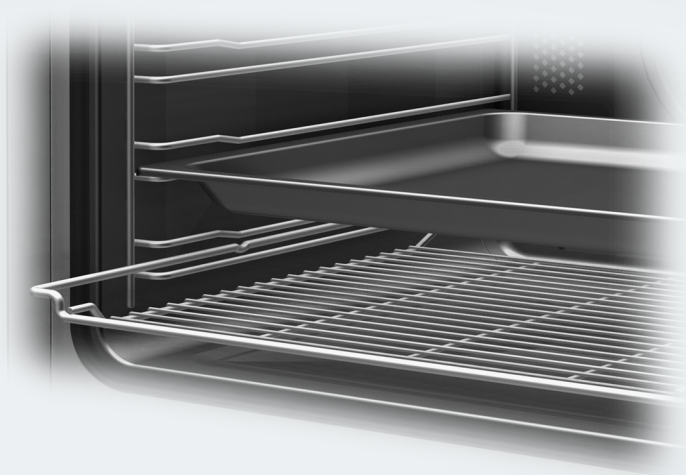




Mode d'emploi et instructions de montage

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.

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	17
Schéma descriptif du four	18
Panneau de commande du four	19
Sélecteur de mode de fonctionnement	20
Sélecteur de température	20
Témoin de température 	20
Horloge programmable	21
Écran	21
Touches sensibles	21
Équipement	22
Désignation du modèle	22
Plaque signalétique	22
Etendue de la livraison	22
Accessoires fournis et accessoires en option	22
Supports de gradins	23
Plaque de cuisson, plaque de cuisson universelle et grille avec butée de sécurité	23
Tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip HFC 70	24
Commande du four	28
Dispositifs de sécurité	28
Sécurité enfants du four 	28
Ventilateur de refroidissement	28
Porte avec aération	28
Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse	28
Surfaces avec revêtement PerfectClean	29
Première mise en service	30
Avant la première mise en service	30
Première montée en température du four	31
Présentation des modes de cuisson	32
Conseils pour économiser de l'énergie	34
Commande du four	36
Utilisation simple	36
Ventilateur de refroidissement	36
Préchauffage de l'enceinte de cuisson	37

Horloge programmable	38
Écran	38
Symboles à l'écran	38
Touches	38
Principe du réglage de l'heure.....	39
Affichage des temps	39
Après écoulement des temps	39
Utiliser la minuterie△	40
Régler la minuterie.....	40
Modifier la durée de la minuterie	41
Supprimer la minuterie	41
Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson	42
Régler le temps de cuisson	42
Une fois la cuisson terminée :	43
Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson	44
Modifier le temps de cuisson	45
Effacer le temps de cuisson	46
Effacer l'heure de fin de cuisson	46
Modifier l'heure.....	47
Modifier les réglages	48
Cuire	50
Remarques sur les tableaux de cuisson	51
Tableaux de cuisson.....	52
Pâte à gâteau	52
Pâte brisée.....	54
Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc	56
Pâte sablée.....	58
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue	59
Rôtir	60
Remarques sur les tableaux de cuisson	61
Tableaux de cuisson.....	62
Bœuf, veau	62
Porc	63
Agneau, gibier	64
Volaille, poisson.....	65
Cuisson à basse température	66
Griller	68
Remarques sur le tableau des grillades	70
Tableau des grillades.....	71

Contenu

Autres applications	72
Décongélation	72
Brunissage.....	73
Produits surgelés/plats préparés.....	74
Sécher/déshydrater	75
Stérilisation de conserves	76
Chauffage de la vaisselle.....	77
Nettoyage et entretien	78
Détergents à ne pas utiliser.....	78
Conseils.....	79
Salissures normales	79
Salissures incrustées (excepté les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip)....	80
Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip.....	81
Nettoyage de l'enceinte de cuisson par pyrolyse 	82
Préparation du nettoyage par pyrolyse	82
Démarrer le nettoyage par pyrolyse	83
Départ différé du nettoyage par pyrolyse.....	84
À la fin du nettoyage par pyrolyse.....	84
Interrompre le nettoyage par pyrolyse	85
Démontage de la porte.....	86
Désassemblage de la porte.....	87
Montage de la porte	91
Démonter les supports de gradins avec les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip.....	92
Abaisser la résistance de la voûte/du gril.....	93
En cas d'anomalie	94
Service après-vente et garantie	98
Raccordement électrique	99
Croquis cotés pour le montage	100
Dimensions et niche	100
Encastrement dans un meuble bas.....	100
Encastrement dans un meuble haut.....	101
Cotes détaillées de la façade du four.....	102
Encastrement du four	103
Données à l'intention des instituts de contrôle	104
Plats de contrôle selon EN 60350-1.....	104
Classe d'efficacité énergétique	105
Fiches de données pour fours ménagers.....	105

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 prescriptions de sécurité.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Ce four est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ 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 ce four 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.

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 plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce four sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.
- ▶ Risque d'asphyxie ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfilier sur la tête et s'asphyxier. 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 15kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil.

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à 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.
- ▶ La sécurité électrique du four n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher le four et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le four avec une prise multiple ou une rallonge.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).
- ▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du four.
N'ouvrez jamais la carrosserie.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Pour les fours qui sont livrés sans cordon d'alimentation ou si un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé, un professionnel agréé par Miele doit installer un cordon d'alimentation spécial (voir chapitre "Raccordement électrique").
- ▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter complètement l'appareil du réseau électrique, par exemple lorsque l'éclairage est défectueux (voir chapitre "Que faire si... ?"). Pour vous en assurer :
 - déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
 - dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
 - débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas gênée (par exemple, par le montage de baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, une poêle à bois/charbon).
- ▶ Si le four est encastré derrière une façade de meuble (par exemple, une porte), ouvrez impérativement la porte lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le four, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four soit froid pour fermer la porte.

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 peuvent s'échauffer et prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.
- ▶ En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile.
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu. Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- ▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, il y a risque de dessèchement et, éventuellement, d'auto-inflammation des aliments. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent prendre feu en raison des températures élevées.
N'utilisez pas les modes de cuisson avec Gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

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 la niche d'encastrement peuvent être abîmés.



N'arrêtez jamais le four mais réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste alors activé automatiquement.

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

Couvrez donc les aliments.

► 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 .

► 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.

► 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais le four pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.
- ▶ Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire.
- ▶ La 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.

Pour les appareils en acier inoxydable, suivez les instructions suivantes :

- ▶ N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil ; il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces sont susceptibles de se rayer. Même un simple aimant peut les griffer.

Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit. N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.
- ▶ Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, d'éponges ou brosses rugueuses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.
- ▶ 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. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

► Les plats à rôtir Miele HUB 5000-M / HUB 5001-M / HUB 5000-XL / HUB 5001-XL (si le four en est équipé) ne doivent pas être insérés au niveau 1. La sole du four serait endommagée. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l'émail.

Ne l'insérez pas non plus sur la barre supérieure du niveau 1, car le plat à rôtir ne serait pas retenu par la butée de sécurité.

Utilisez le niveau 2 de manière générale.

► Les très fortes températures du nettoyage par pyrolyse peuvent endommager les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse.

Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Ceci vaut également pour les grilles supports accessoires en option non pyrolyzables.

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Recyclage de votre ancien appareil

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



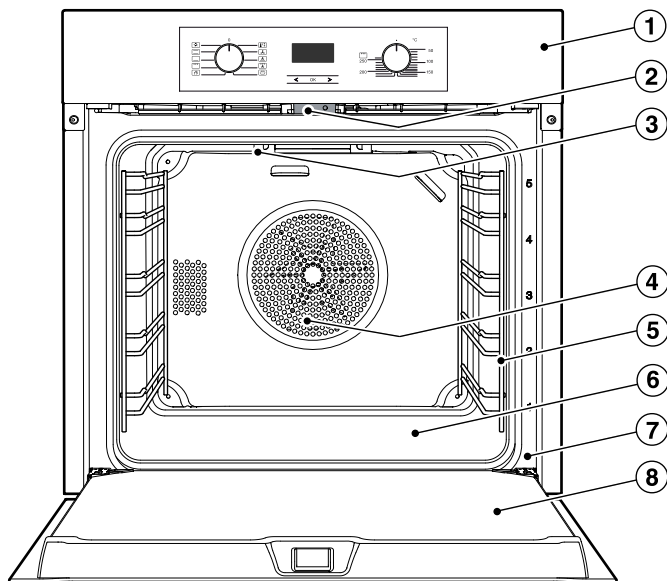
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel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

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

- le commerçant qui vous l'a vendu ou
- a société Recupel, au 02 / 706 86 10, site web: www.recupel.be ou encore
- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

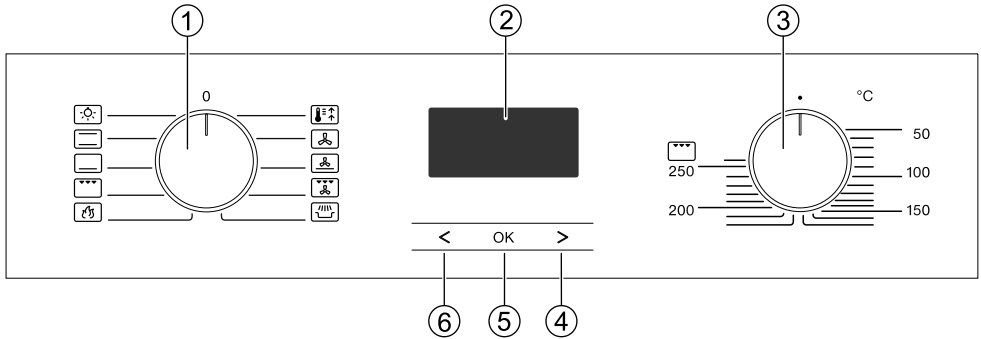
Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Schéma descriptif du four



- ① Bandeau de commande du four
- ② Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse
- ③ Résistance voûte/gril
- ④ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑤ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑥ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑧ Porte

Panneau de commande du four



- ① Sélecteur de mode de fonctionnement
Sélection des modes de cuisson
- ② Horloge programmable
Affichage de l'heure et des réglages
- ③ Sélecteur de température
Régler la température
- ④ Touche >
Modifier les durées et réglages
- ⑤ Touche OK
Accéder aux fonctions et confirmer les réglages
- ⑥ Touche <
Modifier les durées et réglages

Panneau de commande du four











Sélecteur de mode de fonctionnement

Le sélecteur de modes de fonctionnement vous permet de sélectionner le mode de fonctionnement et d'enclencher séparément l'éclairage de l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez le faire tourner vers la droite ou vers la gauche.

