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.


Première mise en service

- Confirmez la fin de l'aspiration en appuyant sur **OK**.
- Fermez la porte.

Le message s'éteint.


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

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 chauffer le four à vide au moins pendant une heure.

Au bout d'une heure environ :

- Arrêtez le four avec la touche **Marche/Arrêt** .

Après le premier chauffage de l'enceinte

 **Risque de brûlures !** Laissez refroidir l'enceinte avant de la nettoyer avec une éponge.

- Enclenchez le four avec la touche **Marche/Arrêt** .
- Enclenchez l'éclairage de l'enceinte de cuisson à l'aide de la touche sensitive .
- 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 micro-fibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Éteignez l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le four.

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

Réglages

Ouvrir le menu "Réglages"


Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

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

Modifier et enregistrer les réglages



- Sélectionnez  Réglages.
- Faites défiler l'écran jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse puis sélectionnez ce choix.

Les réglages en cours sont signalés par un cadre de couleur.

- Faites défiler l'écran jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse puis sélectionnez ce choix.
- Validez en effleurant OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	... / deutsch / english / ... Pays
Heure	Affichage [activé / désactivé * / désactivation de nuit] Représentation [analogique * / numérique] Format de temps [24 heures * / 12 h (am/pm)] Régler
Date	
Eclairage	activé / activé pendant 15 secondes *
Ecran d'accueil	Menu principal Modes de cuisson Programmes automatiques Fonctions utiles My Miele Programmes personnalisés
Luminosité	■■■■■▬▬▬
Volume	Signaux sonores Bip touches Mélodie d'accueil
Unités	Poids [g * / lb / lb/oz] Température [°C * / °F]
Arrêt différé ventilateur	commandé par la durée Régulation thermique *
Pyrolyse	avec recommandation Pas de recommandation *
Temp. préprogrammées	
Sécurité	Sécurité enfants  [activé / désactivé *] Verrouillage touches [activé / désactivé *]
Hotte catalytique	■■■■■▬▬▬
Revendeur	Mode expo [activé / désactivé *]
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Temp. préprogrammées My Miele




* Réglage d'usine

Réglages

Langue

Vous pouvez choisir votre langue d'affichage et si nécessaire préciser le pays.





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

Conseil : Si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, sélectionnez  Réglages et vous pouvez vous repérer grâce au symbole  et revenir au sous-menu Langue .

Affichage horaire

Affichage

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

- activé
L'heure reste affichée en permanence. Vous pouvez activer ou désactiver l'éclairage  directement via la touche sensitive correspondante et ouvrir la porte, ou utiliser les fonctions Alarme + Minuterie .
- désactivé
L'écran s'assombrit pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions alarme + minuterie  et éclairage .
- désactivation de nuit
À des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement entre 5 heures et 23 heures. Le reste du temps, l'écran reste éteint et vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.

Type d'affichage

Vous pouvez indiquer l'heure au format analogique (sous la forme d'un cadran d'horloge) ou numérique (heure:min).

Au format numérique, la date s'affiche aussi à l'écran.

Format d'affichage de l'heure

Vous pouvez aussi modifier le format de l'heure :

- 24 heures
L'heure s'affiche sur 24 heures.
- 12 h (am/pm)
L'heure s'affiche sur 12 heures.

Réglages

Réglez les heures et les minutes.

En cas de panne, l'heure s'affiche de nouveau. Le four mémorise ces informations pendant 200 heures environ.

Synchronisation


Cette option n'est proposée que si vous disposez d'un système Miele@home (voir mode d'emploi distinct).

Date

Réglez la date.

Lorsque le four est éteint, la date s'affiche uniquement avec le réglage "Heure – Représentation – numérique".

Eclairage

- activé
L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.
- activé pendant 15 secondes
Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Sélectionnez  pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

Page d'accueil

Lorsque vous allumez le four, le menu principal s'affiche par défaut mais vous pouvez ensuite choisir comme écran d'accueil un des modes de cuisson ou les données qui figurent sous MyMiele (voir chapitre "MyMiele").

Luminosité

La luminosité de l'écran est symbolisée par une barre divisée en sept segments.



- Sélectionnez + foncé ou + clair pour modifier la luminosité.

Réglages

Volume

Signaux sonores

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



Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

- Sélectionnez moins fort ou plus fort pour modifier le volume.
- Sélectionnez activé ou désactivé pour activer ou désactiver le signal sonore.

Bip touches

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



Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

- Sélectionnez moins fort ou plus fort pour modifier le volume.
- Sélectionnez activé ou désactivé pour activer ou désactiver le signal sonore des touches.

Mélodie d'accueil

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ① pour activer ou désactiver la mélodie.

Unités de mesure

Poids

- g
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.
- lb
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres.
- lb/oz
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et en onces.

Température

- °C
La température s'affiche en degrés Celsius.
- °F
La température s'affiche en degrés Fahrenheit.

Arrêt différé du ventilateur

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

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

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

Si le four est réglé sur commandé par la durée et que vous réchauffez des aliments dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'endommager le bandeau de commande. Des gouttes d'eau susceptibles de se former sous le plan de travail peuvent aussi abîmer la façade du meuble.

Ne réchauffez pas d'aliments dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage commandé par la durée.

Températures préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous travaillez souvent à une température différente de celle proposée.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

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

Pyrolyse

- avec recommandation

Un message s'affiche pour vous recommander d'effectuer la pyrolyse.

- Pas de recommandation

Aucun message ne s'affiche pour vous recommander d'effectuer la pyrolyse.

Réglages

Sécurité

Sécurité enfants


La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

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

Pour activer la sécurité enfants, sélectionnez l'option **activé**.

Lorsque la sécurité enfants est activée, vous pouvez tout de même régler une alarme et un temps de minuterie.

– **activé**

La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, allumez-le et effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes.


– **désactivé**

La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Verrouillage des touches

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

– **activé**

Le verrouillage des touches est activé. Pour pouvoir utiliser l'appareil, vous devez laisser votre doigt sur le symbole  pendant 6 secondes au moins. Le verrouillage des touches se désactive ensuite pour un court instant.

– **désactivé**

Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

Hotte catalytique

L'atténuation des odeurs est représentée par une barre composée de sept segments.



Lorsque tous les segments sont pleins, la réduction des odeurs est au maximum. Si aucun segment n'est plein, la hotte catalytique est désactivée.

- Sélectionnez **min.** ou **max.** pour modifier l'atténuation des mauvaises odeurs.
- Sélectionnez **activé** ou **désactivé** pour activer ou désactiver la hotte catalytique.

Revendeur

Cette option est conçue pour que les vendeurs puissent présenter le four sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.


Mode expo

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

- **activé**
Pour activer le mode expo, effleurez **OK** pendant au moins 4 secondes.
- **désactivé**
Pour désactiver le mode expo, effleurez **OK** pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Réglages d'usine

- **Réglages**
Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine restaurés.
- **Programmes personnalisés**
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- **Temp. préprogrammées**
Les températures préprogrammées que vous avez modifiées sont réinitialisées.
- **My Miele**
Toutes les données MyMiele sont supprimées.

MyMiele  vous permet de personnaliser votre four en enregistrant vos recettes préférées.

C'est particulièrement utile en programmes automatiques car vous ne devez plus valider chaque niveau du menu avant de démarrer un cycle de cuisson.

Vous pouvez aussi enregistrer à l'écran d'accueil les options enregistrées dans MyMiele (voir chapitre "Réglages – Page d'accueil").



Ajouter une entrée

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

■ Sélectionnez My Miele .

■ Sélectionnez Ajouter une entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste qui suit :

- Modes de cuisson
- Programmes automatiques Auto
- Fonctions utiles 
- Programmes personnalisés 

■ Validez en effleurant OK.

La sous-rubrique de votre choix et le symbole qui lui correspond apparaissent dans la liste


■ Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non sélectionnées continuent de s'afficher.

Modifier MyMiele

Après avoir sélectionné **Modifier**, vous pouvez :

- ajouter des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte moins de 20 entrées,
- supprimer des entrées,
- classer des entrées, dans la mesure où MyMiele comporte plus de 4 entrées,


Supprimer des entrées

- Sélectionnez My Miele .
- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Supprimer l'entrée**.
- Sélectionnez l'entrée que vous souhaitez supprimer.
- Validez en effleurant **OK**.

L'entrée est supprimée de la liste.


Classer les entrées

S'il y a plus de 4 entrées, vous pouvez en modifier l'ordre.

- Sélectionnez My Miele .
- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Classer l'entrée**.
- Sélectionnez l'entrée.
- Sélectionnez l'emplacement où l'entrée doit apparaître.
- Validez en effleurant **OK**.

L'entrée s'affiche là où vous le souhaitez.

Alarme + Minuterie

La touche sensitive  vous permet de régler la durée de la minuterie, par exemple pour faire cuire des œufs. Vous pouvez aussi régler l'alarme à heure fixe.


Vous pouvez régler simultanément deux alarmes, deux minuteries ou une alarme et une minuterie.


Utiliser l'alarme


Vous pouvez utiliser l'alarme pour régler l'heure à laquelle le signal sonore doit retentir.

Régler l'alarme



Si vous avez sélectionné le réglage "Heure - Affichage - désactivé", allumez le four pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme sera alors affichée sur le four même si celui-ci est éteint.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez Nouvelle alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez en effleurant OK.

Une fois le four éteint, l'heure de l'alarme et  s'affichent à la place de l'heure.


Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et  s'affichent en haut à droite de l'écran.

Au déclenchement de l'alarme

-  clignote à l'écran à côté de l'heure.
- Un signal sonore retentit si le signal sonore a été activé au préalable (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").
- Effleurez  ou le symbole de l'alarme en haut à droite de l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier l'alarme


- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'alarme programmée s'affiche.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Validez en effleurant OK.

L'alarme modifiée est sauvegardée puis elle s'affiche à l'écran.

Supprimer l'alarme

- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'alarme programmée s'affiche.

- Sélectionnez rétablir.
- Validez en effleurant OK.


L'alarme est supprimée.

Utiliser la minuterie

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

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie si vous avez d'autres cycles de cuisson en cours, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner un plat ou de l'arroser.


La durée maximale de la minuterie est de 9 heures 59 minutes et 59 secondes.


Conseil : Utilisez la minuterie en mode HydraCook  pour vous rappeler d'activer la diffusion de vapeur qui vous convient.


Régler la minuterie

Une fois sélectionnés les réglages Heure, Affichage et désactivé, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps résiduel s'affiche alors à l'écran, et ce même si le four est éteint.

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



- Sélectionnez .
- Sélectionnez Nouvelle minuterie.
- Réglez le temps de minuterie.
- Validez en effleurant OK.

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

Si un cycle de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, le décompte de la minuterie et  s'affichent en haut à droite de l'écran.


Alarme + Minuterie

Une fois le décompte de la minuterie terminé,

-  clignote.
- Le temps s'écoule de nouveau normalement.
- Un signal sonore retentit, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").
- Effleurez  ou la minuterie en haut à droite de l'écran.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie


- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou  puis la minuterie que vous souhaitez.

La minuterie configurée s'affiche.

- Réglez la nouvelle durée de la minuterie.
- Validez en effleurant *OK*.

La minuterie modifiée est sauvegardée puis le décompte commence seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou  puis la minuterie que vous souhaitez.







La minuterie configurée s'affiche.

- Sélectionnez rétablir.
- Validez en effleurant *OK*.








Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

Aperçu des modes de cuisson





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

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Chaleur tournante +  Pour cuire et rôtir. Vous pouvez cuire pâtisseries et viandes sur plusieurs niveaux simultanément. Le ventilateur permettant une diffusion homogène de la chaleur dans l'enceinte, vous pouvez cuire ces derniers à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte  .	160 °C	30–250 °C
HydraCook  Pour les pâtisseries et la cuisson des viandes avec apport d'humidité	160 °C	130–250 °C
Cuisson intensive  La cuisson intensive convient aux gâteaux à garniture humide, comme les cheesecake ou les quiches lorraines mais ne convient pas aux biscuits ou aux rôtis : le jus de cuisson force trop.	170 °C	50–250 °C
Rôtissage automatique  Pendant la phase de saisie du rôtissage, le four commence par chauffer à une température de saisie élevée (230°C). Une fois cette température atteinte, l'appareil revient à la température sélectionnée pour poursuivre le processus de cuisson (température de mijotage).	160 °C	100–230 °C
Chaleur sole/voûte  Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et les recettes nécessitant une cuisson à basses températures. Si vous préparez une recette ancienne, choisissez une température de 10 °C inférieure à celle indiquée. Le temps de cuisson reste le même.	180 °C	30–280 °C

Aperçu des modes de cuisson

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Chaleur voûte  Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessus du plat.	190 °C	100–250 °C
Chaleur sole  Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.	190 °C	100–280 °C
Grand gril  Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances voûte/gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.	240 °C	200–300 °C
Petit gril  Pour griller des aliments plats (par ex. des steaks) en petites quantités et pour gratiner dans de petits moules. Seule la partie intérieure de la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.	240 °C	200–300 °C
Turbogrill  Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles, vous pouvez choisir des températures de cuisson plus faibles qu'en mode Gril  , la diffusion de la chaleur dans l'enceinte de cuisson étant immédiate.	200 °C	100–260 °C
Cuisson éco  Pour des petites portions, comme par exemple des pizzas surgelées, des petits pains précuits, des gâteaux secs, mais aussi pour les plats à base de viande et des plats rôtis. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de cuisson traditionnels, lorsque la porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.	190 °C	100–250 °C

Cuisson


- 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 une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux en fer blanc comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de feuille d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments.
- Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde. Si présent, utilisez les programmes automatiques.
- Pour de nombreux plats, vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur Tournante + . Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte , le ventilateur diffusant tout de suite la chaleur de manière uniforme dans l'enceinte. Par ailleurs, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Le brunissage  est un mode de cuisson innovant, avec une utilisation optimale de la chaleur résiduelle. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de cuisson traditionnels, lorsque la porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.
- Utilisez autant que possible, le mode Turbogril  pour la préparation de plats de grillades. Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuissez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Conseils d'économie d'énergie

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimum env. 5 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. N'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde").
- Si vous avez déterminé une durée de cuisson pour une opération de cuisson, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement et Phase économie d'énergie s'affiche peu avant la fin de l'opération. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation.
- Si vous avez contrôlé une cuisson à l'aide de la thermosonde Miele, peu avant la fin le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Phase économie d'énergie s'affiche à l'écran. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation.
- Si vous souhaitez procéder à un nettoyage par pyrolyse, il est préférable de débiter le processus de nettoyage directement en fin de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

Réglages

- Désactivez l'affichage de l'heure, afin de réduire la consommation d'énergie (voir chapitre "Réglages").
- Réglez l'éclairage de l'enceinte de cuisson, de manière à ce qu'il s'arrête automatiquement après 15 secondes pendant la cuisson. Vous pouvez à tout moment le rallumer en effleurant la touche sensitive .

Mode d'économie d'énergie

- Pour des raisons d'économies d'énergie, le four s'éteint automatiquement lorsqu'aucune cuisson ou autre manipulation n'est en cours. L'heure s'affiche ou l'écran est sombre (voir chapitre "Réglages").

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez Modes de cuisson .

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson et la température préprogrammée s'affichent.

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

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.

La température préprogrammée est acceptée après quelques secondes. Si nécessaire, sélectionnez "Modifier" pour revenir au réglage de la température (voir chapitre "Fonctions avancées – Modifier la température de cuisson").

- Validez en effleurant OK.

La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores".

Après la cuisson

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

Ventilateur de refroidissement

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

Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps (voir Chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur de refroidissement").






Fonctions avancées

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température de cuisson.

En sélectionnant Ouvrir les réglages supplémentaires vous pouvez régler les temps de cuisson et effectuer d'autres réglages relatifs à la cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

Les options suivantes apparaissent :


- Durée
- Température à cœur (ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde. Dans ce cas vous ne pouvez pas régler de temps de cuisson.)
- Arrêt à
- Départ à (s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé Durée ou Arrêt à.)
- Chauffage accéléré (s'affiche uniquement dans les modes de cuisson Chaleur tournante + , Rôtissage automatique , Chaleur sole/voûte  et HydraCook  lorsque vous avez réglé une température supérieure à 100°C.)
- Crisp function (vous pouvez utiliser la réduction de l'humidité pour obtenir des préparations croustillantes ou cuire des gâteaux à garniture humide.)
- Modifier le type de chauffage (s'affiche uniquement en mode HydraCook ). Vous pouvez combiner les diffusions de vapeur avec un autre type de chauffage.)
- Modifier mode de cuisson (vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson.)

Modifier la température de cuisson

Dès que vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée et la plage de températures correspondante s'affichent (voir chapitre "Présentation des modes de cuisson").

- Si la température préprogrammée correspond à celle de la recette, validez avec **OK**.
- Si la température préprogrammée ne correspond pas aux indications de votre recette, modifiez-la.

Vous pouvez aussi régler la température préprogrammée de manière définitive afin de l'adapter à vos habitudes (voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées").

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.

- Sélectionnez **Modifier**.
- Modifiez la température.
- Validez en effleurant **OK**.

La température modifiée est enregistrée. La température réglée et la température réelle s'affichent.

Chauffage accéléré

Le chauffage accéléré permet de raccourcir la phase de chauffage.

La fonction Chauffage accéléré est automatiquement activée en modes de cuisson Chaleur tournante + , Rôtissage automatique , Chaleur solevoûte  et HydraCook  lorsque vous réglez une température supérieure à 100 °C.

Avec la fonction Chauffage accéléré, le dessus des pizzas et de certaines pâtisseries (par ex. biscuits, petits gâteaux) a tendance à brunir trop vite. Nous vous recommandons de désactiver cette fonction pour ce type de préparations.

Vous pouvez désactiver le chauffage accéléré pour une cuisson.

Fonctions avancées

Fonction Chauffage accéléré

– activé

Les résistances de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps afin que le four atteigne rapidement la température souhaitée.

– désactivé

Seule la résistance correspondante au mode de cuisson est activée.

Pour désactiver la fonction de chauffage accéléré :

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Chauffage accéléré.

Dans le champ Chauffage accéléré s'affiche désactivé.

■ Validez en effleurant OK.

La fonction Chauffage accéléré est désactivée.

Au lieu de Chauffage accéléré apparaît Phase chauffage.

Préchauffer l'enceinte

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la 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 fragiles (par ex. biscuits),
 - pain noir,
 - rosbif et filet
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
 - Désactivez le chauffage accéléré pendant la cuisson des pizzas ou des pâtes fragiles telles que celle des sablés ou des génoises.
 - Attendez la phase de préchauffage.
- Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit s'il était activé, (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").
- Enfourez l'aliment.

Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)

Cette fonction est utile lorsqu'il s'agit d'aliments humides qui doivent bien dorer, comme des frites surgelées ou des rôtis bardés.

Egalement recommandé pour les gâteaux et tartes à garniture humide, une tarte aux pommes par exemple.

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température de cuisson.

Vous pouvez sélectionner "Crisp fonction" à chaque mode de cuisson. Il n'est pas possible de programmer cette fonction : on doit la sélectionner à chaque fois. Pour un effet optimal, activez-la en début de cuisson.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Crisp fonction.

Dans le champ Crisp fonction s'affiche activé.

- Validez en effleurant OK.

La réduction de l'humidité est activée.

Changer le mode de cuisson

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

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Sélectionnez Modifier mode.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson modifié et la température préprogrammée correspondante s'affichent.

- Changez la température si nécessaire.
- Validez en effleurant OK.

Le mode de cuisson est modifié.

Les temps réglés sont conservés.

Fonctions avancées

Réglage des temps de cuisson

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température de cuisson.

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four, ou sa mise en marche et son arrêt automatique avec les options **Durée**, **Arrêt à** ou **Départ à**.

– Durée

Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce délai écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal est de 12:00 heures.

Vous ne pouvez pas saisir de temps de cuisson si vous utilisez la thermosonde, le temps de cuisson dépendant alors de la température à cœur.

– Arrêt à

Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.

La fonction **Arrêt à** ne peut être programmée si vous utilisez la thermosonde. La fin de la cuisson dépend alors du moment où la température à cœur est atteinte.

– Départ à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

L'option **Départ à** peut uniquement être utilisée en association avec l'option **Durée** ou **Arrêt à**, sauf si vous utilisez la thermosonde.

Arrêt automatique de la cuisson

Exemple : il est 11:45. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12:15.

Vous pouvez sélectionner **Durée** et régler 00:30 heure ou sélectionner **Arrêt à** et régler 12:15.

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

Régler le "temps de cuisson"

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Réglez le temps de cuisson souhaité.
- Validez en effleurant **OK**.

Régler "Prêt à"

- Sélectionnez **Modifier**.
- Sélectionnez **Ouvrir les réglages supplémentaires**.
- Réglez l'heure à laquelle les aliments doivent être prêts dans le champ **Arrêt à**.
- Validez en effleurant **OK**.

Démarrage et arrêt automatiques

Nous recommandons le démarrage et l'arrêt automatiques pour la cuisson de vos viandes. En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps, faute de quoi la pâte risque de se dessécher et la levure de perdre de son efficacité.

Pour démarrer ou arrêter automatiquement un processus de cuisson, vous avez plusieurs moyens d'entrer le temps de cuisson :

- Durée **et** Arrêt à
- Durée **et** Départ à
- Arrêt à **et** Départ à

Exemple : il est 11:30. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12:30.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.
- Réglez 00:30 h dans le champ Durée.
- Réglez 12:30 h dans le champ Arrêt à.
- Validez en effleurant OK.

Départ à se calcule automatiquement.
Départ à 12:00 s'affiche à l'écran.

La cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Déroulement d'un processus de cuisson avec départ et arrêt automatiques

Jusqu'au départ, le mode de cuisson, la température sélectionnée, Départ à et l'heure de départ restent affichés.

Après le démarrage, vous pouvez suivre la phase de préchauffage à l'écran jusqu'à ce que la température configurée soit atteinte.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Après la phase de chauffage, le temps résiduel s'affiche.

Vous pouvez suivre le déroulement de la cuisson à l'écran. Le décompte de la dernière minute s'effectue seconde par seconde.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit, si cette fonction a été activée au préalable (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Opération finie s'affiche.

Vous pouvez sauvegarder vos réglages préférés dans vos favoris (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger le programme de cuisson en effleurant Modifier.

Pendant la phase de refroidissement, le ventilateur reste activé.

Fonctions avancées

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez **Modifier**.

Toutes les options modifiables s'affichent.

- Modifiez le temps souhaité.
- Validez en effleurant **OK**.

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


Annuler la cuisson


- Effleurez deux fois ↶.

L'écran affiche **Annuler la cuisson ?**.

- Sélectionnez **oui**.

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

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 avoir sélectionné le mode HydraCook , réglez la température et indiquez le nombre de diffusions de vapeur.

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Diffusion automatique vapeur
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
2 diffusions de vapeur
3 diffusions de vapeur
Préparez la quantité d'eau en fonction du nombre de diffusions de vapeur. Vous déclenchez vous-même les diffusions de vapeur.

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.

Si d'autres liquides que de l'eau sont aspirés, le four s'en trouverait endommagé.

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 de diffusion de 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 : Utilisez le cahier de recettes "Cuisson – Rôtissage – HydraCook" comme référence.

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.
- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook .

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

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

Régler la température

- Sélectionnez la température souhaitée.
- Validez en effleurant OK.

Régler le nombre de diffusions de vapeur

- Si vous souhaitez activer automatiquement une diffusion de vapeur suite à la phase de chauffage, sélectionnez Diffusion automatique vapeur.
- Si vous souhaitez activer manuellement un ou plusieurs diffusions de vapeur à des moments précis, sélectionnez 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur.


Activation des diffusions de vapeur

Cette sélection apparaît uniquement si vous avez sélectionné 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur.

Conseil : En cas de sélection de plus d'une diffusion de vapeur, la deuxième diffusion vapeur doit être activée au plus tard 10 minutes après le démarrage de la cuisson.

Diffusions de vapeur manuelles

Si vous voulez préparer des aliments, comme du pain ou des petits pains dans l'enceinte préchauffée, déclenchez au mieux les diffusions de vapeur manuellement. Déclenchez la première diffusion de vapeur immédiatement après avoir inséré l'aliment.

- Si vous souhaitez déclencher vous-même les diffusions de vapeur, sélectionnez **manuel**. Conseil : utilisez la minuterie  pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur.

Diffusions de vapeur programmées

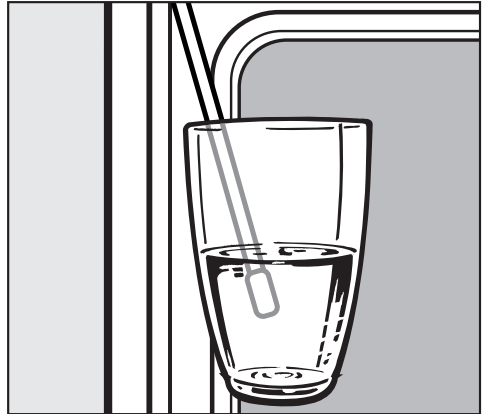
- Si vous souhaitez régler le moment de chaque diffusion de vapeur, sélectionnez **commandé par la durée**.
- Réglez le moment d'activation de chaque diffusion de vapeur. Le four déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée. Le décompte du temps commence au démarrage de la cuisson.

- Validez en effleurant **OK**.

L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson doit être aspirée.

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

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- 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.
- Validez en effleurant **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 et reprendre le processus d'aspiration. Pour ce faire, sélectionnez **Arrêt** ou **Départ**.

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Confirmez la fin de l'aspiration en appuyant sur **OK**.
- 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 et le ventilateur de refroidissement sont activés. La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores".

Si vous avez sélectionné commandé par la durée, l'heure de déclenchement de la prochaine diffusion de vapeur est affichée. Vous pouvez modifier cette heure à tout moment, avec l'option Modifier.

Modifier le type de chauffage

Le mode de cuisson HydraCook  consiste à associer le mode "Chaleur tournante +" à un apport d'humidité.

Vous pouvez combiner l'apport d'humidité avec un autre type de chauffage :

- Chaleur sole / voûte
- Cuisson intensive
- Rôtissage automatique

■ Sélectionnez Modifier.

■ Sélectionnez Ouvrir les réglages supplémentaires.

■ Sélectionnez Modifier le type de chauffage.

■ Sélectionnez le type de chauffage souhaité.

■ Validez en effleurant OK.

La cuisson se poursuit avec le nouveau type de chauffage.

Activer les diffusions de vapeur

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 sensibles entraînerait un temps de réaction plus lent des touches.

Diffusion automatique de vapeur

Le message **Diffusion automatique vapeur** s'affiche à l'écran.

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

L'eau est diffusée dans l'enceinte de cuisson et le message **Diffusion vapeur autom. activée** s'affiche.

Suite à la diffusion de vapeur, le message **Diffusion vapeur terminée** s'affiche.


- Terminez la cuisson.

1, 2 ou 3 diffusions de vapeur

Diffusions de vapeur manuelles

Si vous avez sélectionné manuel, vous pouvez déclencher la diffusion de vapeur dès que **Démarrage Diffusion vapeur manuelle** s'affiche.

Attendez la fin de la phase de chauffage pour que la vapeur se mélange bien avec l'air chauffé de l'enceinte.

Conseil : Pour savoir à quel moment déclencher les diffusions de vapeur, consultez les indications de recettes dans le cahier de recettes "Cuisson – Rôtissage – HydraCook". Pour vous rappeler de les activer, utilisez une minuterie .

- Sélectionnez **Démarrage Diffusion vapeur manuelle**.

La diffusion de vapeur est activée et le message **Diffusion vapeur manuelle active** s'affiche.

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

À la fin de chaque diffusion de vapeur, le message **Diffusion vapeur terminée** s'affiche.

- Terminez la cuisson.


Diffusions de vapeur programmées

Le four déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée.