En position **0**, vous pouvez l'escamoter en le pressant.

Modes de cuisson

-  *Éclairage*
-  *Chaleur sole-voûte*
-  *Chaleur du bas*
-  *Gril*
-  *Pyrolyse*
-  *Chauffage accéléré*
-  *Chaleur Tournante Plus*
-  *Cuisson intensive*
-  *Turbogril*
-  *Brunissage*


Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler les températures de cuisson.

Vous pouvez le tourner vers la droite jusqu'au maximum puis le tourner vers la gauche. Lorsqu'il est positionné sur **β**• vous pouvez l'escamoter en le pressant.

La température est indiquée au niveau du sélecteur de température et également sur le bandeau de commande des fours.

Témoin de température

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

Dès que la température sélectionnée est atteinte :

- Le chauffage de l'enceinte s'arrête.
- Le témoin de température s'éteint.

La régulation de la température permet d'activer à nouveau le chauffage de l'enceinte de cuisson et le témoin de température lorsque la température de l'enceinte de cuisson descend au-dessous de la valeur réglée.

Horloge programmable

L'horloge programmable est programmée avec l'**écran** et les **touches sensibles** <, OK et >

Écran

L'écran affiche l'heure ou vos réglages.

Il est légèrement assombri lorsque vous n'effectuez pas de réglages.

Pour davantage d'informations, reportez-vous au chapitre "Horloge programmable".

Touches sensibles

Les touches sensibles répondent à la pression du doigt. Chaque pression est confirmée par un bip.

Vous pouvez désactiver ce bip en choisissant l'option 5 / pour le paramètre P 4 (voir le chapitre "Horloge programmable - Modifier les réglages").

Équipement

Désignation du modèle

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

Plaque signalétique

Pour révéler la plaque signalétique disposée en façade, vous devez au préalable ouvrir la porte.

Vous y trouverez mentionnés la désignation du modèle de four, son numéro de fabrication et les données de raccordement au réseau (tension/fréquence/puissance de raccordement maxi).

Conservez ces informations, elles vous seront utiles en cas de question ou de problème.

Étendue de la livraison

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- le mode d'emploi et les instructions de montage pour commander les fonctions du four,
- les vis indispensables à la fixation du four dans la niche d'encastrement,
- divers 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 universelle et d'une plaque à pâtisserie et à rôtir (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, 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.

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.

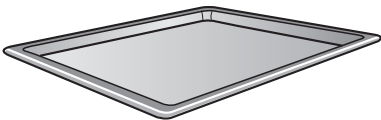
Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les barres supports.

Les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip (si le four en est équipé) doivent être insérés au niveau de la barre inférieure.

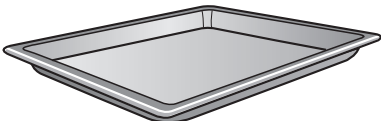
Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Plaque de cuisson, plaque de cuisson universelle et grille avec butée de sécurité

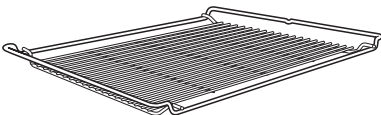
Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson universelle HUBB 71 :



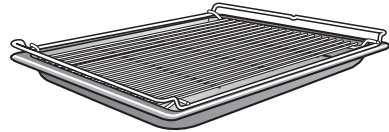
Grille HBBR 71 :



Insérez toujours ces accessoires entre les tiges supports d'un des niveaux des supports de gradins.

Insérez 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.

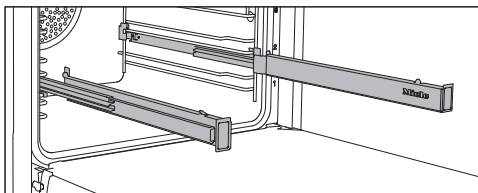


Si vous utilisez la plaque de cuisson universelle avec une grille par-dessus, la plaque de cuisson universelle doit être insérée entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

Les accessoires émaillés ont été traités PerfectClean.

Équipement

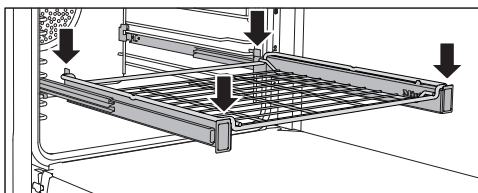
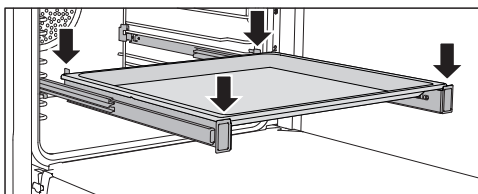
Tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip HFC 70



Vous pouvez insérer les tiroirs entièrement télescopiques à tous les niveaux.

Poussez d'abord à fond les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip dans l'enceinte de cuisson, avant d'y adjoindre des accessoires.

Les accessoires viennent alors se loger automatiquement de façon sécurisée entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de tomber.



Les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip supportent une charge maximale de 15 kg.

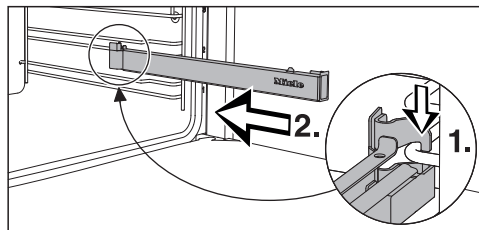
Montage et démontage des tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip

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

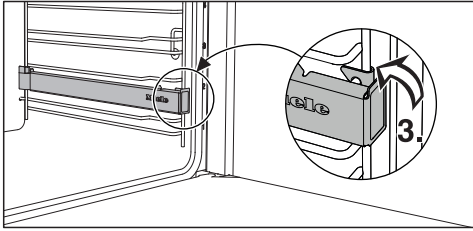
Les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip se montent entre les tiges d'un niveau.

Montez le tiroir entièrement télescopique FlexiClip comportant l'inscription Miele du côté droit.

Lors de l'installation ou du démontage, ne séparez **pas** les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip.



- Accrochez le tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip devant sur la tige inférieure d'un niveau (1.), puis faites-le glisser le long de la tige dans l'enceinte de cuisson (2.).

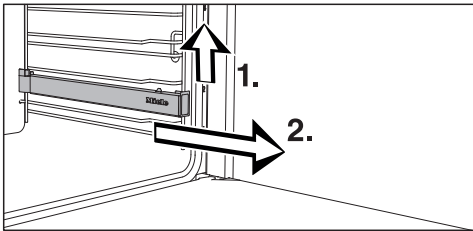


- Fixez le tiroir entièrement télescopique FlexiClip sur la tige inférieure du niveau (3).

Si les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip sont bloqués après l'installation, vous devez tirer dessus d'un coup sec.

Démontage d'un tiroir entièrement télescopique FlexiClip :

- Enfoncez complètement le tiroir entièrement télescopique FlexiClip dans l'enceinte de cuisson.



- Soulevez le tiroir entièrement télescopique FlexiClip par l'avant (1.) et sortez-le en le faisant glisser le long de la tige (2).

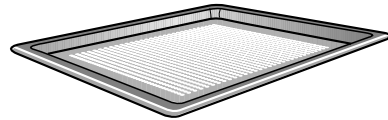
Moule circulaire HBF 27-1



Ce moule circulaire convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Plaque de cuisson Miele perforée HBBL 71



La plaque de cuisson Miele perforée a été conçue spécialement pour la préparation de pâtisseries réalisées à partir de levain frais, pour les pâtes à base de fromage blanc et d'huile, le pain et les petits pains.

Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.

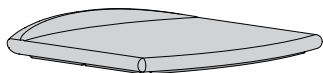
Vous pouvez également l'utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

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

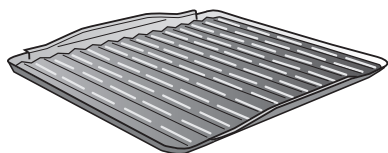
Équipement

Pierre de cuisson HBS 60



La pierre de cuisson permet de cuire de manière optimale tous les aliments dont la pâte doit rester croustillante, tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les pâtisseries épicées, etc. La pierre de cuisson 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 non traité est fournie.

Plaque pour griller et rôtir HGBB 71



La plaque pour griller et rôtir se place dans la plaque de cuisson universelle. Lorsque vous grillez ou rôtissez, elle recueille le jus de viande pour éviter qu'il ne brûle et pour vous permettre de le réutiliser en fin de cuisson.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

Plat à rôtir Miele HUB

Couvercle pour plat à rôtir Miele HBD

Les plats à rôtir Miele s'enfourment directement dans les grilles d'introduction, un avantage par rapport aux autres plats à rôtir. Ils sont dotés d'une butée de sécurité comme la plaque de cuisson universelle.

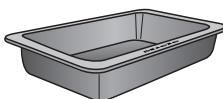
La surface des plats à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

Les plats à rôtir Miele 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**

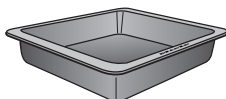
HUB 5000-M
HUB 5001-M *



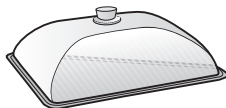
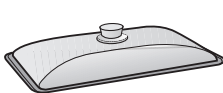
HBD 60-22

**Profondeur :
35 cm**

HUB 5001-XL *

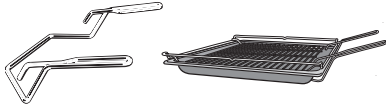


HBD 60-35



* Convient aux tables de cuisson à induction

Poignée de retrait HEG



La poignée vous permet de sortir la plaque de cuisson universelle, la plaque de cuisson et la grille avec plus de facilité.

Chiffon microfibres Miele

Cet accessoire permet d'éliminer facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Nettoyant pour four Miele

Ce nettoyant pour four convient à l'élimination des salissures les plus tenaces. Le chauffage de l'enceinte de cuisson n'est pas nécessaire.

Équipement

Commande 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 automatiques des processus de cuisson
- Sélection de réglages personnalisés

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants du four

Le verrouillage de la mise en marche empêche toute manipulation involontaire sur le four (voir chapitre "Horloge programmable – Modifier les réglages – P 3").

Quand le verrouillage de la mise en marche est activé, l'écran affiche .

Ventilateur de refroidissement

La soufflerie de refroidissement est automatiquement déclenchée à chaque opération de cuisson. Ainsi, avant d'être évacuées en passant entre la porte de l'appareil et le panneau de commande, les vapeurs provenant de l'enceinte de cuisson sont mélangées à de l'air frais, ce qui les refroidit.

A la fin du processus 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.

Porte avec aération

La porte est équipée d'une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement 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 déposer la porte et la démonter pour la nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse

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

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean se caractérisent par des propriétés antiadhésives remarquables et un nettoyage exceptionnellement aisé.

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

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

N'utilisez pas de couteau céramique sur les surfaces PerfectClean car vous pourriez les rayer.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s'entretiennent comme le verre.


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

Surfaces avec revêtement PerfectClean :

- Plaque de cuisson universelle
- Plaque de cuisson
- Plaque pour griller et rôtir
- Plaque de cuisson Miele perforée
- Moule rond
- Moule rond, perforé

Première mise en service

Avant la première mise en service

 Le four ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

- S'ils sont escamotés, appuyez sur les sélecteurs de mode de cuisson et de température pour les faire sortir.

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur **0**.

- Réglez l'heure.

Premier réglage de l'heure


L'heure s'affiche sur 24 heures.




Après le raccordement au réseau électrique, *12:00* clignote à l'écran.

L'heure se règle par "blocs" : d'abord les heures, puis les minutes.

- Validez en appuyant sur *OK*.

12:00 s'allume et  clignote.

- Confirmez avec *OK*, aussi longtemps que  clignote.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Réglez les heures avec *<* ou *>*.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Réglez les minutes avec *<* ou *>*.
- Validez en appuyant sur *OK*.


L'heure est maintenant enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure en format 12 heures, en sélectionnant *P 2* puis l'option *12* (voir le chapitre "Horloge programmable – Modifier les réglages").

Première montée en température du four


A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faire chauffer le four à vide pendant minimum une heure.

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 sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur Tournante + .

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Sélectionnez la température maximale (250 °C).
- Faites chauffer le four à vide pendant au moins une heure.
- Après le chauffage, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur ●.





 Risque de brûlures ! Laissez refroidir l'enceinte avant de la nettoyer à la main.

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







Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte du four.

Présentation des modes de cuisson

Il existe plusieurs modes de fonctionnement pour la préparation de recettes diverses.





Mode de cuisson	Description
Chaleur sole-voûte 	Pour cuire et rôtir la cuisine traditionnelle, pour les préparations de type soufflés et pour les recettes nécessitant une cuisson à basse température. Pour les recettes extraites de livres anciens, réduisez la température indiquée de 10 °C. Gardez le même temps de cuisson.
Chaleur sole 	Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage la partie inférieure du plat.
Gril 	Pour dorer et griller des aliments plats (parex. des steaks).
Chauffage accéléré 	Pour préchauffer rapidement le four. Ensuite sélectionnez le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Présentation des modes de cuisson

Mode de cuisson	Description
Chaleur tournante Plus 	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 solevoûte  .
Cuisson intensive 	Pour cuire des gâteaux à garniture humide. Ne choisissez pas ce mode de cuisson pour les gâteaux plats, ni pour les rôtis, car le fond du rôti deviendrait trop sombre.
Turbogril 	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.
Brunissage 	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.

Conseils pour économiser de l'énergie

Cuisson

- Retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour le processus de cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez autant que possible d'ouvrir la porte du four pendant un processus de cuisson.
- En règle générale, sélectionnez la température la plus basse préconisée par le livre de recettes ou le tableau de cuisson et vérifiez la cuisson à échéance de la durée indiquée la plus courte.
- 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 sonde thermique.
- Pour un grand nombre de plats, vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante + . Il permet une cuisson à des températures plus basses qu'en mode chaleur sole-voûte  car la chaleur est immédiatement diffusée dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Le brunissage  est un mode de cuisson innovant qui utilise la chaleur de façon optimale. 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.
- Dans la mesure du possible, utilisez le mode Turbogril  pour les plats de type 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.

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 du processus de 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 souhaitez procéder à un nettoyage par pyrolyse, il est préférable de débiter le processus de nettoyage directement après un processus de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

Commande du four

Utilisation simple

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Choisissez la température à l'aide du sélecteur de température.

Le chauffage de l'enceinte démarre.

Après le processus de cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur **•**.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

A la fin du processus 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.

Préchauffage de l'enceinte de cuisson

Le préchauffage du four n'est indispensable que pour certaines préparations, peu nombreuses.

Vous pouvez placer la plupart des préparations dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide et utiliser la chaleur dès la phase de chauffage du four.

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


Chaleur tournante +


- pain noir,
- rosbif et filet.

Chaleur sole-voûte



- Gâteaux et pâtisseries avec un temps de cuisson assez court (jusqu'à environ 30 minutes),
- pâtes délicates (par ex. biscuit),
- pain noir,
- rosbif et filet.

Chauffage accéléré

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

Pour certains aliments (pizzas, pâtes délicates comme les biscuits ou les petits gâteaux), il est préférable de ne pas utiliser le mode Chauffage accéléré  pendant la phase de préchauffage.

Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez Chauffage accéléré .
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité lorsque le témoin de température  s'éteint pour la première fois.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

Horloge programmable

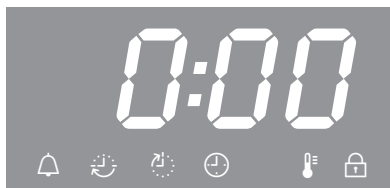
L'horloge programmable propose les fonctions suivantes :

- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Marche et arrêt automatiques des processus de cuisson
- Modifier les réglages *P*

L'horloge programmable se commande à l'écran avec les **touches sensibles** <, OK et >.

Les fonctions disponibles sont indiquées par des symboles.

Écran



Symboles à l'écran

Selon la position du sélecteur de mode de cuisson \bigcirc et/ou la touche sensitive activée, les symboles suivants apparaissent :

Symbole/fonction		\bigcirc
	Minuterie	au choix
	Temps de cuisson	Mode de cuisson
	Fin de cuisson	
	Témoin de température	
	Heure	
<i>P</i>	Réglage	0
5	Options d'un réglage	
	Verrouillage de la mise en marche	

Vous ne pouvez régler ou modifier une fonction que si le sélecteur de mode de cuisson se trouve dans la position correspondante.

Touches

Touch e	Utilisation
<	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre les fonctions en surbrillance - Raccourcir les durées - Accéder aux réglages <i>P</i> - Modifier l'option choisie 5 d'un réglage <i>P</i>
>	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre les fonctions en surbrillance - Augmenter les durées - Modifier l'option choisie 5 d'un réglage <i>P</i>
OK	<ul style="list-style-type: none"> - Accéder aux fonctions - Enregistrer les durées réglées et les réglages modifiés - Accéder aux durées réglées

Vous pouvez régler les heures, minutes ou secondes avec < ou > en augmentant ou en réduisant la valeur de 1 à chaque pression.

Si vous appuyez sur la touche plus longtemps, le défilement s'accélère.

Principe du réglage de l'heure

Le temps se règle par blocs :

- pour l'heure et les temps de cuisson, d'abord les heures, ensuite les minutes,
- pour le temps de minuterie, d'abord les minutes, ensuite les secondes.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les fonctions correspondant à la position du sélecteur de mode de cuisson (△, ☺, ☼ ou ☹) s'affichent.

■ Mettez la fonction souhaitée en surbrillance avec < ou >.

Le symbole correspondant clignote pendant env. 15 secondes.

■ Confirmez avec *OK*, aussi longtemps que le symbole clignote.

La fonction est appelée et le bloc de chiffres de gauche clignote.

Vous pouvez régler le temps uniquement tant que le bloc clignote. Lorsque ce délai de saisie est écoulé, vous devez appeler la fonction à nouveau.

■ Avec la touche < ou >, saisissez la valeur souhaitée.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres de droite clignote.

■ Avec la touche < ou >, saisissez la valeur souhaitée.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le temps réglé est enregistré.

Affichage des temps

Lorsque vous avez réglé des temps, ils sont indiqués par les symboles △ et ☺ ou ☼.

Si vous utilisez simultanément les fonctions minuterie △, temps de cuisson ☺ et fin de cuisson ☼, le temps que vous avez réglé en dernier est affiché en premier.