Évaporation de l'eau résiduelle

Si vous utilisez un mode de cuisson avec apport d'humidité et que ce mode fonctionne en continu, il n'y a pas d'eau résiduelle dans le système. L'eau est entièrement éliminée par les diffusions de vapeur.

Si un programme avec apport d'humidité est interrompu manuellement ou en raison d'une panne de courant, l'eau qui n'a pas encore été utilisée reste dans le système d'évaporation.

Lors de la prochaine utilisation du mode de cuisson HydraCook  ou d'un programme automatique avec apport d'humidité, le message **Evaporer l'eau restante ?** s'affiche, accompagné des options **Passer** et **oui**.

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

Déroulement de l'évaporation de l'eau résiduelle

Lors de ce processus, le four chauffe 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 pendant l'opération d'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. Essayez impérativement ces buées une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi.

Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.

- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook  ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Evaporer l'eau restante ? s'affiche.

- Sélectionnez oui.


Evaporer l'eau résiduelle et une indication de temps apparaissent.

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

Le temps affiché dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le circuit d'évaporation. Le temps peut être corrigé pendant l'évaporation en fonction de la quantité réelle d'eau à évaporer du circuit.


À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, Opération finie s'affiche.

- Effleurez .


Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook  ou effectuer un programme automatique avec apport d'humidité.

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

Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle


 Dans des conditions défavorables, si le processus d'aspiration continue, cela pourrait entraîner le débordement du système d'évaporation dans l'enceinte de cuisson.


Si possible, n'interrompez pas le processus d'évaporation de l'eau résiduelle.

- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook  ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Evaporer l'eau restante ? s'affiche.

- Sélectionnez Passer.


Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook  ou effectuer un programme automatique avec apport d'humidité.

La prochaine fois que vous sélectionnez le mode HydraCook  ou un programme automatique avec apport d'humidité, ou quand vous arrêterez le four, il vous sera demandé si vous voulez procéder à l'évaporation de l'eau résiduelle.

Programmes automatiques

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques permettant de réussir les plats les plus divers facilement et sans vous tromper. Il vous suffit de sélectionner le programme de votre recette puis de suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.


Présentation des catégories de plats

Les programmes automatiques figurent sous Programmes automatiques .

- Gâteaux
- Petits gâteaux
- Pains
- Préparations pain maison
- Petits pains
- Pizzas, tartes salées...
- Viande
- Gibier
- Volaille
- Poisson
- Gratins
- Plats surgelés
- Desserts

Utiliser les programmes automatiques

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste des catégories de plats s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

- Sélectionnez le programme automatique souhaité.

Toutes les étapes qui précèdent le démarrage du programme automatique s'affichent à l'écran.

Selon le programme automatique, des instructions apparaissent concernant :

- le moule ou le plat à utiliser,
 - le niveau
 - l'utilisation de la thermosonde,
 - la quantité d'eau nécessaire pour les programmes automatiques avec apport d'humidité,
 - le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Conseil : Le cahier de recettes propose une sélection de recettes réalisables avec les programmes automatiques.

Conseils d'utilisation

- Les recettes des programmes automatiques sont destinées à vous donner des repères. Pour chaque programme automatique, vous pouvez également préparer des recettes de même type avec des proportions différentes.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Certains programmes automatiques vous demandent d'ajouter de l'eau en cours de cuisson. Un message apparaît alors à l'écran (par exemple Ajouter liquide à...).
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre un temps de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps est affiché.
- Les indications de durée d'un programme automatique sont approximatives. La cuisson peut s'avérer plus ou moins longue en fonction du déroulement de la cuisson. En particulier en cas d'utilisation d'une thermosonde, le temps de cuisson dépend du temps nécessaire pour atteindre la température à cœur programmée. Le temps peut fluctuer notamment en fonction de la température de la viande au début de la cuisson.

Programmes automatiques

Effectuer une recherche

(en fonction de la langue)

Sous Programmes automatiques , vous pouvez effectuer une recherche par nom parmi les catégories d'aliments et les programmes automatiques répertoriés dans la liste.

Le cas échéant, la recherche s'effectue en texte intégral ou sur une partie du mot.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste des catégories de plats s'affiche.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche (ex. : pain).

Le nombre de réponses s'affiche en bas à droite de l'écran.

Si aucune réponse ne correspond à votre recherche ou s'il y a plus de 40 occurrences, le champ résultat(s) est désactivé et vous devez modifier le texte recherché.

- Sélectionnez résultat(s).

Les catégories d'aliments et programmes automatiques trouvés s'affichent à l'écran.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité ou la catégorie d'aliments puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

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

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

- Vous pouvez combiner jusqu'à dix phases de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes utilisées fréquemment. A chaque phase de cuisson, il faut définir les réglages comme le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson.
- Vous pouvez aussi préciser à quel niveau votre plat doit être enfourné dans l'enceinte.
- Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.


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

Autres manières de créer vos programmes favoris :

- Une fois le programme automatique terminé, vous pouvez le sauvegarder dans vos programmes personnalisés.
- Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

- Sélectionnez Créer le programme.

Vous pouvez à présent définir les réglages de la 1ère étape de cuisson.

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

- Sélectionnez les réglages souhaités puis confirmez.

En fonction du mode de cuisson sélectionné, vous pouvez activer via Ouvrir les réglages supplémentaires les fonctions Chauffage accéléré et Crisp fonction.

Tous les réglages de la 1ère phase de cuisson sont définis.

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

- Si d'autres cycles de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter puis procédez comme pour la 1ère étape.
- Lorsque vous avez défini toutes les phases nécessaires, sélectionnez Terminer :

Définissez ensuite le ou les niveaux de cuisson dans l'enceinte :

- Sélectionnez le(s) niveau(x) souhaité(s).
- Validez en effleurant OK.

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.

Programmes personnalisés

- Vérifiez les réglages et validez avec **OK** ou sélectionnez **Modifier** pour corriger les réglages.
- Sélectionnez **Enregistrer**.
- Utilisez le clavier pour indiquer le nom du programme.

Le signe **]** vous permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme longs.

- Une fois le nom de programme renseigné, sélectionnez **Enregistrer**.


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

- Validez en effleurant **OK**.

Vous pouvez démarrer le programme configuré tout de suite ou plus tard. Vous pouvez aussi modifier les phases de cuisson.

Le point **Modifier phases de cuisson** est décrit au chapitre "Modifier les programmes personnalisés".

Démarrer un programme personnalisé

- Enfourné l'aliment.
- Sélectionnez **Programmes personnalisés** .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez un programme.

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

- Démarrer immédiatement
Le programme démarre aussitôt et le chauffage de l'enceinte s'enclenche.
- Démarrer ultérieurement
S'affiche uniquement si vous utilisez la thermosonde. Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.
- Arrêt à
Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.
- Départ à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le programme doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.
- Afficher phases de cuisson
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran. Vous pouvez corriger les réglages via **Modifier** (voir chapitre "Modifier les programmes personnalisés").


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

Le programme est démarré immédiatement ou à l'heure programmée.

Modifier un programme personnalisé

Modifier les phases de cuisson

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

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.


- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Modifier le programme.
- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez Modifier phases de cuisson.

Vous pouvez modifier les réglages de chaque phase de cuisson ou ajouter de nouvelles phases de cuisson.

- Modifiez le programme selon vos désirs (voir chapitre "Programmes personnalisés - Créer des programmes personnalisés").
- Contrôlez les réglages puis confirmez en effleurant *OK*.
- Sélectionnez Enregistrer.

Les étapes modifiées seront enregistrées dans votre programme.

Renommer un programme

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Modifier le programme.
- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez Modifier le nom.
- Modifiez le nom du programme (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés") et sélectionnez Enregistrer.


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

- Validez en effleurant *OK*.

Le nouveau nom du programme est enregistré.

Programmes personnalisés

Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Programmes personnalisés .

La liste des programmes personnalisés s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer le programme.
- Sélectionnez un programme.
- Validez en effleurant OK.





Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer tous les programmes personnalisés en même temps (voir chapitre "Réglages – Réglages d'usine – Programmes personnalisés").

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 foncés. Évitez les moules en matériau clair et brillant qui ne garantissent pas un brunissage suffisant et uniforme; les aliments risquent de ne pas cuire correctement.
- 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 la plaque de cuisson multi-usages.

Papier sulfurisé, beurrer

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usages, possèdent un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Équipement").

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 est nécessaire avec

- la pâte à bretzels qui peut abîmer le traitement spécial PerfectClean
- la génoise, la meringue et les macarons.
Ce type de pâtes a légèrement tendance à coller en raison de leur forte teneur en blanc d'oeufs.
- le réchauffage de produits surgelés sur la grille.

Pains et pâtisseries

Remarques sur les tableaux de cuisson

Dans les tableaux, 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.

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 : niveaux 1+3 / 2+4
- 3 plaques : niveaux 1+3+5

Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usages et des plaques pour cuire sur plusieurs niveaux, mettez la plaque de cuisson multi-usages 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

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 1	 [min]
Muffins (1 plaque)		140-150 ²⁾	2	35-45
	¹⁾	150-160 ²⁾	2	30-40
Muffins (2 plaques)		140-150 ²⁾	2+4	35-45 ⁵⁾
Petits gâteaux (1 plaque) *		150 ²⁾	2	30-40
	¹⁾	160 ^{2) 3)}	3	20-30
Petits gâteaux (2 plaques) *		150 ^{2) 3)}	2+4	25-35
Petits gâteaux / gâteaux secs (1 plaque)		140-150 ^{2) 4)}	2	25-35
		150-160 ^{2) 3) 4)}	3	15-25
Petits gâteaux / gâteaux secs (2 plaques)		140-150 ^{2) 4)}	2+4	25-35 ⁵⁾
Quatre-quarts		150-160 ²⁾	2	60-70
		150-160 ^{2) 3) 4)}	2	60-70
Kouglof		150-160	2	50-60
		170-180	2	55-65

Mode de cuisson / Chaleur Tournante + / Chaleur sole / voûte

















Température / Niveau / Temps de cuisson

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

- 1) Désactivez le catalyseur avant de démarrer la cuisson. Sélectionnez Réglages - Hotte catalytique - désactivé.
- 2) Sélectionnez pendant la phase de chauffage Ouvrir les réglages supplémentaires - Chauffage accéléré - désactivé.
- 3) Préchauffez l'enceinte.
- 4) Réglez le mode de cuisson et la température, puis sélectionnez en plus Ouvrir les réglages supplémentaires - Crisp function - activé.
- 5) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pains et pâtisseries

Pâte à gâteau


















Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Grand gâteau (plaque)		150-160 ¹⁾	2	30-40
		150-160 ^{1) 2)}	2	30-40
Gâteau marbré, aux noix (moule)		150-160	2	60-80
		150-160	2	60-80
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plaque)		150-160 ¹⁾	2	40-50
		170-180 ¹⁾	2	45-55
Tarte aux fruits (plaque)		150-160	2	35-45
		160-170	2	35-55
Tarte aux fruits (moule)		150-160	2	55-65
		170-180 ^{1) 2) 3)}	2	35-45
Fond de tarte		150-160 ¹⁾	2	25-35
		170-180 ^{1) 2)}	2	15-25





 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur sole / voûte

 Température / ⁵₁ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Sélectionnez pendant la phase de chauffage Ouvrir les réglages supplémentaires – Chauffage accéléré – désactivé.
- 2) Préchauffez l'enceinte.
- 3) Réglez le mode de cuisson et la température, puis sélectionnez en plus Ouvrir les réglages supplémentaires – Crisp function – activé.

Pâte Brisée

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Petits gâteaux (1 plaque)		140-150 ²⁾	2	20-30
		160-170 ^{2) 3)}	3	15-25
Petits gâteaux (2 plaques)		140-150 ²⁾	1+3	20-30 ⁴⁾
Sprints (1 plaque) *		140 ²⁾	2	30-45
	 ¹⁾	160 ^{2) 3)}	3	20-30
Sprints (2 plaques) *		140 ²⁾	1+3	35-45 ⁴⁾
Fond de tarte		150-160	2	35-45
		170-180 ³⁾	2	20-30
Crumble		150-160	2	45-55
		170-180	2	45-55
Tarte au fromage blanc		150-160 ²⁾	2	80-95
		170-180 ²⁾	2	80-90
		150-160	2	70-90

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur sole/ voûte /  Cuisson intensive















 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson





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

- 1) Désactivez le catalyseur avant de démarrer la cuisson. Sélectionnez Réglages - Hotte catalytique - désactivé.
- 2) Sélectionnez pendant la phase de chauffage Ouvrir les réglages supplémentaires - Chauffage accéléré - désactivé.
- 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.

Pains et pâtisseries

Pâte Brisée

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Tarte aux pommes (Apple pie) (moule Ø 20 cm) *		160 ¹⁾	2	90–100
		180 ¹⁾	1	80–95
Tourte aux pommes		160–170 ¹⁾	2	50–70
		170–180 ^{1) 2) 3)}	2	60–70
		160–170	2	50–70
Tarte aux fruits (moule)		150–160	2	55–75
		170–180	2	55–75
		150–160	2	55–65
Tarte aux fruits et à la crème (plaque)		220–230 ²⁾	1	30–50
		180–190	1	30–50

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur sole/ voûte /  Cuisson intensive

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson
















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

1) Sélectionnez pendant la phase de chauffage Ouvrir les réglages supplémentaires – Chauffage accéléré – désactivé.

2) Préchauffez l'enceinte.

3) Réglez le mode de cuisson et la température, puis sélectionnez en plus Ouvrir les réglages supplémentaires – Crisp function – activé.

Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Kouglof		150-160 ¹⁾	2	50-60
		160-170 ¹⁾	2	50-60
Pain de Noël		150-160	2	45-65
		160-170	2	45-60
Crumble		150-160	2	35-45
		170-180 ²⁾	3	35-45
Tarte aux fruits (plaque)		160-170	2	40-60
		170-180 ²⁾	3	40-60
Poches aux fruits (1 plaque)		150-160	2	25-30
		160-170	2 ³⁾	25-30
Poches aux fruits (2 plaques)		150-160	1+3	25-30 ⁴⁾

















 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur sole / voûte





 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Sélectionnez pendant la phase de chauffage Ouvrir les réglages supplémentaires – Chauffage accéléré – désactivé.
- 2) Réglez le mode de cuisson et la température, puis sélectionnez en plus Ouvrir les réglages supplémentaires – Crisp function – activé.
- 3) Pour la pâte à lever. Utilisez le niveau 3 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 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.


Pains et pâtisseries

Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc













Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Pain blanc		180-190	2	35-45
		190-200	2	30-40
Pain complet		180-190	2	55-65
		200-210 ¹⁾	2	45-55
Pizza (plaque)		170-180	2	30-45
		190-200 ^{1) 2)}	2 ³⁾	30-45
		170-180	2 ³⁾	30-45
Tarte à l'oignon		170-180	2	30-40
		180-190 ^{1) 2)}	2	25-35
		170-180	2	30-40
Faire lever la pâte		35	4)	15-30
		35	4)	15-30

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur sole/ voûte /  Cuisson intensive

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Préchauffez l'enceinte.
- 2) Réglez le mode de cuisson et la température, puis sélectionnez en plus Ouvrir les réglages supplémentaires – Crisp function – activé.
- 3) Pour la pâte à lever. Utilisez le niveau 3 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 4) Le récipient peut être posé directement sur la sole de l'enceinte. En fonction de la taille du récipient, il est possible de retirer les supports de gradins. Si vous utilisez la Chaleur sole/ voûte , placez en plus la grille sur la sole de l'enceinte.

Génoïse

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Fond de tarte (2 œufs)		160–170 ²⁾	2	20–30
	 ¹⁾	160–170 ^{2) 3)}	2	15–25
Gâteau à base de génoïse (4 à 6 œufs)		170–180 ²⁾	2	20–35
	 ¹⁾	150–160 ^{2) 3)}	2	30–45
Gâteau de Savoie *		180 ²⁾	2	25–35
	 ¹⁾	150–170 ^{2) 3)}	2	20–45
Gâteau roulé		170–180 ^{2) 3)}	2	13–25
	 ¹⁾	180–190 ^{2) 3)}	2	12–25

Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + / Chaleur sole / voûte














 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

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

- 1) Désactivez le catalyseur avant de démarrer la cuisson. Sélectionnez Réglages - Hotte catalytique - désactivé.
- 2) Sélectionnez pendant la phase de chauffage Ouvrir les réglages supplémentaires – Chauffage accéléré – désactivé.
- 3) Préchauffez l'enceinte.

Pains et pâtisseries

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue





Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Choux (1 plaque)		160-170	2	30-45
		180-190 ^{2) 3) 4)}	3	25-35
Choux (2 plaques)		160-170 ⁴⁾	1+3	30-45 ⁵⁾
Pâte feuilletée (1 plaque)		170-180	2	20-30
		190-200	3	20-30
Pâte feuilletée (2 plaques)		170-180	1+3	20-30 ⁵⁾
Macarons (1 plaque)		120-130	2	25-50
	 ¹⁾	120-130 ^{2) 3)}	3	25-45
Macarons (2 plaques)		120-130	1+3	25-50 ⁵⁾

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur sole / voûte

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Désactivez le catalyseur avant de démarrer la cuisson. Sélectionnez Réglages - Hotte catalytique - désactivé.
- 2) Sélectionnez pendant la phase de chauffage Ouvrir les réglages supplémentaires - Chauffage accéléré - désactivé.
- 3) Préchauffez l'enceinte.
- 4) Réglez le mode de cuisson et la température, puis sélectionnez en plus Ouvrir les réglages supplémentaires - Crisp function - activé.
- 5) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Modes de cuisson

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes de cuisson Chaleur tournante + , HydraCook , Rôtissage automatique , Chaleur sole/voûte  ou l'un des programmes automatiques.

Plats de cuisson

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

plat à rôti, cocotte, plat en pyrex résistant aux hautes températures, sachet de cuisson, plat en terre cuite Römer-topf, plaque de cuisson multi-usages, grille sur la plaque de cuisson multi-usages.

Nous vous conseillons de rôti dans le plat à rôti car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.

En outre l'enceinte reste plus propre qu'en rôti directement sur la grille.

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 rôti, 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.

Rôti

Remarques sur les tableaux de cuisson





Dans les tableaux, 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.

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

En mode Chaleur tournante + , HydraCook  ou Rôtissage automatique , réduisez la température d'environ 20°C par rapport à la température préconisée en mode 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

Si la viande est 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 le temps le plus court indiqué si la viande déjà cuite.

Niveau ⁵₁

En règle générale, enfournez au niveau 2.

Tableaux de cuisson

Bœuf, veau

Plat		Température [°C]	Niveau	Durée de rôtiage [min]	Température à cœur [°C]
Rôti de bœuf, env. 1 kg		170–180	2	100–130 ⁵⁾	85–95
		190–200	2	110–140⁵⁾	
Filet de bœuf, env. 1 kg ¹⁾		150–160 ⁴⁾	2	20–50	40–70 ⁸⁾
		150–160 ⁴⁾	2	20–50	
		180–190⁴⁾	2	20–50	
Rosbif, env. 1 kg ¹⁾		150–160 ⁴⁾	2	30–60	40–70 ⁸⁾
		150–160 ⁴⁾	2	30–60	
		180–190⁴⁾	2	30–60	
Rôti de veau, env. 1,5 kg		190–200	2	70–90⁵⁾	70–80
		190–200	2	70–90⁶⁾	
		200–210	2	70–90 ⁵⁾	

Mode de cuisson / Température / Niveau / Durée de rôtiage / Température à cœur

Chaleur tournante + / Rôtissage automatique / HydraCook / Chaleur sole-vôte

- Utilisez la plat de cuisson multi-usages. Saisissez préalablement la viande à la poêle.
- Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook , déclenchez tout d'abord une diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.
- Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook , répartissez après la phase de préchauffage les diffusions de vapeur manuelles tout au long de la cuisson.
- Préchauffez l'enceinte.
Sélectionnez pendant la phase de chauffage Ouvrir les réglages supplémentaires – Chauffage accéléré – désactivé.
- Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Après la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur correspondante pour les aliments.
- En fonction du degré de cuisson souhaité : saignant : 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–70 °C

Rôti

Porc

















Plat		Température [°C]	Niveau	Durée de rôtissage [min]	Température à cœur [°C]
Rôti de porc / rôti roulé, env. 1 kg		160–170	2	100–120 ²⁾	80–90
		160–170	2	100–120 ²⁾	
		180–190	2	100–130 ²⁾	
Rôti de porc avec barde, env. 2 kg		170–180	2	120–160 ²⁾	80–90
		180–190	2	120–160 ²⁾	
		190–200	2	130–160 ²⁾	
Petit salé, env. 1 kg		150–160	2	60–80 ²⁾	75–80
		150–160	2	60–80	
		170–180	2	80–100 ²⁾	
Pain de viande, env. 1 kg		170–180	2	60–70 ²⁾	80–85
		200–210	2	70–80 ²⁾	

Mode de cuisson / Température / Niveau / Durée de rôtissage / Température à cœur





Chaleur tournante + / Rôtissage automatique / HydraCook / Chaleur sole-voûte


- 1) Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook , répartissez après la phase de pré-chauffage les diffusions de vapeur manuelles tout au long de la cuisson.
- 2) Après la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- 3) Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur correspondante pour les aliments.

Agneau, gibier

Plat		 Température / [°C]	 ⁵ Niveau	 Durée de rôtissage / [min]	 ⁵⁾ Température à cœur / [°C]
Gigot, env. 1,5 kg	 / 	170–180	2	90–110 ³⁾	75–80
	 ¹⁾	170–180	2	90–110 ⁴⁾	
		180–190	2	90–110³⁾	
Selle d'agneau, env. 1,5 kg	 / 	220–230 ²⁾	2	40–60 ⁴⁾	70–75
	 ¹⁾	220–230 ²⁾	2	40–60	
		230–240²⁾	3	40–60⁴⁾	
Rôti de gibier, env. 1 kg	 / 	200–210	2	80–100³⁾	80–90
		200–210	2	80–100 ³⁾	

 Mode de cuisson /  Température / ⁵ Niveau /  Durée de rôtissage / ⁵⁾ Température à cœur

 Chaleur tournante + /  Rôtissage automatique /  HydraCook /  Chaleur sole-voûte

- 1) Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook , répartissez après la phase de préchauffage les diffusions de vapeur manuelles tout au long de la cuisson.
- 2) Préchauffez l'enceinte.
- 3) Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 4) Après la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- 5) Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur correspondante pour les aliments.

Rôti

Volaille, poisson

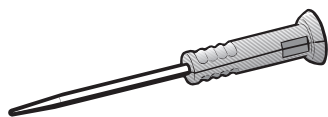
Plat		Température [°C]	Niveau	Durée de rôtissage [min]	Température à cœur [°C]
Volaille 0,8 à 1 kg		180–190	2	60–70	85–90
		190–200	2	60–70	
Volailles, 2 kg env.		180–190	2	100–120	85–95
		190–200	3	100–120	
Volaille, farcie, env. 2 kg		180–190	2	110–130	85–95
		190–200	3	110–130	
Volailles, 4 kg env.		160–170	2	120–160 ²⁾	85–90
		180–190	2	120–160 ²⁾	
Poisson, pièce, env. 1,5 kg		160–170	2	45–55	75–80
		160–170	2	45–55	
		180–190	2	45–55	

Mode de cuisson / Température / Niveau / Durée de rôtissage / Température à cœur

Chaleur tournante + / Rôtissage automatique / HydraCook / Chaleur solevoûte

- 1) Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook , répartissez après la phase de préchauffage les diffusions de vapeur manuelles tout au long de la cuisson.
- 2) Après la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- 3) Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur correspondante pour les aliments.

Thermosonde



La thermosonde sans fil permet de surveiller la cuisson au degré près.

Mode de fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est enfoncée dans la pièce à cuire. Elle contient une sonde de température qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant la cuisson.

La sonde de température est située à environ 2 cm derrière la pointe. Enfoncez la pointe métallique dans l'aliment de façon à ce que la sonde de température se trouve au centre (voir chapitre "Instructions importantes concernant l'utilisation").

L'augmentation de la température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson. La température à cœur doit être choisie plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit, par exemple.

Vous pouvez choisir une température à cœur allant jusqu'à 99 °C. Pour plus d'informations sur les différents aliments et températures à cœur correspondantes, veuillez vous référer au tableau de rôtissage et au chapitre "Cuisson à basses températures".

les cuissons avec ou sans thermosonde ont un temps de cuisson comparable.

La transmission des valeurs de la température à cœur au système électronique du four se fait par signaux radio entre l'émetteur de la thermosonde et l'antenne réceptrice située dans la paroi arrière, dès que vous placez dans l'enceinte de cuisson les aliments avec la thermosonde en place.

La transmission radio s'interrompt si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, pour arroser un rôti par exemple. La transmission radio se poursuit dès que vous refermez la porte de l'appareil. Patientez quelques secondes : la température à cœur réelle s'affiche de nouveau à l'écran.







La sonde de température serait endommagée en cas de température supérieure à 100 °C. Lorsqu'elle se trouve dans un aliment, il n'existe aucun risque d'endommagement, car la température à cœur maximale pouvant être réglée est de 99 °C. Si vous n'utilisez pas la thermosonde, retirez-la de l'enceinte, elle ne doit pas rester dedans pendant une cuisson. Lorsque vous ne l'utilisez pas, veuillez donc toujours la replacer dans son rangement dans la porte.

Rôti

Possibilités d'utilisation

Avec certains programmes automatiques et fonctions spéciales, vous serez invité(e) à utiliser la thermosonde.

Vous pouvez aussi l'utiliser avec vos programmes personnalisés et avec les modes de cuisson suivants :

- Rôtissage automatique 
- Chaleur tournante + 
- Cuisson intensive 
- Chaleur sole / voûte 
- HydraCook 
- Turbogril 

Conseils importants sur l'utilisation

Pour bien utiliser votre thermosonde, veuillez respecter les instructions ci-dessous.

- N'utilisez pas de récipient de cuisson métallique haut et étroit, car ils peuvent affaiblir les signaux radio.
- Ne placez pas d'objets métalliques au-dessus de la thermosonde, par exemple un couvercle de plat à rôtir, une feuille d'aluminium ou une grille et un plat universel enfournés aux niveaux supérieurs. Les couvercles en verre ne présentent aucun problème.
- N'utilisez pas simultanément une autre thermosonde métallique du commerce.
- Évitez que la poignée de la thermosonde trempe dans le liquide de cuisson ou repose sur les aliments ou le bord du plat de cuisson.

Vous risquez de la casser !
N'utilisez pas la thermosonde pour soulever les aliments.

En outre, il faut savoir que :

- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou sur la grille en glissant le plat multi-usages dessous.
- La pointe en métal de la thermosonde doit être complètement enfoncée dans l'aliment et toucher son centre. La poignée doit être tournée vers le haut et légèrement de biais et non pas horizontale et pointée vers la porte ou les coins de l'enceinte.
- S'il s'agit d'une volaille, palpez les blancs entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais puis enfoncez-y la thermosonde.
- La pointe en métal ne doit pas toucher un os et ne doit pas être piquée aux endroits très gras. Cela risque de déclencher l'arrêt prématuré de la cuisson.
- Si la viande est marbrée, très grasse, sélectionnez la valeur la plus élevée de la gamme de températures à cœur indiquées dans le tableau de rôtissage.
- Si vous utilisez un sachet de rôtissage, percez-le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également le mettre sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.
- Sur les aliments très plats tels que le poisson, la thermosonde doit être plantée presque horizontalement. Veuillez donc cuire le poisson dans des plats en pyrex ou en céramique car les parois des plats métalliques perturbent la transmission du signal.

Si pendant un processus de cuisson, la thermosonde n'est plus reconnue, un message correspondant s'affiche à l'écran. Modifiez alors la position de la thermosonde dans l'aliment.

Rôti

Comment utiliser la thermosonde

- Retirez la thermosonde de son rangement situé dans la porte.
- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la pièce à cuire. La poignée doit être orientée vers le haut.
- Enfournez l'aliment.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson ou le programme automatique.