Si vous avez sélectionné un temps de cuisson, l'heure ne peut pas être affichée.

Après écoulement des temps

Après écoulement du temps, le symbole correspondant clignote et un signal sonore retentit si la fonction signal acoustique est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Horloge programmable

Utiliser la minuterie

Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.


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

La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

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



- Pressez < jusqu'à ce que  clignote.
- Validez en appuyant sur OK.



00:00 s'affiche et le bloc des minutes clignote.

Si vous commencez par appuyer sur <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur maximale possible pour le bloc des minutes, soit 99.



- Réglez les minutes avec < ou >.
- Validez en appuyant sur OK.

Les minutes sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux secondes clignote.



- Avec la touche < ou >, réglez les secondes.
- Validez en appuyant sur OK.



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

Le symbole  signale que la minuterie est activée.

Une fois la durée de la minuterie écoulee :

- 🔔 clignote.
 - Le temps est compté à partir de la fin de la minuterie.
 - Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").
- Validez en appuyant sur *OK*.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'heure est affichée.

Modifier la durée de la minuterie

- Pressez < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Réglez les minutes avec < ou >.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux secondes clignote.

- Avec la touche < ou >, réglez les secondes.

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Supprimer la minuterie

- Pressez < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Réduisez les minutes avec < à 00 ou augmentez avec > à 99.

À la pression suivante sur la touche, ce ne sont pas des chiffres qui s'affichent, mais deux tirets à la place du bloc des minutes :



- Validez en appuyant sur *OK*.

Quatre tirets s'affichent :



- Validez en appuyant sur *OK*.

La minuterie est désactivée.

Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'heure est affichée.

Horloge programmable

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons.

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

Le temps de cuisson maximum que vous pouvez régler est de 11 heures et 59 minutes.

La mise en marche et l'arrêt automatiques sont conseillés pour la cuisson de viande.


En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

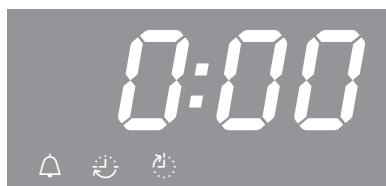
Régler le temps de cuisson

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

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

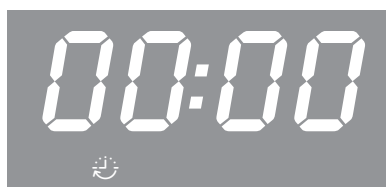
Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Pressez > jusqu'à ce que  clignote.



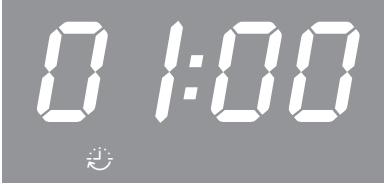
0:00 s'affiche.

- Validez en appuyant sur OK.



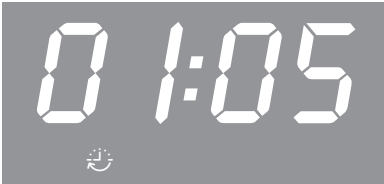
00:00 s'affiche et le bloc des heures clignote.

Si vous commencez par appuyer sur <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur maximale possible du bloc des heures s'affiche, soit //.

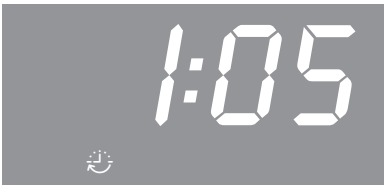


- Réglez les heures avec < ou >.
- Validez en appuyant sur OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.



- Réglez les minutes avec < ou >.
- Validez en appuyant sur OK.



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

Le symbole 🕒 indique le temps de cuisson.

Une fois la cuisson terminée :

- 0:00 s'affiche.
- 🕒 clignote.
- Le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement.
- Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner.
- Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").
- Validez en appuyant sur OK.
- Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.
- L'heure est affichée.
- Le chauffage de l'enceinte redémarre.
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur 0 et le sélecteur de température sur •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.

Horloge programmable

Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson


Vous pouvez régler un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson pour démarrer et arrêter automatiquement une cuisson.

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

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Réglez d'abord le temps de cuisson :

- Pressez > jusqu'à ce que  clignote.
- Validez en appuyant sur OK.

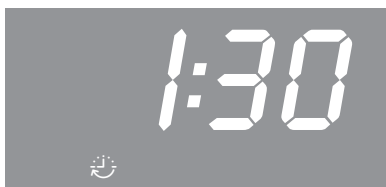
00:00 s'affiche et le bloc des heures clignote.

- Réglez les heures avec < ou >.
- Validez en appuyant sur OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.


- Réglez les minutes avec < ou >.
- Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson est enregistré.



Le symbole  indique le temps de cuisson.

Réglez ensuite l'heure de fin de cuisson :

- Pressez > jusqu'à ce que  clignote.



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

- Validez en appuyant sur OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.




- Réglez les heures avec < ou >.
- Validez en appuyant sur OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.




- Réglez les minutes avec < ou >.
- Validez en appuyant sur OK.

L'heure de fin de cuisson  est enregistrée.


Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement s'arrêtent.

L'heure de fin de cuisson programmée est affichée.

Dès que l'heure de début est atteinte ($13:30 - 1:30 = 12:00$), le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

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

Modifier le temps de cuisson

- Pressez > jusqu'à ce que  clignote.

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Validez en appuyant sur OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Réglez les heures avec < ou >.

- Validez en appuyant sur OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.


- Réglez les minutes avec < ou >.

- Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

Horloge programmable

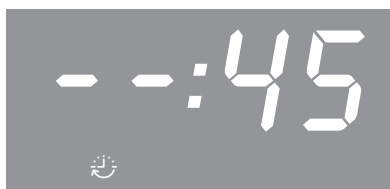
Effacer le temps de cuisson

- Appuyez sur < ou > jusqu'à ce que  clignote.

- Validez en appuyant sur OK.

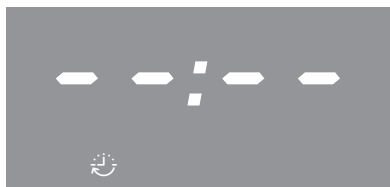
Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Appuyez sur < ou > plusieurs fois jusqu'à ce que deux tirets s'affichent :



- Validez en appuyant sur OK.

Quatre tirets s'affichent :



- Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson éventuellement enregistrée sont effacés.

Si aucune durée de minuteur n'est réglée, l'heure s'affiche.


Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur **•**.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.

Effacer l'heure de fin de cuisson

- Appuyez sur < ou > jusqu'à ce que  clignote.

- Validez en appuyant sur OK.


Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Appuyez sur < ou > plusieurs fois jusqu'à ce que deux tirets s'affichent.

- Validez en appuyant sur OK.

Quatre tirets s'affichent.

- Validez en appuyant sur OK.

Le symbole  s'affiche et le temps de cuisson réglé s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur **•**.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.

Si vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**, les réglages de temps de cuisson et d'heure de fin de cuisson sont supprimés.

Modifier l'heure

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur **0**.

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**.
- Pressez > jusqu'à ce que ⌚ clignote.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Réglez les heures avec < ou >.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Réglez les minutes avec < ou >.
- Validez en appuyant sur **OK**.

L'heure est maintenant enregistrée.

Après une panne d'électricité, l'heure doit être à nouveau réglée.

Horloge programmable

Modifier les réglages

Des réglages d'usine sont pré-enregistrés dans la commande du four (voir "Tableau des réglages").

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

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**.
- Appuyez sur **<** jusqu'à ce que P s'affiche :



- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, appuyez sur la touche **<** ou **>** jusqu'à ce que le chiffre correspondant s'affiche.
- Validez en appuyant sur **OK**.



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

Pour modifier l'option :

- Appuyez sur **<** ou **>** jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.
- Validez en appuyant sur **OK**.

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


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

Si vous ne voulez pas modifier d'autres réglages :

- Attendez env. 15 secondes jusqu'à ce que l'heure s'affiche.

Les réglages sont conservés après une panne de courant.




Tableau des réglages

Réglage	État
<i>P 1</i> Volume des signaux sonores	<p>5 0 Le signal sonore est désactivé.</p> <p>5 1 à 5 30 Le signal sonore est activé. Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez un état, le signal sonore correspondant retentit simultanément.</p>
<i>P 2</i> Format de l'heure	<p>24* L'heure s'affiche au format 24 heures.</p> <p>12 L'heure s'affiche au format 12 heures. Si vous passez du format 12 heures au format 24 heures après 13h00, vous devez adapter le bloc des heures en conséquence.</p>
<i>P 3</i> Sécurité enfants du four	<p>5 0* La sécurité enfants est désactivée.</p> <p>5 1 Le verrouillage de la mise en marche est activé et il s'affiche . Le verrouillage de la mise en marche protège le four de toute manipulation involontaire. Le verrouillage de la mise en marche est maintenu même après une coupure de courant.</p>
<i>P 4</i> Bip touches	<p>5 0 Le signal sonore des touches est désactivé.</p> <p>5 1* Le signal sonore des touches est activé.</p>

* Réglage usine




Cuire les aliments en douceur est bon pour la santé.
Par exemple, vous devez laisser dorer les gâteaux, les pizzas, les frites ou autres sans les laisser trop brunir.

Modes de cuisson

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur Tournante PlusU , Cuisson intensiveO , Chaleur sole-voûte V .

Moule de cuisson

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

- Chaleur Tournante Plus U , Cuisson intensive O  :
Plaqué à pâtisserie, plaqué universelle, moules en matériau compatible avec la cuisson au four.
- Chaleur sole-voûte  :
moules mats, 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.
- Faites cuire sur la plaqué de cuisson universelle des gâteaux aux fruits et des grandes tartes.

Papier sulfurisé, graissage

Les accessoires Miele, comme la plaqué de cuisson universelle, ont un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Équipement").

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

Utilisez du papier cuisson pour cuire les aliments suivants :

- la pâte à bretzels
La solution de bicarbonate de soude utilisée pour la préparation de la pâte peut endommager le revêtement 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,
- les préparations de produits surgelés sur la grille.

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

En règle générale, optez pour la température la moins élevée.

Si vous utilisez des températures supérieures à celles qui sont indiquées, vous pouvez certes écouter le temps de cuisson, mais le brunissement risque d'être beaucoup moins uniforme et il est possible que le plat ne soit pas suffisamment cuit.

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 ⁵₁

Le niveau dans lequel vous introduisez 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 simultanément la plaque de cuisson universelle et des plaques de cuisson sur plusieurs niveaux, vous devez insérer la plaque de cuisson universelle en dessous des plaques de cuisson.

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

– Cuisson intensive

- 1 plaque : niveau 1 ou 2

– Chaleur sole-voûte

- 1 plaque : niveau 1 ou 2

Cuire

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 1	 [min]
Muffins (1 plaque)		140-150	2	35-45
		150-160	2	30-40
Muffins (2 plaques)		140-150	2+4	35-45 ²⁾
Gâteaux individuels (1 plaque) *		150	2	30-40
		160 ¹⁾	3	20-30
Gâteaux individuels (2 plaques) *		150 ¹⁾	2+4	23-33
Petits gâteaux / biscuits (1 plaque)		140-150	2	25-35
		150-160 ¹⁾	3	15-25
Petits gâteaux / biscuits (2 plaques)		140-150	2+4	25-35 ²⁾
Quatre-quarts		150-160	2	60-70
		150-160 ¹⁾	2	60-70
Kouglof		150-160	2	50-60
		170-180	2	55-65

















Mode de cuisson / Chaleur Tournante + / Chaleur du haut / du bas

Température / Niveau / Temps de cuisson



* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.
N'utilisez pas les rails coulissants FlexiClip (si disponibles).


- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée .
- 2) Sortez les plaques si les aliments vous semblent suffisamment dorés avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

Pâte à gâteau

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Gâteau à génoise (plaque)		150-160	2	25-35
		150-160 ¹⁾	2	30-40
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule)		150-160	2	55-75
		150-160	2	55-75
Gâteau aux fruits avec meringue ou coulis (plaque)		150-160	2	40-50
		170-180	2	45-55
Gâteau aux fruits (plaque)		150-160	2	35-45
		160-170	2	35-55
Gâteau aux fruits (moule)		150-160	2	55-65
		170-180 ¹⁾	1	35-45
Fond de tarte		150-160	2	25-35
		170-180 ¹⁾	2	15-25

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur du haut / du bas

 Température / ⁵₁ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée .

Cuire

Pâte Brisée

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 1	 [min]
Petits gâteaux (1 plaque)		140-150	2	20-30
		160-170 ¹⁾	3	15-25
Petits gâteaux (2 plaques)		140-150	1+3	20-30 ²⁾
Sprints (1 plaque) *		140	2	35-45
		160 ¹⁾	3	20-30
Sprints (2 plaques) *		140	1+3	35-45 ²⁾
Fond de tarte		150-160	2	35-45
		170-180 ¹⁾	2	20-30
Crumble		150-160	2	45-55
		170-180	2	45-55
Tarte au fromage blanc		150-160	2	85-95
		170-180	2	80-90
		150-160	2	80-90

Mode de cuisson / Chaleur Tournante + / Chaleur du haut/du bas / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1. N'utilisez pas les rails coulissants FlexiClip (si disponibles).

- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée .
- 2) Sortez les plaques si les aliments vous semblent suffisamment dorés avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

Pâte Brisée

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 1	 [min]
Tarte aux pommes (Apple pie) (moule Ø 20 cm) *		160	2	90-100
		180	1	90-100
Tarte aux pommes, couverte		160-170	2	50-70
		170-180 ¹⁾	2	60-70
		160-170	2	50-70
Gâteau aux fruits avec coulis (moule)		150-160	2	55-75
		170-180	2	55-75
		150-160	2	55-65
Tarte (plaque)		220-230 ¹⁾	1	30-50
		180-190	1	30-50

Mode de cuisson / Chaleur Tournante + / Chaleur du haut/du bas / Cuisson intensive
















Température / Niveau / Temps de cuisson

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1. N'utilisez pas les rails coulissants FlexiClip (si disponibles).

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée

Cuire

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

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Kouglof		150-160	2	50-60
		160-170	1	50-60
Pain de Noël		150-160	2	45-65
		160-170	2	45-60
Crumble		150-160	2	35-45
		170-180	3	35-45
Gâteau aux fruits (plaque)		160-170	2	40-50
		170-180	3	50-60
Aumônières de fruits (1 plaque)		150-160	2	25-30
		160-170	2 ¹⁾	25-30
Aumônières de fruits (2 plaques)		150-160	1+3	25-30 ²⁾

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur du haut / du bas

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Pour pâte levée. Utilisez le niveau 3 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 2) Sortez les plaques si les aliments vous semblent suffisamment dorés avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

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

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 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⁾	30-45
		170-180	2 ²⁾	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		50	³⁾	15-30
		50	³⁾	15-30













Mode de cuisson / Chaleur Tournante + / Chaleur du haut/du bas / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson




- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée .
- 2) Pour pâte levée. Utilisez le niveau 3 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 3) Le récipient peut être posé directement sur la sole de l'enceinte. En fonction de la taille du récipient, les supports de gradins peuvent également être retirés. Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur du haut/du bas , placez en plus la grille sur la sole de l'enceinte.

Cuire


Pâte sablée

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Fond de tarte (2 œufs)		160-170	2	20-30
		160-170 ¹⁾	2	15-25
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs)		170-180	2	20-35
		150-160 ¹⁾	2	30-45
Gâteau de Savoie *		180 ¹⁾	2	20-30
		150-170 ¹⁾	2	30-45
Gâteau roulé		170-180 ¹⁾	2	15-20
		180-190 ¹⁾	2	15-20














 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur du haut / du bas

 Température /  Niveau /  Temps de cuisson



* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.
N'utilisez pas les rails coulissants FlexiClip (si disponibles).


1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée .

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Choux à la crème (1 plaque)		160-170	2	30-45
		180-190 ¹⁾	3	25-35
Choux à la crème (2 plaques)		160-170	1+3	30-45 ²⁾
Pâte feuilletée (1 plaque)		170-180	2	20-30
		190-200	3	20-30
Pâte feuilletée (2 plaques)		170-180	1+3	20-30 ²⁾
Macarons (1 plaque)		120-130	2	25-50
		120-130 ¹⁾	3	25-45
Macarons (2 plaques)		120-130	1+3	25-50 ²⁾



Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chaleur du haut / du bas

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée .
- 2) Sortez les plaques si les aliments vous semblent suffisamment dorés avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

Rôtir

Modes de cuisson

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

Accessoires de cuisson

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

plat à rôtir, cocotte, plat en pyrex résistant aux hautes températures, sachet de cuisson, plat en terre cuite Römer-topf, plaque de cuisson universelle, grille et/ou plaque pour griller et rôtir (si le four en est équipé) sur plaque de cuisson universelle.

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

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

Conseils

- Brunissage : le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Temps de repos : après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Cuisson de volaille : badigeonnez la volaille d'eau légèrement salée, 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

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 Chaleur tournante plus , la température doit être réglée environ 20 °C plus bas qu'en Chaleur sole-voûte .

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C.

Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

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

Préchauffage

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

Temps de cuisson

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

- Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
- Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
- Rosbif/filet : 8–10 min/cm

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.

Rôtir


Tableaux de cuisson

Bœuf, veau













		 [°C]	 5 1	 [min]
Rôti de bœuf, env. 1 kg		170–180	2	100–130 ³⁾
		190–200	2	110–140³⁾
Filet de bœuf, env. 1 kg ¹⁾		150–160 ²⁾	2	20–50 ⁴⁾
		180–190²⁾	2	20–50⁴⁾
Rosbif, env. 1 kg ¹⁾		150–160 ²⁾	2	30–60 ⁴⁾
		180–190²⁾	2	30–60⁴⁾
Rôti de veau, env. 1,5 kg		190–200	2	70–90³⁾
		200–210	2	90–110 ³⁾

 Mode de cuisson /  Température /  Niveau /  Durée de rôtissage

 Chaleur tournante + /  Chaleur du haut/du bas

- 1) Utilisez la plaque de cuisson multi-usage. Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- 2) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée .
- 3) Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle à la moitié du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 4) En fonction du degré de cuisson souhaité (avec une sonde thermique séparée) : saignant : 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–70 °C

Porc

		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Rôti de porc / rôti roulé, env. 1 kg		170-180	2	100-120 ¹⁾
		190-200	2	90-110 ¹⁾
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg		170-180	2	120-160 ²⁾
		190-200	2	130-150 ²⁾
Petit salé, env. 1 kg		150-160	2	60-80 ²⁾
		170-180	2	80-100 ²⁾
Pain de viande, env. 1 kg		170-180	2	60-70 ²⁾
		200-210	2	70-80 ²⁾

 Mode de cuisson /  Température / ⁵₁ Niveau /  Durée de rôtissage











 Chaleur tournante + /  Chaleur du haut/du bas

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

2) À la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.