L'avertissement *Poursuivre la cuisson avec la thermosonde ?* s'affiche.

- Sélectionnez oui.
- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée.

En programmes automatiques les températures à cœur sont préprogrammées.

Vous pouvez programmer un départ différé. Sélectionnez l'option *Ouvrir les réglages supplémentaires* et réglez une durée dans la zone *Départ à*. En mode *Programmes automatiques*, sélectionnez *Démarrer ultérieurement*.

Il est possible d'estimer l'heure de fin de cuisson car la durée d'une cuisson avec thermosonde correspond à peu près à la durée d'une cuisson sans thermosonde.

Le réglage des fonctions *Durée* et *Arrêt à* n'est pas accessible, ces données variant selon le temps nécessaire pour atteindre une température à cœur.

Affichage du temps restant

Si pour une cuisson la température réglée est supérieure à 140 °C, la durée restante estimée de la cuisson (temps restant) apparaît au bout d'un certain temps.

Le temps restant est calculé à partir de la température de cuisson réglée, de la température à cœur réglée et de l'évolution de l'augmentation de la température à cœur.

Le temps restant affiché au début est une évaluation. Le temps restant étant recalculé en permanence tout au long de l'opération, l'affichage est rectifié en permanence, lui aussi, et devient de plus en plus précis avec le temps.

Toutes les informations relatives au temps restant sont supprimées lorsque vous modifiez la température de cuisson ou la température à cœur, ou lorsque vous sélectionnez un autre mode de cuisson. Si la porte est restée ouverte longtemps, le temps restant est recalculé.

Affichage de la température à cœur

Dès que le temps restant s'affiche, vous pouvez de plus afficher la température à cœur actuelle.

- Sélectionnez Modifier.
- Sélectionnez Affichage température à cœur.
- Sélectionnez activé.
- Validez en effleurant OK.

La température à cœur actuelle s'affiche également à l'écran.

Utilisation de la chaleur résiduelle

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

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

A l'affichage, la fonction d'économie d'énergie est signalée par le message Phase économie d'énergie. La température à cœur mesurée n'est plus affichée.

Le ventilateur et dans certains modes de cuisson le ventilateur de chaleur tournante restent cependant enclenchés.

Dès que la température à cœur réglée est atteinte,

- Opération finie s'affiche.
- Un signal sonore retentit, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

Conseil : Si le degré de cuisson de la viande ne vous convient pas, enfoncez la thermosonde à un autre endroit et recommencez le même processus.

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 placez la viande dans l'enceinte préchauffée où elle sera cuite en douceur à basse température sur une longue durée.

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 ras-sise, 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.

Temps de cuisson / Tempé- ratures à cœur

Viande	 [min]	 [°C]
Filet de bœuf	80–100	59
Rosbif		
– saignant	50–70	48
– à point	100–130	57
– bien cuit	160–190	69
Filet de porc	80–100	63
Porc fumé *	140–170	68
Filet mignon de veau	80–100	60
Longe de veau *	100–130	63
Selle d'agneau *	50–80	60

 le temps de cuisson.

 Température à cœur

* pièce désossée


Après la cuisson


- Vous pouvez immédiatement couper la viande. Il n'est pas nécessaire d'observer un temps de repos.
- Vous pouvez ainsi la laisser au chaud jusqu'à ce que vous passiez à table. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.
- 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.

Cuisson à basse température


Utiliser la fonction spéciale "Cuisson à basse température"

Tenez compte des instructions figurant au chapitre "Rôtissage - thermo-sonde".

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Cuisson basse température.
- Réglez la température.
- Réglez la température à cœur.
- Suivez les indications à l'écran. Laissez le plat de cuisson multi-usages et la grille dans l'enceinte de cuisson pendant le préchauffage.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la pièce de viande de tous côtés sur la table de cuisson.

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

- Dès que le message Utiliser la thermo-sonde s'affiche, placez la viande saisie sur la grille et piquez la thermo-sonde dans la pièce de viande en enfonçant complètement la pointe métallique.

 **Risque de brûlure !**
La résistance de voûte/gril est chaude.

- Fermez la porte.

À la fin du programme, le message Opération finie s'affiche et un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Si la viande n'est pas encore cuite comme vous le souhaitez, vous pouvez prolonger la cuisson.

Cuisson à basse température

Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température

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 Modes de cuisson .
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte et une température de 130 °C.
- Pour désactiver la fonction Chauffage accéléré, sélectionnez Modifier – Ouvrir les réglages supplémentaires – Chauffage accéléré – désactivé.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson multi-usages et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la pièce de viande de tous côtés sur la table de cuisson.



Risque de brûlures !

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

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Sélectionnez Modifier.
- 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 des temps de cuisson").



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

Griller des aliments peu épais en grandes quantités / Faire gratiner vos préparations dans de grands moules

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

Gril éco

Griller des aliments peu épais en petites quantités / Faire gratiner vos préparations dans de petits moules

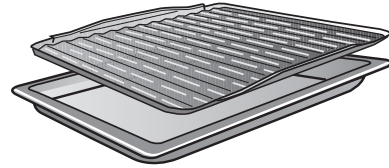
Seule la partie intérieure de la résistance de chaleur voûte/ gril devient rouge incandescent pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogrill

Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles

La résistance de voûte/gril et le ventilateur fonctionnent en alternance.

Plats de cuisson



Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille superposée. Celle-ci évite que le jus qui s'écoule ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé.

N'utilisez pas le plat multi-usages

Mode gril

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.

Mode gril

- Déposez la grille sur la plaque de cuisson multi-usages.
- Déposez la pièce à griller dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.



Risque de brûlures !

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

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

Remarques sur le tableau des grillades

Les données indicatives du mode de cuisson qui figurent au tableau sont en caractères gras.

Vérifiez la grillade une fois la durée la plus courte écoulée.

Respectez les indications de durées, de niveaux de cuisson ou de températures. Elles tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

Niveau

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

- Grillades plates : niveau 3 ou 4
- Pièces de grand diamètre : niveau 1 ou 2

Temps de gril

- Les pièces de viande / poisson plates doivent cuire pendant env. 6 à 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 cuillère :

- 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 plus 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.

Mode gril


Tableau des grillades


Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

Pièce à griller		 / 			
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Pièce plate					
Biftecks	4/5	300 ²⁾	10–17	260 ²⁾	10–17
Burger *	4	300	12–24	–	–
Brochettes	4	220	12–17	220	12–17
Brochettes de volaille	4	220	12–17	220	12–17
Tranches d'échine de porc	4	275	13–22	240	13–22
Foie	3	220	8–12	220	8–12
Boulettes de viande	4	275	10–20	240	17–22
Saucisses	3	220	8–15	220	10–17
Filet de poisson	4	220	15–25	220	15–22
Truites	4	220	15–25	220	15–22
Toast *	3	300 ³⁾	5–8	–	–
Croque-monsieur	3	220	8–12	220	8–12
Tomates	3	220	6–10	220	8–12
Pêches	2/3	275	5–10	220	5–10
Grillades de gros diamètre					
Poulet, env. 1,2 kg	1 ¹⁾	220	65–75	190	60–70
Jarret de porc, env. 1 kg	2	–	–	180	80–90

 Grand gril /  Petit gril /  Turbogril

⁵ Niveau /  Température /  Temps de cuisson des grillades

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1 relatives à l'utilisation du mode Grand gril .

- 1) En mode Turbogril , utilisez le niveau 2.
- 2) Réglez le mode de cuisson et la température, puis sélectionnez en plus Ouvrir les réglages supplémentaires – Crisp function – activé.
- 3) Ne préchauffez pas la résistance de voûte/de gril.

En plus des programmes automatiques, votre four propose une multitude de fonctions spéciales.

■ Sélectionnez Fonctions spéciales .

Les fonctions spéciales suivantes sont proposées :

- Décongélation
- Sécher
- Réchauffage
(réchauffer des plats complets)
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
Cette fonction spéciale est décrite au chapitre "Cuisson à basse température".
- Pizza
- Programme Shabbat

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


- Cuisson éco
- Stérilisation des conserves
- Produits surgelés/plats préparés

Fonctions utiles


Décongélation

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

Vous pouvez régler une température entre 25 et 50 °C.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Décongélation.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

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



 **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 de cuisson multi-usages ou dans un plat pour les décongeler.
- Placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plat de cuisson multi-usages 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	 [g]	 [min]
Poulet	800	90–120
Viande	500	60–90
	1000	90–120
Saucisses	500	30–50
Poisson	1000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteau au beurre	500	20–30
Pains	500	30–50

 Poids /  Temps de décongélation

Sécher


Ce programme est conçu pour la conservation traditionnelle par déshydratation (séchage).


Vous pouvez régler une température entre 80 et 100 °C.

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.
 - Dénoyer éventuellement les prunes.
 - Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.
 - Eplucher les bananes et les couper en rondelles.
 - Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.
 - Enlever les grandes tiges pour le persil ou l'aneth.
- Répartissez bien les aliments sur la plaque de cuisson multi-usages.

Si vous en avez une, vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson perforée.


- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Sécher.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Aliment à sécher	 [min]
Fruits	120–480
Légumes	180–480
Herbes aromatiques *	50–60

 Temps de séchage

* Le ventilateur étant activé dans ce programme, utilisez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte  à une température de 80 à 100 °C pour sécher les herbes.

- 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.

Fonctions utiles


Réchauffage

Ce programme est conçu pour réchauffer des plats complets en utilisant l'apport d'humidité.

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Tranche rôti + légumes
- Tranche rôti+ pommes terre
- Tranche de rôti avec boulettes
- Tranche rôti + pâtes
- Poisson avec légumes
- Poisson + pommes terre
- Gratin de légumes
- Gratin de pâtes
- Pâtes avec sauce
- Pizza
- Ragoût

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Posez les plats à réchauffer sur la grille sans les recouvrir.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Réchauffage.
- Sélectionnez l'assiette garnie souhaitée et réglez la température.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

 Risque de brûlures !


Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer le plat du four. Quelques gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous des plats.

Chauffer la vaisselle

Ce programme est conçu pour réchauffer des assiettes.

Vous pouvez régler une température comprise entre 50 et 80 °C.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. En fonction de la taille de la vaisselle, vous pouvez la placer sur la sole de l'enceinte et démonter en plus les supports de gradins.
- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.


 Risque de brûlures !

Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer le plat du four. Quelques gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous des plats.

Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes sans apport d'humidité.

Vous pouvez régler une température entre 30 et 50 °C.


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

Si vous souhaitez faire lever la pâte en utilisant l'apport d'humidité, utilisez le programme automatique correspondant.

Pizza

Ce programme est conçu pour cuire des pizzas.

Vous pouvez régler une température entre 160 et 250 °C.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Pizza.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.



Fonctions utiles

Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet d'observer les pratiques religieuses.

Lorsque vous avez sélectionné le programme Shabbat, sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte :

- Après environ 5 minutes, la cuisson démarre en mode Chaleur sole/voûte  ou Chaleur sole .
- Le four chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 72 heures maximum.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas (même en cas d'ouverture de la porte).


Toutefois, si l'option Réglages - Eclairage - activé est sélectionnée, l'éclairage reste allumé pendant le déroulement du programme.

- Le message Programme Shabbat s'affiche à l'écran.
- L'heure n'est pas affichée.

Il est impossible de modifier un programme Shabbat qui a été démarré ou de l'enregistrer dans les Programmes personnalisés.

Utilisation du programme Shabbat

Il n'est possible d'arrêter le programme qu'en éteignant le four.

- Sélectionnez Fonctions spéciales .
- Sélectionnez Programme Shabbat.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Si une minuterie est en cours, le programme Shabbat ne peut pas être lancé.

- Réglez la température.

- Validez en effleurant OK.

Le four est maintenant prêt à être utilisé.

Le symbole Programme Shabbat  et la température réglée s'affichent.

- Si vous voulez lancer la cuisson, ouvrez la porte.
- Enfournez l'aliment.
- Fermez la porte.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson démarre après 5 minutes.

Si vous souhaitez achever le programme plus tôt que prévu :

- Arrêtez le four.

Cuisson éco

Le mode de cuisson brunissage est adapté à la cuisson de petites portions, comme par exemple des pizzas surgelées, des petits pains cuits, des gâteaux secs, des plats à base de viande et des rôtis. Grâce à l'utilisation optimale de la chaleur résiduelle, vous pourrez économiser jusqu'à 30 % d'énergie en comparaison avec les modes de cuisson traditionnels, et obtenir des résultats de cuisson de très bonne qualité.

Vous pouvez régler une température entre 100 et 250 °C.

- Sélectionnez Modes de cuisson .
- Sélectionnez Cuisson éco et modifiez éventuellement la température préprogrammée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Pour une économie d'énergie maximale, veillez à bien garder la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Exemples d'utilisation :

Plat	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Biscuits à l'emporte-pièce	150	25-30
Fondant de légumes façon ratatouille	180	40-60
Filet de poisson dans du film alimentaire, env. 500 gr.	200	25-30
Pizza surgelée, précuite.	200	20-25
Rôti de jambon, env. 1,5 kg	160	130-160
Bœuf en daube, env. 1,5 kg	180	160-180


🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

- En fonction de la hauteur de la pièce à cuire, insérez-la au niveau 1 ou 2.
- Les temps indiqués s'appliquent à l'enceinte non préchauffée.
- Cuissez d'abord les viandes braisées avec un couvercle. Enlevez le couvercle après trois quarts du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Fonctions utiles

Stérilisation des conserves


Bocaux

 **Risque de brûlures !**
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 + .

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

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante +  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 afin d'éviter que le liquide ne déborde.

Fruits / Cornichons

- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température la plus faible et laissez encore les bocaux 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.

	 [min]
Carottes	50-70
Asperges, pois, haricots	90-120

 Temps de stérilisation

- 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 brûlures !**
Enfilez des maniques avant de sortir les bocaux.

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

Produits surgelés/plats préparés

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 la plaque de cuisson multi-usages 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 la plaque de cuisson multi-usages. 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.

Conseil : Certains programmes automatiques permettent de préparer des aliments surgelés et plats préparés spécifiques (voir chapitre "Programmes automatiques").

Nettoyage et entretien



Risque de brûlures !

Les résistances doivent être éteintes.
L'enceinte doit avoir refroidi.



Risque de blessure !

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non adaptés. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four et des produits détartrants.

Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Enlevez immédiatement les restes de détergent sur les surfaces de l'appareil.

Produits à ne pas utiliser

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

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

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle (à l'exception de la thermosonde sans fil).

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 à la main 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.

Évitez 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.
- Éliminez 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.

Thermosonde

Vous pouvez nettoyer la thermosonde au lave-vaisselle.

Nettoyage et entretien

Salissures incrustées (excepté les rails télescopiques Flexi-Clips)


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 pyrolyse

Plutôt que nettoyer l'enceinte du four manuellement, vous pouvez utiliser la pyrolyse .

Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson dépasse les 400 °C ce qui permet de détruire et réduire en cendres tous les dépôts dans l'enceinte.

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de pyrolyse avec pour chacun une durée différente. 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 au démarrage de la pyrolyse. Vous pouvez l'ouvrir de nouveau qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

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.

Préparer le nettoyage par pyrolyse

Les températures très élevées de l'enceinte pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent les accessoires non adaptés à la pyrolyse. Avant de démarrer la pyrolyse, retirez tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse de l'enceinte de cuisson. Ceci vaut aussi pour les accessoires en option non pyrolysables.

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 HFC 72
- Grille HBBR 72
- 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 une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse. Les résidus incrustés peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées.

- Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse et retirez les salissures incrustées sur les surfaces émaillées à l'aide d'un racloir à verre.

Nettoyage et entretien

Démarrer le nettoyage par pyrolyse



Risque de brûlure !

Lors de la pyrolyse, la façade du four s'échauffe davantage que pendant l'utilisation normale du four.

Empêchez les enfants de toucher l'appareil pendant la pyrolyse.

- Sélectionnez Entretien
- Sélectionnez Pyrolyse.
- Sélectionnez le niveau de pyrolyse en fonction du degré de salissure de votre four.
- Validez en effleurant OK.

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

- Validez en effleurant OK.

Démarrer le nettoyage par pyrolyse

- Si vous souhaitez démarrer immédiatement le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez Démarrer immédiatement.
- Validez en effleurant OK.

La pyrolyse démarre.

La porte est automatiquement verrouillée. Ensuite, le chauffage de l'enceinte et le ventilateur de refroidissement sont automatiquement activés.

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

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 dévolu à la pyrolyse repart de zéro.

Dès que vous effleurez , les signaux sonores et visuels s'éteignent.

Départ différé de la pyrolyse

- Si vous souhaitez démarrer le départ différé de la pyrolyse, sélectionnez Démarrer ultérieurement.
- Validez en effleurant OK.
- Sélectionnez l'heure à laquelle doit démarrer le nettoyage par pyrolyse.
- Validez en effleurant OK.

La porte est verrouillée automatiquement. Départ à et l'heure de départ réglée apparaissent à l'écran.

Vous pouvez à tout moment avant le départ régler l'heure de départ ou de fin en utilisant l'option Modifier.

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

Après le nettoyage par pyrolyse

Dès que le temps restant est à 0:00 h, l'écran indique que la porte est déverrouillée.

Dès que la porte est déverrouillée,

- Opération finie s'affiche.
- Un signal sonore retentit, sous réserve que ce paramètre ait été activé (voir chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

■ Arrêtez le four.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.



Risque de brûlures !

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

- Après le passage de la pyrolyse, enlevez les dépôts qui se sont accumulés dans l'enceinte et sur les accessoires pyrolysables selon le degré de salissure du four (ex. : cendres).

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

Selon le degré de salissure de l'appareil, l'intérieur de la vitre peut être recouvert d'un dépôt que vous pouvez éliminer facilement avec une éponge ou un grattoir et du liquide vaisselle.

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

Tenez compte des éléments suivants :

- Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte. Évitez 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.

Nettoyage et entretien

Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse

En règle générale, après interruption du programme de pyrolyse, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température au sein de l'enceinte de cuisson soit redescendue sous les 280 °C.

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

- Le four a été arrêté.
- Une panne de courant a eu lieu.

Si vous arrêtez le four, Arrêter l'appareil ? apparaît à l'écran.

- Sélectionnez **oui** si vous souhaitez interrompre la pyrolyse.

La porte est déverrouillée dès que la température dans l'enceinte de cuisson repasse sous les 280 °C et que le four est éteint.

- Sélectionnez **non** si vous souhaitez poursuivre la pyrolyse.

Le nettoyage par pyrolyse se poursuit.

Si une panne de courant a lieu, le message Opération interrompue Phase de refroidissement s'affiche suite au rétablissement du courant.

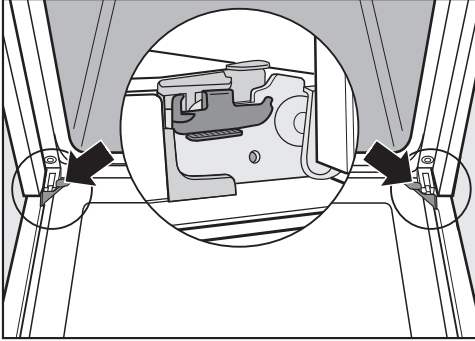
La porte est déverrouillée dès que la température dans l'enceinte de cuisson repasse sous les 280 °C et que le four est éteint.

un signal sonore retentit, sous réserve que le signal sonore ait été activé (cf. chapitre "Réglages - Volume - Signaux sonores").

L'écran affiche Opération finie.

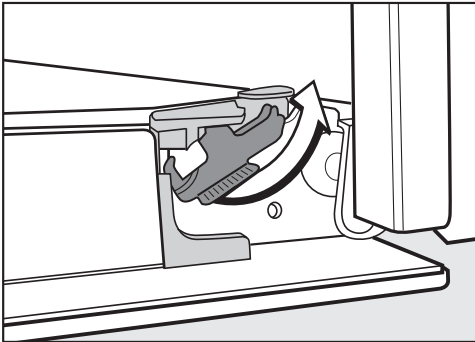
- Sélectionnez **↩**.
- Recommencez le nettoyage par pyrolyse.

Démontage de 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.

Nettoyage et entretien

Désassemblage de la porte

La porte est un système ouvert composé de 4 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 traités pour être réfléchissants. Lors du réassemblage de la porte, il faut remettre les vitres dans la position adéquate.

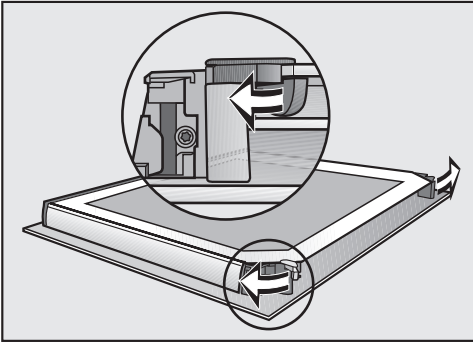
Le produit nettoyant pour fours abîme les profilés en aluminium. Nettoyez les éléments avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

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

Nettoyage et entretien

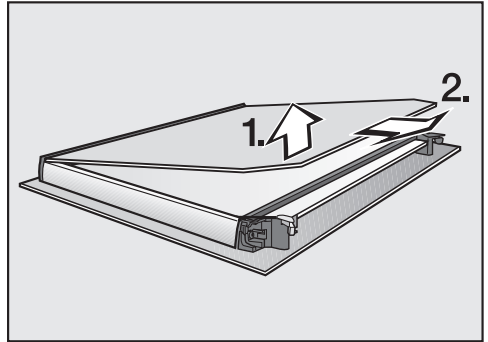
 Risque de blessure !
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

- Posez la vitre de porte externe sur une surface souple (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.

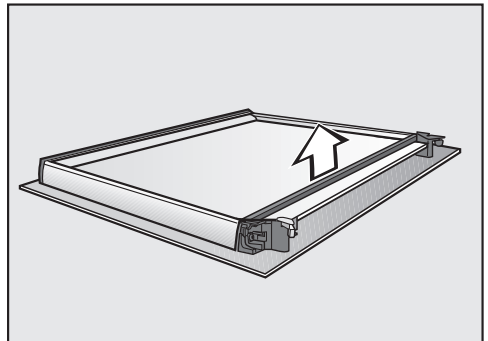


- Ouvrez les étriers de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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

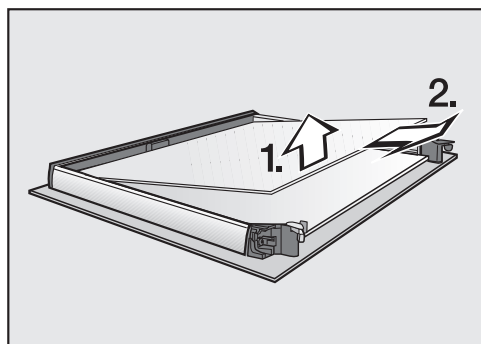


- Soulevez **légèrement** la vitre interne et sortez-la de la baguette en plastique.

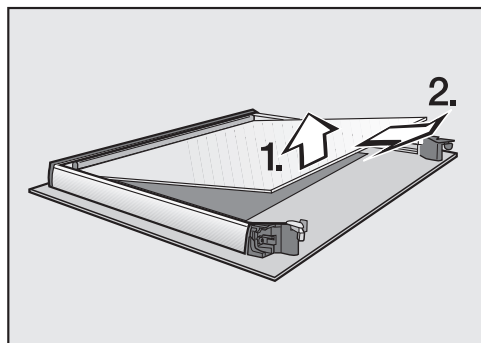


- Retirez le joint.

Nettoyage et entretien



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

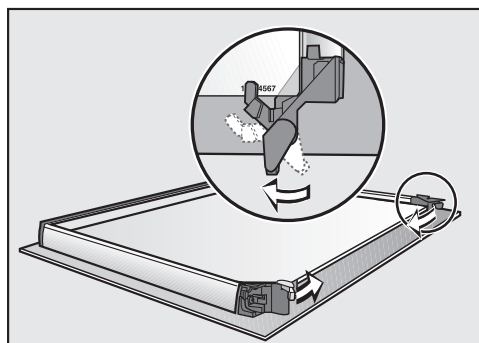


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

Réassemblez ensuite la porte avec soin :

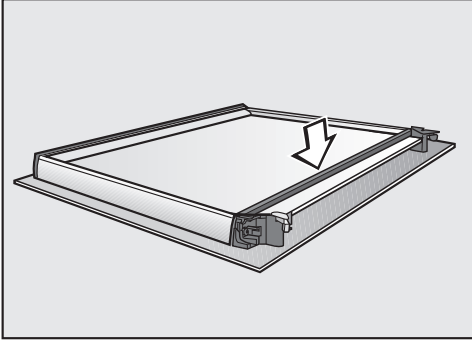
Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, se référer à la référence indiquée sur les vitres.

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

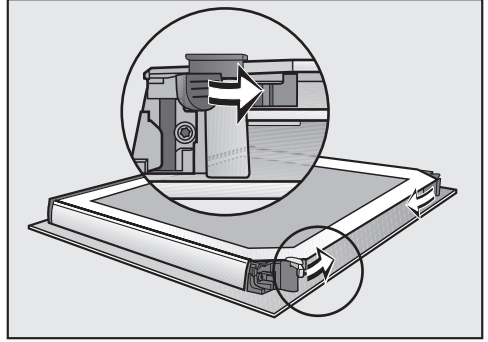


- Tournez les étriers de blocage pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée). La vitre doit être contre les étriers de blocage.

Nettoyage et entretien

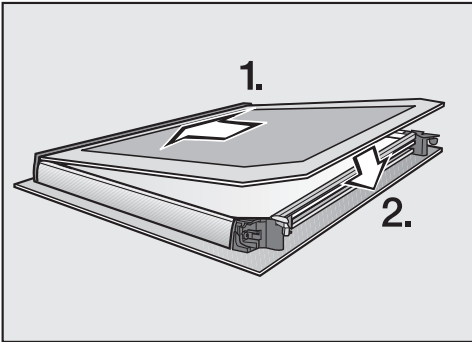


- Remettez le joint.



- Ouvrez les étriers de blocage des vitres en les tournant vers l'intérieur.

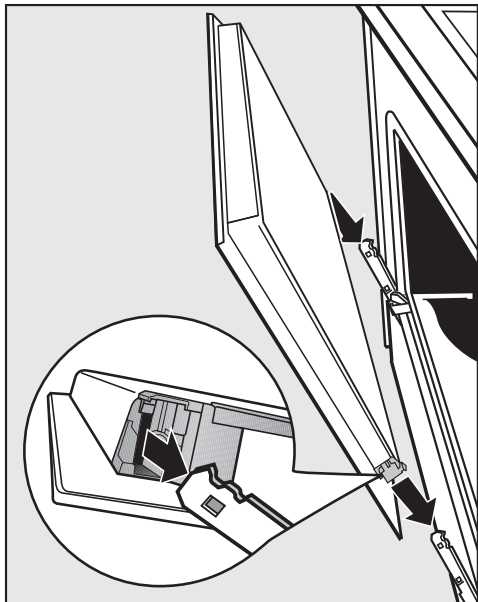
Le porte est réassemblée.



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

Nettoyage et entretien

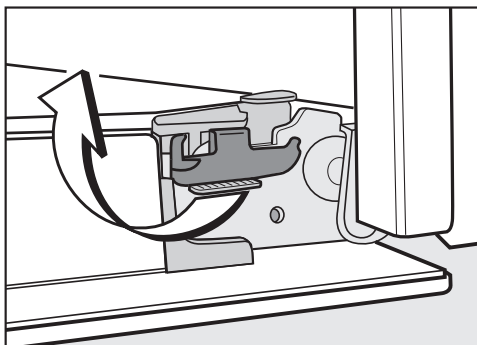
Montage de la porte



- 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.

Si les étriers de blocage ne sont pas bien bloqués, la porte risque de sortir des supports et d'être endommagée.
Verrouillez bien les étriers de blocage.