Rôtir

Agneau, gibier















		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Gigot d'agneau, env. 1,5 kg		170-180	2	90-110 ¹⁾
		180-190	2	90-110 ¹⁾
Selle d'agneau, env. 1,5 kg		220-230 ²⁾	3	40-60 ³⁾
		230-240 ²⁾	3	40-60 ³⁾
Rôti de gibier, env. 1 kg		200-210	2	80-100 ¹⁾
		200-210	2	80-100 ¹⁾

 Mode de cuisson /  Température / ⁵₁ Niveau /  Durée de rôtissage

 Chaleur tournante + /  Chaleur du haut/du bas

- 1) Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle à la moitié du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 2) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée .
- 3) À la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.

Volaille, poisson

		 Température [°C]	 Niveau ⁵ ₁	 Durée de rôtissage [min]
Volaille, 0,8–1 kg		180–190	2	60–70
		190–200	2	60–70
Volaille, env. 2 kg		180–190	2	100–120
		190–200	2	100–120
Volaille farcie, env. 2 kg		180–190	2	110–130
		190–200	3	110–130
Volaille, env. 4 kg		160–170	2	120–160 ¹⁾
		180–190	2	120–160 ¹⁾
Poisson entier, env. 1,5 kg		160–170	2	45–55
		180–190	2	45–55

Mode de cuisson /  Température /  Niveau⁵₁ /  Durée de rôtissage

 Chaleur tournante + /  Chaleur du haut/du bas

1) À la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.

Cuisson à basse température

Ce type de cuisson est idéal pour les pièces de bœuf, de porc, de veau et d'agneau délicates qui doivent être cuites à point.

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

Placez ensuite votre viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée où elle prendra le temps de cuire à température réduite, jusqu'à être parfaitement cuite et tendre.


Cette méthode permet à la viande de se détendre. Le jus de la viande commence alors à se répandre dans la viande et se répartit ainsi uniformément jusqu'aux couches externes. Le résultat est très tendre et juteux.


Conseils


- Utilisez une viande maigre de qualité, sans tendons ni bords gras. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour rôtir, utilisez par exemple une matière grasse pouvant être chauffée à très haute température (par ex. du beurre clarifié ou de l'huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est de 2 à 4 heures. Il est fonction du poids et de la taille des morceaux de viande, ainsi que du degré de cuisson et de brunissage souhaité.

Dispositif d'évacuation

Utilisez la plaque de cuisson universelle avec la grille posée dessus. Pour préchauffer le four, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

- Insérez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille au niveau 2.
- Choisissez le mode de cuisson Chaaleur sole/voûte  et une température de 130 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson universelle et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage de l'enceinte de cuisson, faites rôtir la pièce de viande sur toutes ses faces à feu vif sur le plan de cuisson.

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

- Déposez la viande sur la grille.
- Réduisez la température à 100 °C.
- Terminez la cuisson de la viande.



Pour les fours équipés d'une minuterie, vous pouvez programmer l'arrêt automatique des opérations de cuisson (voir chapitre "Minuterie – Réglage du temps de cuisson").


Cuisson à basse température

Après le processus de cuisson

- Vous pouvez découper la viande immédiatement. Aucun temps de repos n'est nécessaire.
- 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. Pour la servir, dressez-la sur des assiettes chaudes et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Temps de cuisson / températures à cœur

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

 Temps de cuisson

 Température à cœur

Si vous possédez une sonde thermique distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

* sans os

Griller



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 fonctionnement

Grand gril

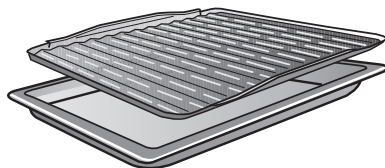
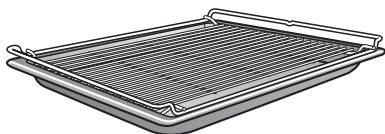
Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

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

Turbogrill

Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles.

Accessoires de cuisson



Utilisez la plaque de cuisson universelle avec la grille superposée ou la plaque pour griller et rôtir (si le four en est équipé). Celle-ci évite que le jus qui s'écoule ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé.

N'utilisez pas la plaque de cuisson.

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.

Griller

- Déposez la grille ou la plaque pour griller et rôtir (si le four en est équipé) sur la plaque de cuisson universelle.
- Déposez les aliments à griller dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Faites chauffer la résistance de la voûte/du gril porte fermée pendant 5 minutes environ.



Risque de brûlure !

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.

Griller

Remarques sur le tableau des grillades

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

Vérifiez l'état de cuisson des aliments grillés passé le temps de cuisson préconisé le plus court.

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 la voute/du gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

Niveau

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

- Grillades plates : niveau 4 ou 5
- Pièces de grand diamètre : niveau 2 ou 3

Temps de cuisson des grillades

- Les pièces de viande / poisson plates doivent cuire pendant env. 6–8 minutes par côté.

Les pièces plus hautes ont besoin de plus de temps par côté. Vérifiez que les pièces sont d'épaisseur à peu près égale afin que les temps de cuisson ne soient pas trop différents.

- Retournez la viande après la moitié du temps.

Test de cuisson

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















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

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

Remarque : 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.

Tableau des grillades

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

Plat grillé	 5 1				
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Grillades plates					
Burger *	4		12-24	–	–
Brochettes	4	220	12-17	220	12-17
Brochettes de volaille	4	220	12-17	220	12-17
Escalopes	4		16-24	240	13-22
Foie	3		8-12	220	8-12
Boulettes de bœuf	4		10-20	240	17-22
Saucisse à griller	3		8-15	220	10-17
Filet de poisson	4	220	15-25	220	15-25
Truites	4	220	15-25	220	15-25
Toast *	3	 1)	5-8	–	–
Croque Hawaiï	3	220	8-12	220	8-12
Tomates	4	220	6-10	220	8-12
Pêches	2/3		5-10	220	5-10
Grillades plus épaisses					
Poulet, env. 1,2 kg	1	220	60-70	190	55-65
Jarret de porc, env. 1 kg	2	–	–	180	80-90

 Gril /  Turbogril

 5 1 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 de cuisson Gril .

N'utilisez pas les rails coulissants FlexiClip (si disponibles).


1) Ne préchauffez pas la résistance de la voûte/du gril.

Autres applications

Décongélation

Pour décongeler les aliments en douceur, sélectionner le mode Chaleur tournante +  sans régler de température.

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



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



Conseils

- Sortez les produits surgelés de leurs emballages et disposez-les sur la plaque de cuisson universelle ou dans un plat pour les décongeler.
- Placez les volailles à décongeler sur une grille avec la plaque de cuisson universelle 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
	1 000	90–120
Saucisse à griller	500	30–50
Poisson	1 000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteau au beurre	500	20–30
Pain	500	30–50

 poids /  temps de décongélation

Brunissage

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.

Ce mode n'est pas adapté pour de grandes quantités qui nécessitent une cuisson complète de la pâte fraîche (par ex. pâte sablée, gâteaux aux fruits ou petits gâteaux). Vous ne réaliserez pas d'économie d'énergie dans ce cas de figure.

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

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
Ratatouille	180	40–60
Filet de poisson dans du film alimentaire, env. 500 g	200	25–35
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

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

Autres applications

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, la plaque de cuisson et la plaque de cuisson universelle 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 la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson universelle. 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

Cuire les aliments en douceur est bon pour la santé.

Par exemple, vous devez laisser dorer les gâteaux, les pizzas, les frites ou autres sans les laisser trop brunir.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson.
- 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.




Sécher/déshydrater





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



La condition est que les fruits et les légumes soient frais 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 universelle.


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

- Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +U  ou Chaleur sole-voûteV .
- Sélectionnez une température entre 80 et 100°C.
- Insérez le plat universel au niveau 2. En Chaleur tournante PlusU  vous pouvez également sécher simultanément aux niveaux 1+3.

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

- Mode de cuisson / ⌚ Temps de séchage
-  Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte

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

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

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.


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

- Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Autres applications

Stérilisation de conserves


Récipients à stériliser

 **Risque de blessures !**
Lorsqu'elles sont chauffées, les boîtes de conserve fermées subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater. N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.


Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés.

- Bocaux à conserves
- Bocaux à couvercle vissé

Stérilisation des fruits et légumes


Nous vous conseillons d'utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante + .

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

- Insérez la plaque de cuisson multi-usage au niveau 2 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante +  et une température de 150 à 160 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux.


Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.

Fruits et cornichons


- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur Éclairage  dès que vous observez que les bulles montent dans les bocaux. Laissez les bocaux pendant encore 25-30 minutes dans l'enceinte chaude.

Légumes


- Réduisez la température à 100 °C dès que l'ébullition est visible dans les bocaux.

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

 Temps de stérilisation


- Après le temps de stérilisation, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur Éclairage . Laissez les bocaux pendant encore 25-30 minutes dans l'enceinte chaude.

Après la stérilisation


 **Risque de brûlure !**
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez reposer recouvert d'un torchon pendant 24 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air.
- Vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Chauffage de la vaisselle

Pour chauffer la vaisselle, utilisez le mode Chaleur Tournante + .

Chauffez uniquement 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 Chaleur tournante + .
- Réglez la température de 50 à 80 °C.



Risque de brûlure !

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.

- Enlevez la vaisselle chauffée de l'enceinte.

Nettoyage et entretien



Risque de brûlure !

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 détergents non adaptés. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four et des produits de détartrage. Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. Enlevez immédiatement les résidus de détergent.

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- de produits détartrants sur la façade du four
- de produits abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage)
- de détergents contenant des solvants
- de détergents pour inox
- de détergents pour lave-vaisselle
- de produit à vitres
- de détergents pour tables de cuisson en vitrocéramique
- d'éponges avec tampon abrasif ou de brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif)
- de gomme de nettoyage
- de grattoirs métalliques acérés
- de paille de fer
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec des détergents abrasifs
- de nettoyage pour four
- de spirales à récurer en inox

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 par la suite.

Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures.

Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

Conseils

- Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.
- Pour un nettoyage à la main facilité, vous pouvez démonter la porte et même la désassembler, vous pouvez également enlever les supports de gradins avec les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip (si le four en est équipé) et abaisser la résistance de la voûte/du gril.

Salissures normales

Sur le pourtour de l'enceinte de cuisson se trouve une couche de soie de verre servant de joint pour étanchéifier la vitre de la porte. Cette couche est fragile et résiste mal aux frottements.

Ne la nettoyez pas si possible.

- 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 les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

Salissures incrustées (excepté les tiroirs entièrement téléscopiques FlexiClip)

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.

- Éliminez les restes incrustés avec un grattoir pour verre ou une spirale inox (par ex. la spirale Spirinett de Spontex), de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- 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. Laissez agir comme indiqué sur l'emballage.

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

- Après 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.

Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip

Le lavage en lave-vaisselle élimine la graisse spéciale utilisée dans les rails télescopiques FlexiClip, qui coulisseraient moins bien. Il ne faut surtout pas nettoyer les rails télescopiques FlexiClip au lave-vaisselle.


Pour les salissures tenaces sur les surfaces ou en cas d'encrassement du roulement à billes dû à du jus de fruit ayant débordé, procédez comme suit :

- Faites tremper brièvement (10 minutes env.) les rails télescopiques FlexiClip dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Au besoin, servez-vous également de la face rugueuse d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer les roulements à billes avec une brosse douce.

Après le nettoyage, il peut rester des colorations ou des décolorations qui n'affectent cependant les propriétés d'utilisation.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'enceinte de cuisson par pyrolyse

Vous pouvez nettoyer le four par pyrolyse  au lieu de le nettoyer à la main.

Pendant la pyrolyse, la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson dépasse 400 °C. Les températures élevées éliminent les salissures éventuelles, qui sont réduites en cendre.

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 différer le début de la pyrolyse, par exemple pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

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

Préparation du nettoyage par pyrolyse

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

- Démontez les grilles supports (voir chapitre "Nettoyage et entretien – Démontez les grilles supports équipées de rails télescopiques FlexiClip") ainsi que les autres accessoires.

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.

Démarrer le nettoyage par pyrolyse



Risque de brûlure !

Lors du nettoyage par pyrolyse, la façade du four devient plus chaude que pendant l'utilisation normale du four.

Empêchez les enfants de toucher l'appareil pendant le nettoyage par pyrolyse.

- Sélectionnez Pyrolyse



PY 1 s'affiche. Le chiffre clignote.

Avec < ou >, vous pouvez choisir entre *PY 1*, *PY 2* et *PY 3*.

- Sélectionnez le niveau de pyrolyse souhaité.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le nettoyage par pyrolyse démarre.

est également affiché.



Pendant que clignote, la porte est verrouillée automatiquement. Dès qu'elle est verrouillée, s'allume.

Ensuite, le chauffage de l'enceinte et le témoin de température s'activent automatiquement, même si le sélecteur de température est sur la position •.

Si vous souhaitez suivre le déroulement du nettoyage par pyrolyse, vous devez afficher la durée

- Validez en appuyant sur **OK**.
- Pressez > jusqu'à ce que clignote.


Le temps restant pour le nettoyage par pyrolyse s'affiche. Il ne peut pas être modifié.

Si vous avez entre-temps programmé la minuterie, un signal sonore retentit une fois la durée de la minuterie écoulée, clignote et le décompte du temps reprend. Dès que vous appuyez sur **OK**, les signaux sonore et visuel s'éteignent. *PY* et le chiffre du nettoyage par pyrolyse choisi s'affichent à nouveau.

Nettoyage et entretien

Départ différé du nettoyage par pyrolyse

Démarrez le nettoyage par pyrolyse comme décrit précédemment puis décalez l'heure de fin (vous disposez d'un délai de cinq minutes pour le faire).

- Validez en appuyant sur **OK**.
- Pressez **>** jusqu'à ce que  clignote.

L'heure de fin, calculée en additionnant l'heure actuelle et la durée du nettoyage par pyrolyse sélectionné, s'affiche à l'écran.

- Validez en appuyant sur **OK**.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Réglez les heures avec la touche **>**.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Réglez les minutes avec la touche **>**.
- Validez en appuyant sur **OK**.

L'heure de fin programmée est enregistrée.



Le chauffage de l'enceinte s'arrête.

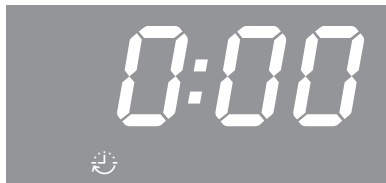
Tant que l'heure de début n'est pas encore atteinte, vous avez encore la possibilité de modifier l'heure de fin saisie.

Dès que l'heure de début est atteinte, le chauffage de l'enceinte et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche et la durée s'affiche.



À la fin du nettoyage par pyrolyse

0:00,  et  s'affichent d'abord.


Tant que  est allumé, la porte reste verrouillée. La porte se déverrouille quand  clignote.



Dès que la porte est déverrouillée :

-  s'éteint.
 -  clignote.
 - Un signal sonore retentit si la fonction signal sonore est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**.

Les signaux sonore et visuel s'éteignent.

 **Risque de brûlure ! Attendez que le four ait refroidi pour enlever les éventuels résidus de pyrolyse.**



- Débarrassez l'enceinte de cuisson des éventuels résidus de pyrolyse (par ex. cendres) qui peuvent s'être accumulés, selon le degré de salissure du four.

Un joint en fibre de verre est posé sur le pourtour de l'enceinte de cuisson pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte. Il peut s'abîmer si vous le frottez ou le récuriez. Évitez de le nettoyer autant que possible.

Conseils


- Vous pouvez éliminer la plupart des résidus à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge propre ou un chiffon en microfibrilles propre et humide.
- Selon le degré de salissure de l'appareil, un dépôt peut être visible sur la vitre de la porte. Vous l'éliminerez facilement avec une éponge à vaisselle, un racloir à verre ou une spirale en acier inoxydable (par ex. la spirale Spirinett de Spontex) et du produit vaisselle.
- Les surfaces émaillées peuvent être tachées par les jus de fruits. Ces décolorations n'altèrent pas les propriétés de l'émail. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

Interrompre le nettoyage par pyrolyse


En règle générale, après interruption du programme de nettoyage par pyrolyse, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température de l'enceinte de cuisson soit redescendue sous les 280 °C.  reste allumé jusqu'à ce que la température de l'enceinte soit descendue sous cette valeur. La porte se déverrouille quand  clignote.

Les événements suivants interrompent le nettoyage par pyrolyse :

- Vous avez tourné le sélecteur de mode de cuisson sur un autre mode de cuisson ou sur la position **0**.

Repositionnez le sélecteur de mode de cuisson sur  si vous voulez redémarrer le nettoyage par pyrolyse.

- Panne de réseau électrique.

Une fois le courant rétabli, *Py* reste allumé jusqu'à ce que la température de l'enceinte descende sous 280 °C. Ensuite, le bloc de chiffres s'affiche,  clignote et la porte se déverrouille. Puis *Py* clignote à l'écran.

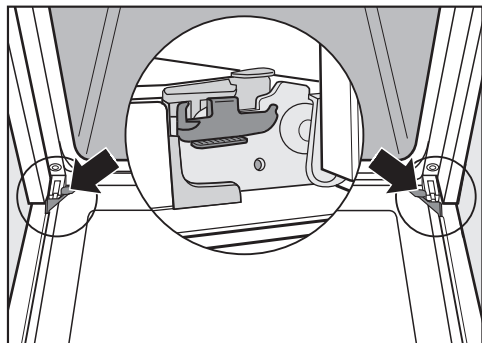
- Si vous souhaitez redémarrer le nettoyage par pyrolyse, confirmez avec **OK**. Vous pouvez ensuite sélectionner à nouveau le nettoyage par pyrolyse et démarrer.

Après la panne de courant, dès que vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**, *Py* continue à clignoter. Validez avec **OK** pour régler l'heure à nouveau (voir le chapitre "Première mise en service").

Nettoyage et entretien

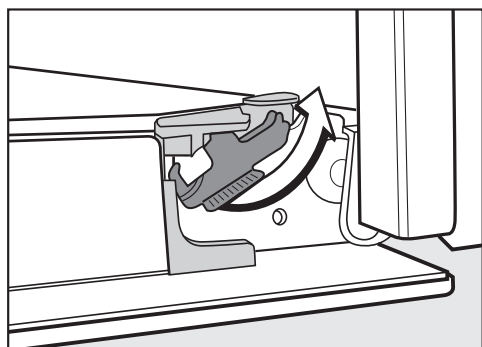
Démontage de la porte

La porte pèse environ 10 kg.



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 de porte.

- Ouvrez complètement la porte.



- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant jusqu'à la butée.

Ne sortez jamais la porte des supports à l'horizontale, car ceux-ci se rabattent sur le four.

Ne tirez jamais la porte en la tenant par la poignée pour l'enlever des supports, car la poignée pourrait se rompre.

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

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 de la saleté se dépose dans l'espace entre les deux vitres, vous avez la possibilité de désassembler la porte pour en nettoyer les faces intérieures.

Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez surtout pas de détergents 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.