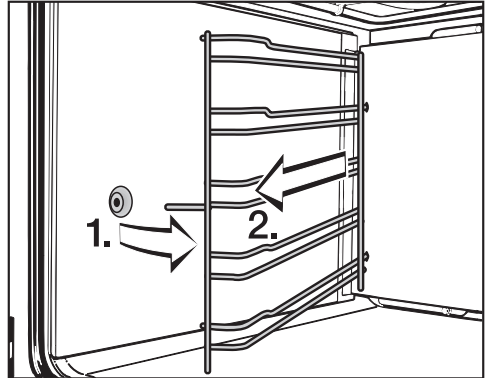
- Pour verrouiller les étriers de blocage : tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips

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

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

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



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

Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

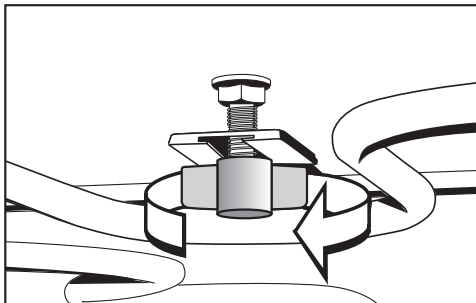
- Montez les pièces avec précaution.

Nettoyage et entretien

Abaisser la résistance de voûte + gril

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

- Démontez les supports de gradins.



- Dévissez l'écrou papillon.

La résistance de voûte/ de gril peut
être endommagée.
Ne forcez pas pour abaisser la résis-
tance 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.

Détartrer le 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.

Les dix dernières cuissons jusqu'au détartrage sont affichées et décomptées. Ensuite, vous ne pouvez plus utiliser les modes de cuisson et les programmes automatiques avec apport d'humidité. Vous ne pourrez les utiliser de nouveau que lorsque vous aurez effectué un détartrage complet.

Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson et les programmes automatiques sans apport d'humidité.

Déroulement d'un processus de détartrage

Lorsque vous avez lancé un processus de détartrage, vous devez le terminer jusqu'au bout. Il ne peut être interrompu.

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

1. Préparation du détartrage
2. Aspiration du produit de détartrage
3. Phase d'action
4. Phase de rinçage 1
5. Phase de rinçage 2
6. Phase de rinçage 3
7. Evaporation de l'eau résiduelle

Nettoyage et entretien

Préparation du détartrage

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

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


Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage ci-jointes, conçues spécifiquement pour Miele.


D'autres produits de détartrage, qui outre de l'acide citrique peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre machine à café. Nous ne saurions par ailleurs garantir l'efficacité attendue de votre appareil si la concentration de la solution de détartrage utilisée n'était pas conforme.

Conseil : Vous pouvez vous procurer d'autres pastilles de détartrage auprès des revendeurs de la marque Miele, de votre service après-vente Miele ou sur la boutique en ligne www.miele-shop.com.

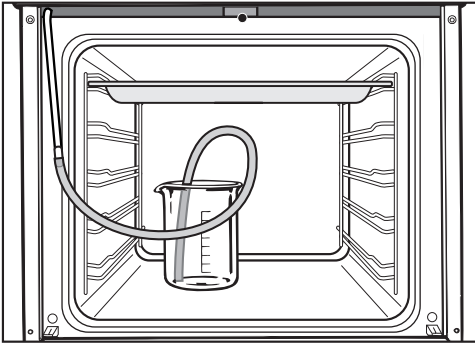
- Remplissez le récipient d'environ 600 ml d'eau froide du robinet et placez-y une grande pastille de détartrage.

Effectuer le détartrage

- Sélectionnez Entretien .
- Sélectionnez Détartrage.

Si le mode de cuisson HydraCook  et les programmes automatiques avec apport d'humidité sont déjà bloqués, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en confirmant avec OK.

- Insérez le plat multi-usages au niveau le plus haut et enfoncez-le bien, afin de recueillir le produit détartrant. Confirmez en sélectionnant OK.



- Déposez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Fixez une extrémité du flexible au tube de remplissage. Plongez l'autre extrémité dans le liquide de détartrage, jusqu'au fond du récipient, et fixez-le à l'aide de la ventouse.
- Validez en effleurant **OK**.

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

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration. Pour ce faire, sélectionnez **Arrêt** ou **Départ**.

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

Un message vous signale la fin du processus d'aspiration.

- Validez en effleurant **OK**.

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le déroulement.

- Laissez le récipient avec le tuyau raccordé au tube de remplissage dans l'enceinte de cuisson puis ajoutez environ 300 ml d'eau, le système continuant d'aspirer du liquide pendant que le produit agit.

Toutes les cinq minutes environ, le système aspire de nouveau du liquide et on perçoit de nouveau un bruit de pompage.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement restent activés pendant l'ensemble du processus.

À la fin de la phase d'action, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Volume – Signaux sonores").

Nettoyage et entretien

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, 1 litre d'eau courante environ est pompé à trois reprises dans le système d'évaporation puis est recueilli dans le plat multi-usages.

- Retirez le plat multi-usages contenant le produit de détartrage, videz-le et replacez-le sur le niveau d'introduction supérieur.
- Sortez le tuyau en plastique du récipient.
- Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 litre d'eau froide du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.
- Validez en effleurant *OK*.

Le processus d'aspiration du **premier rinçage** démarre.

L'eau circule dans le système d'évaporation puis est recueillie dans le plat multi-usages.

Un message vous invite à préparer le **second processus de rinçage**.

- Retirez le plat multi-usages contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-le et replacez-le au niveau le plus haut.
- Retirez le flexible plastique du récipient et remplissez le récipient d'environ 1 l d'eau froide du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.
- Validez en effleurant *OK*.
- Procédez de même pour le **troisième processus de rinçage**.

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

Après le troisième rinçage, le processus d'**évaporation de l'eau résiduelle** démarre.

- Sortez le récipient et le tuyau de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Validez en effleurant **OK**.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée.

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

À la fin de l'évaporation de l'eau résiduelle, une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous donne des indications de nettoyage suite au processus de détartrage.

- Validez en effleurant **OK**.

un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores"). Opération finie s'affiche à l'écran.

- Arrêtez le four.

Risque de brûlures !

Laissez refroidir l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de procéder au nettoyage.


- Retirez le plat multi-usages 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.

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

En cas d'anomalie




Vous pouvez résoudre par vous-même la plupart des problèmes susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation domestique. Les tableaux ci-dessous vous y aideront.


Si vous ne parvenez pas à déterminer ou à résoudre la cause d'un problème, adressez-vous au service après-vente.

 **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. <ul style="list-style-type: none">■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence à l'écran, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages - Heure - Affichage").
	Le four n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele.
Lorsque vous allumez le four, l'information Sécurité enfants s'affiche.	La sécurité enfants  est activée. <ul style="list-style-type: none">■ Vous pouvez la désactiver, le temps d'une cuisson, en maintenant le doigt sur le symbole  pendant au moins 6 secondes.■ Vous pouvez aussi désactiver la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants ").

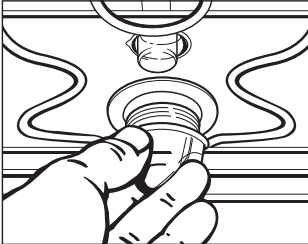
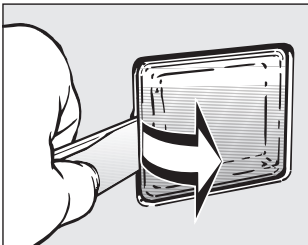
Problème	Cause et solution
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - Revendeur").
Le message Panne de courant opération interrompue s'affiche à l'écran.	Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Le message 12:00 s'affiche à l'écran.	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez la date et l'heure.
Le message Durée maximale de fonctionnement atteinte s'affiche à l'écran.	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. ■ Validez avec OK. Effacez le message Opération finie en sélectionnant ↵. Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.
 Anomalie XX s'affiche à l'écran.	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente Miele.
Le message Pas de verrouillage de la porte s'affiche à l'écran.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez la pyrolyse. ■ Si l'avertissement s'affiche de nouveau, contactez le service après-vente Miele.
Le message Pas de déverrouillage de porte s'affiche à l'écran.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, appelez le service après-vente Miele.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Le message Réception de la thermosonde perturbée, modifier la position dans l'enceinte s'affiche à l'écran.</p>	<p>La thermosonde n'est plus reconnue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifiez alors la position de la thermosonde dans l'aliment. <p>Si la thermosonde n'est toujours pas reconnue, c'est qu'elle est défectueuse. Vous pourrez vous procurer une nouvelle thermosonde chez les revendeurs spécialisés ou auprès du service après-vente Miele.</p>
<p>Fonction non disponible pour le moment. apparaît à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage.</p>	<p>Le système d'évaporation est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>Anomalie commande humidité les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité apparaît à l'écran après avoir sélectionné un programme automatique.</p>	<p>Le système d'évaporation est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appelez le service après-vente Miele. <p>Vous pouvez aussi laisser le programme automatique se dérouler sans apport d'humidité.</p>
<p>Anomalie commande humidité - HydraCook n'est pas disponible apparaît à l'écran après avoir sélectionné le mode de cuisson HydraCook .</p>	<p>Le système d'évaporation est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele. ■ A la place du mode HydraCook , utilisez le mode Chaleur tournante + .
<p>Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.</p>	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - Revendeur"). <p>La pompe du système d'évaporation est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</p>	<p>Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur").</p>

Problème	Cause et solution
Le four s'est arrêté automatiquement.	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le four.
Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<p>Une température ou un niveau erroné ont été choisis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ En mode Chaleur sole/ voûte , les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.
	<p>Le réglage de la hotte catalytique est trop élevé. À un niveau trop élevé, les aliments sensibles, comme par exemple la génoise, peuvent présenter des différences de brunissement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez la hotte catalytique à un niveau plus faible ou désactivez-la (voir chapitre "Réglages – Hotte catalytique").
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	<p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – Éclairage").</p>

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p data-bbox="73 201 384 288">L'éclairage supérieur de l'enceinte ne s'active pas.</p> 	<p data-bbox="400 201 832 228">La lampe halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="406 240 1038 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="417 248 705 276">⚠ Risque de brûlures !</p><p data-bbox="417 288 992 347">Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.</p></div> <ul data-bbox="400 384 1038 802" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 384 1038 475">■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.<li data-bbox="400 483 1038 603">■ 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.<li data-bbox="400 611 1038 671">■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9).<li data-bbox="400 679 1038 770">■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite.<li data-bbox="400 778 792 802">■ Remettez le four sous tension.
<p data-bbox="73 818 384 906">L'éclairage latéral de l'enceinte ne s'active pas.</p> 	<p data-bbox="400 818 832 845">La lampe halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="406 858 1038 981" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="417 866 705 893">⚠ Risque de brûlures !</p><p data-bbox="417 906 992 965">Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.</p></div> <ul data-bbox="400 1002 1038 1326" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 1002 1038 1093">■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.<li data-bbox="400 1101 778 1128">■ Enlevez le support de gradin.<li data-bbox="400 1136 1038 1195">■ Dégagez le cache de la lampe du support, à l'aide du déverrouilleur fourni.<li data-bbox="400 1203 1038 1264">■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9).<li data-bbox="400 1272 1038 1299">■ Reposez le cache et replacez le support de gradin.<li data-bbox="400 1307 792 1331">■ Remettez le four sous tension.

Problème	Cause et solution
Après le nettoyage par pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte.	<p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures, il reste donc de la cendre.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humide. <p>Si vous trouvez encore des salissures importantes, redémarrez le nettoyage par pyrolyse, en allongeant éventuellement la durée.</p>
Lors de l'insertion ou du retrait de la grille ou d'autres accessoires, cela occasionne des bruits.	<p>Des effets de frottements peuvent survenir lors d'insertion ou de retrait d'accessoires provoqués par la surface résistante pyrolyse des supports de gradins.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Afin de réduire les effets de frottement, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire qui supporte les températures élevées sur un essuie-tout et graissez les supports de gradins. Répétez ce processus après chaque nettoyage pyrolyse.

Service après-vente et garantie

Service après vente

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par 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 ce mode d'emploi et des instructions de montage.

Veillez 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.

Conditions et durée de garantie

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

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



Risque de blessures !

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué exclusivement par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les réglementations en vigueur, en matière d'électricité et d'ordonnances de la compagnie de distribution d'électricité locale.

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 l'intervention du 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 :
 - Description du modèle
 - N° de fabrication
 - Données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/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. Effectuez le branchement à une prise avec mise à la terre.

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

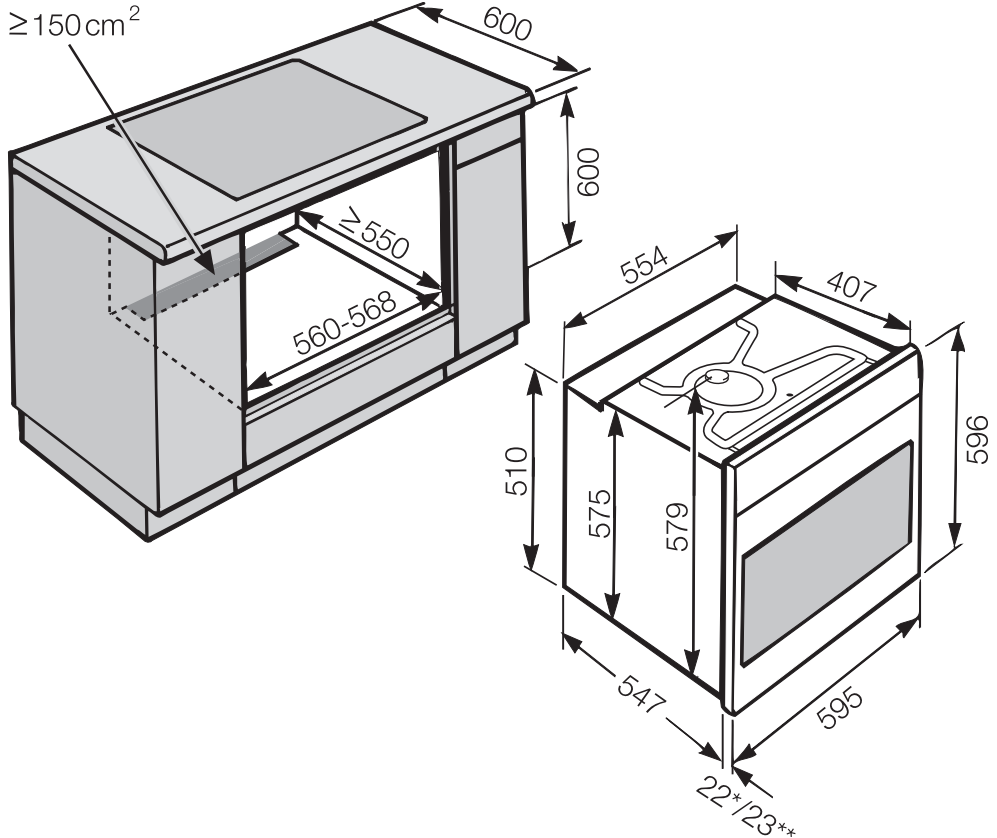
Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble bas

Si le four est encastré sous une table de cuisson, prenez en compte les instructions de montage et de hauteur d'encastrement de la table de cuisson.

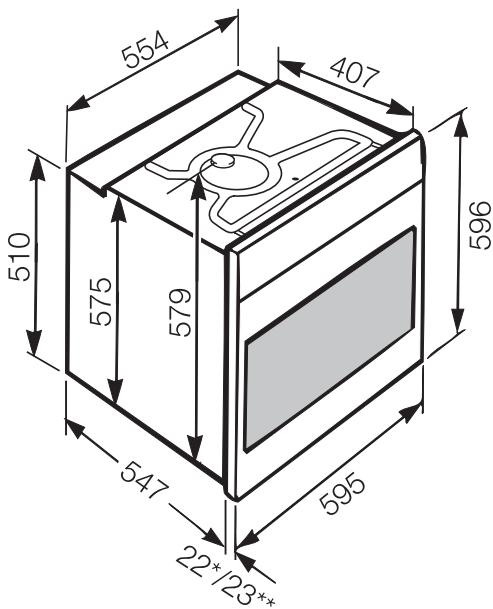
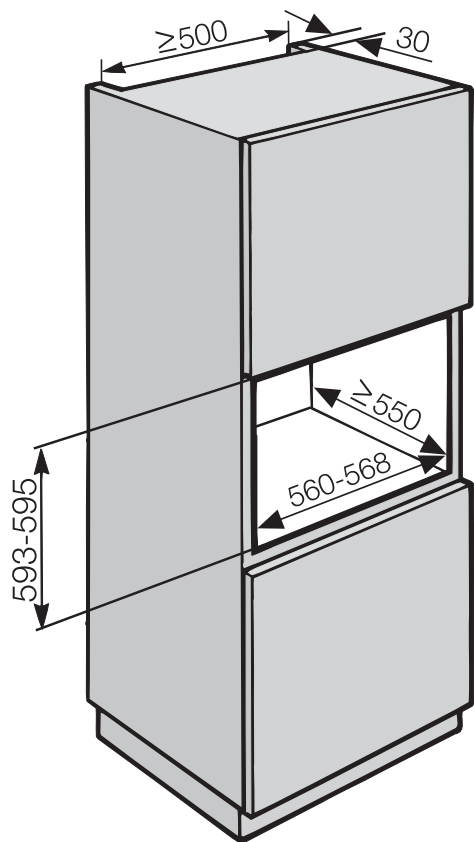


* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Encastrement en colonne



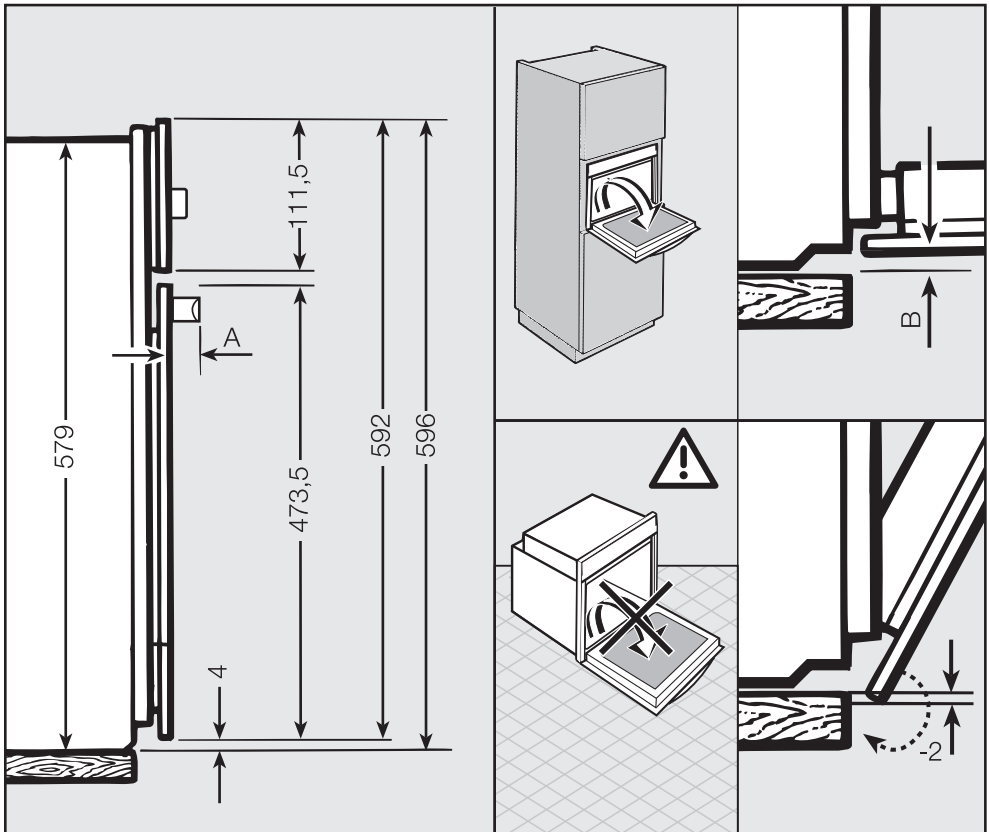
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.




A H67xx : 45 mm

H68xx : 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 qu'une fois encastré.

Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).

Respectez impérativement les consignes d'installation :
N'installez pas de paroi arrière dans la niche d'encastrement.
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four, ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

Avant d'encastrer votre appareil

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

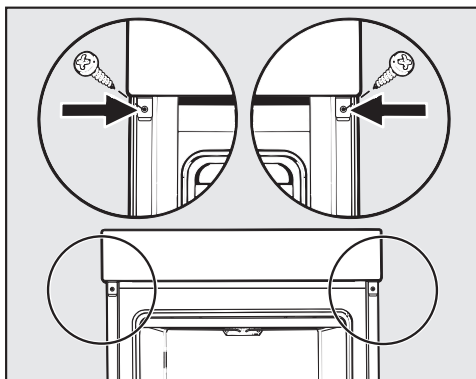
Encastrement du four

- Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent 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").

Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats tests selon EN 60350-1

Plats test	Accessoires		 Température [°C]	 ⁵ ₁	 Temps de cuisson [min]	Préchauffage
Sprints	1 plaque		140 ⁴⁾	2	30-45	non
			160 ^{4) 5)}	3	20-30	oui
	2 plaques ¹⁾		140 ⁴⁾	1+3	35-45	non
Gâteaux individuels	1 plaque		150 ⁴⁾	2	30-40	non
			160 ^{4) 5)}	3	20-30	oui
	2 plaques		150 ⁴⁾	2+4	25-35	oui
Gâteau de Savoie	Moule à manqué ²⁾ Ø 26 cm		180 ⁴⁾	2	25-35	non
		 ³⁾	150-170 ^{4) 5)}	2	20-45	oui
Tarte aux pommes (Apple pie)	Moule à manqué ²⁾ Ø 20 cm		160 ⁴⁾	2	90-100	non
			180 ⁴⁾	1	80-95	non
Toast	Grille		300	3	5-8	non
Burger	Grille sur la plaque de cuisson multi- usages		300	4	1ère face : 7-12 2ème face : 5-12	oui, 5 minutes

 Mode de cuisson /  Température / ⁵₁ Niveau /  Temps de cuisson

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte /  Gril

- 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) Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur la grille.
- 3) Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- 4) Sélectionnez pendant la phase de chauffage Ouvrir les réglages supplémentaires – Chauffage accéléré – désactivé.
- 5) Désactivez le catalyseur avant de démarrer la cuisson. Sélectionnez Réglages - Hotte catalytique - désactivé.


Données à l'attention des instituts de contrôle

Classe d'efficacité énergétique

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon EN 60350-1.

Classe d'efficacité énergétique : A+

Veillez tenir compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

- La mesure doit être réalisée dans le mode de fonctionnement Cuisson éco .
- Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez activé pendant 15 secondes (voir chapitre "Réglages").
- Désactivez le catalyseur (voir chapitre "Réglages").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson.
N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influe négativement sur le résultat de la mesure. Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des moyens techniques appropriés soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique normal.

Fiches de données pour fours ménagers

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

Données à l'attention des instituts de contrôle

Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	H 6760 BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI _{cavité de four})	81,9
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47 kg

Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	H 6860 BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI _{cavité de four})	81,9
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47 kg

Droits d'auteur et licences

Miele utilise un logiciel pour la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur détenus par Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tout droit relatif aux composants logiciels.

Sont interdites notamment les actions suivantes :

- reproduction et diffusion
- modifications et dérivations
- décompilations, rétro-ingénierie, décompositions et autres désassemblages du logiciel.

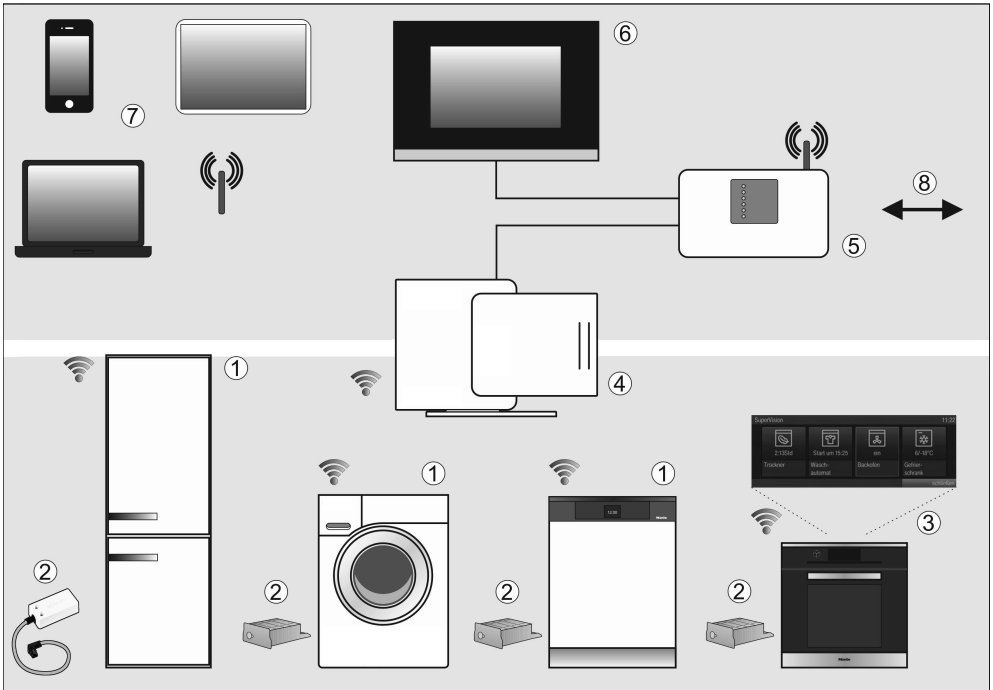
Ce produit comprend le logiciel Adobe® Flash® Player faisant l'objet d'une licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel comprend aussi des composants faisant l'objet d'une licence publique générale GNU et d'autres licences libres.

Pour obtenir un aperçu des composants libres intégrés ainsi qu'une copie de la licence correspondante, allez sur <http://www.miele.de/device-software-licences> puis saisissez le nom de votre produit.

Miele vous communiquera sur demande le code source qui permet l'accès aux composants du logiciel faisant l'objet d'une licence publique générale GNU ou de licences ouvertes comparables.

Pour obtenir ce code source, envoyez un message électronique à l'adresse info@miele.com.



- ① Appareil ménager compatible Miele@home
- ② Stick de communication XKS3000Z et module de communication XKM3000Z Miele@home
- ③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home
- ④ Gateway Miele@home XGW3000
- ⑤ Routeur Wi-Fi
- ⑥ Interface du réseau domestique
- ⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- ⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré dans le système Miele@home via un module de communication ou un stick de communication ② disponibles en option et éventuellement un jeu d'adaptation.

Dans le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et des informations relatives au déroulement du programme sur l'écran ③ d'un four, par exemple, équipé de la fonction SuperVision.

Affichage d'informations, commande des appareils

- Appareil électroménager SuperVision ③
L'écran de certains appareils électroménagers aptes à l'interconnexion peut afficher l'état d'autres appareils électroménagers pouvant être interconnectés.
- Terminaux mobiles ⑦
Si vous êtes équipé d'un PC, d'un ordinateur portable, d'un iPod* / iPhone* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au Wi-Fi ⑤ superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.
- Réseau domestique ⑥
Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle "Gateway Miele@home" ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

- En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la Gateway Miele@home.

SmartStart (selon l'appareil)

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer automatiquement en heures creuses ou lorsque l'électricité (issue par exemple de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantité suffisante.

Accessoires en option (selon l'appareil)

- Module de communication XKM3000Z et stick de communication XKS3000Z
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV
- Gateway Miele@home XGW3000

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

En savoir plus

Pour plus d'informations sur Miele@home, veuillez consulter le site Internet de Miele et les modes d'emploi respectifs des composants Miele@home.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



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

H6860BP



fr-FR

M.-Nr. 10 187 500 / 01