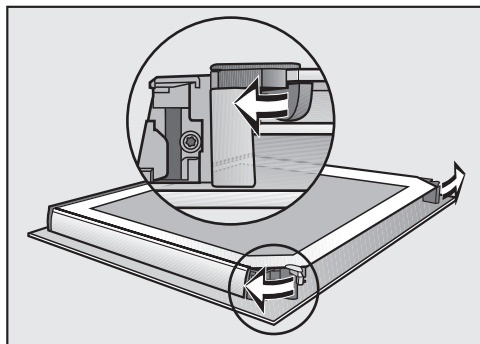
Le produit nettoyant pour fours abîme les profilés en aluminium. Nettoyez les éléments avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

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

Nettoyage et entretien

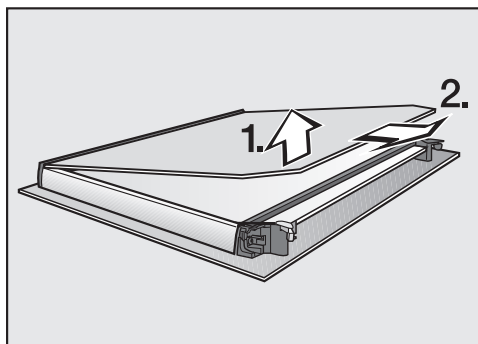
⚠ Risque de blessure !
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

- 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.

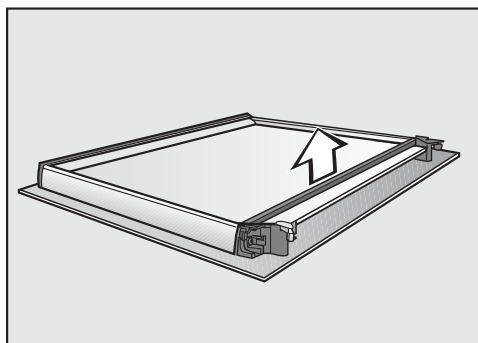


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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

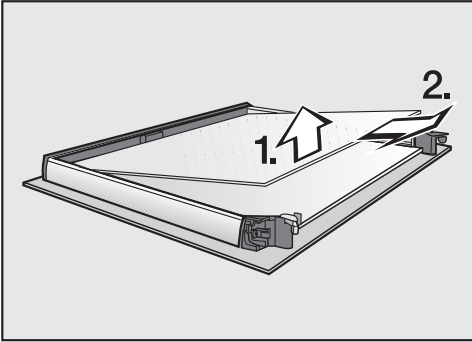


- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.

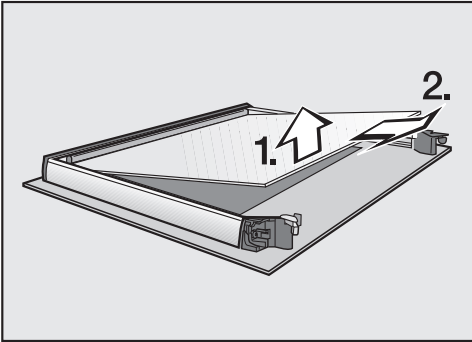


- Retirez le joint.

Nettoyage et entretien



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

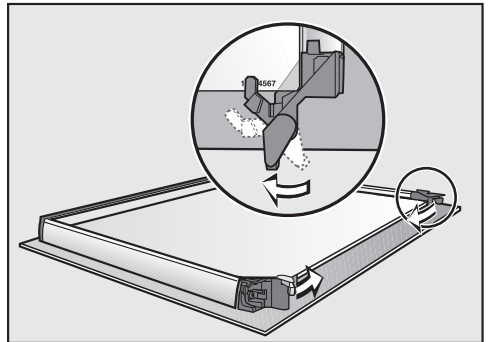


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en micro-fibres propre et humide.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

Réassemblez ensuite la porte avec soin :

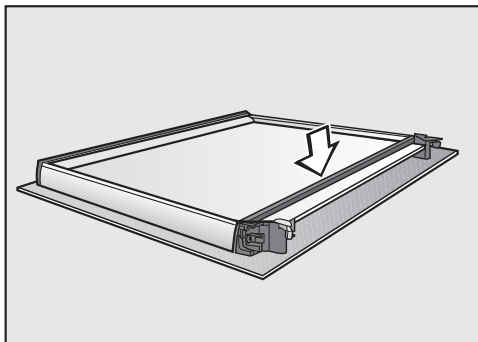
Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, se référer à la référence indiquée sur les vitres de porte.

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

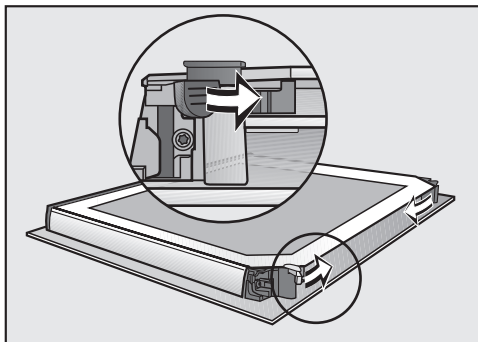


- Tournez les arrêts pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée). La vitre de porte doit être contre les arrêts.

Nettoyage et entretien

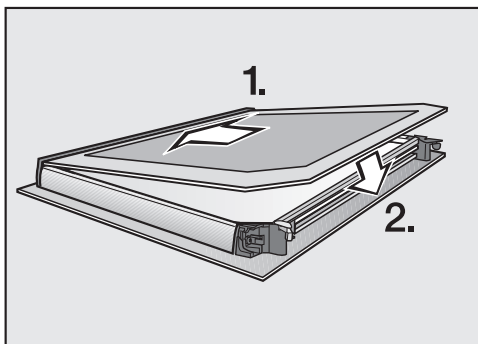


- Remettez le joint.



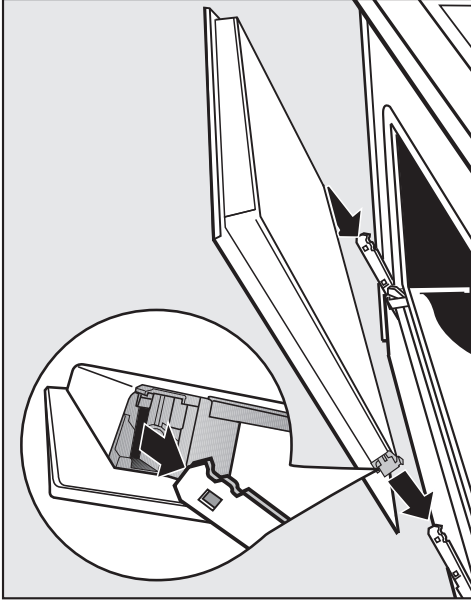
- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres de porte en les tournant vers l'intérieur.

La porte est réassemblée.



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

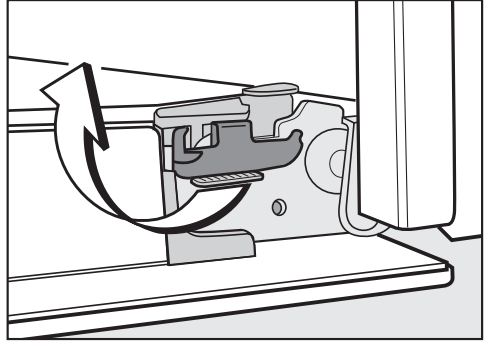
Montage de la porte



- Prenez la porte par les côtés et enfoncez-la sur les supports des charnières par le haut. Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez complètement la porte.

La porte peut sortir de ses supports et être endommagée si les étriers de blocage ne sont pas verrouillés. Verrouillez bien les étriers de blocage.



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

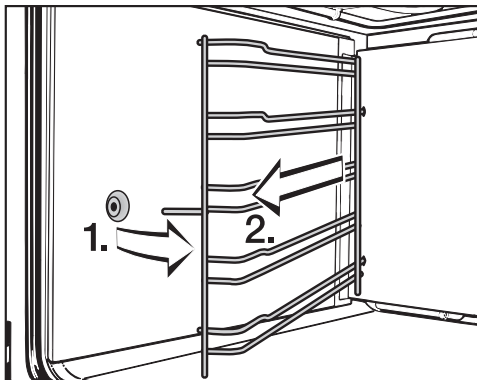
Nettoyage et entretien

Démonter les supports de gradins avec les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip

Vous pouvez démonter les grilles supports avec les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez d'abord démonter séparément les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip, reportez-vous aux indications du chapitre "Équipement – Monter et démonter les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip".

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




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

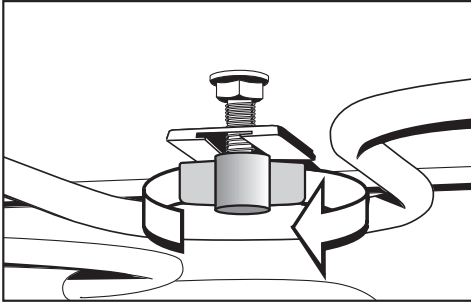
Le **montage** s'effectue dans l'ordre inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Abaisser la résistance de la voûte/du grill

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

- Démontez les supports de gradins.



- Desserrez l'écrou papillon.

La résistance de la voûte/du grill peut être endommagée.
Ne forcez pas pour abaisser la résistance de la voûte/du grill.

- Abaissez prudemment la résistance de la voûte/du grill.


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

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


En cas d'anomalie



Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui surviennent dans le cadre de l'utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.

Sollicitez le service après-vente (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.


 **Risque de blessure !** Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à effectuer des travaux d'installation et de maintenance sur les appareils électroménagers, ainsi que des réparations.

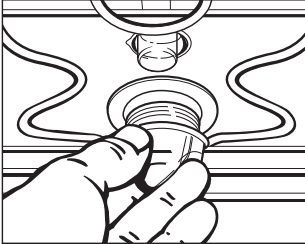
N'ouvrez jamais la carrosserie du four ! Des travaux d'installation et de maintenance non conformes peuvent faire courir un danger considérable à l'utilisateur. Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme.

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele.
L'enceinte ne chauffe pas.	Vous avez seulement sélectionné un mode de cuisson ou une température. ■ Sélectionnez un mode de fonctionnement et une température.
	La sécurité enfants  est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Minuterie - Modifier les réglages").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele.

Problème	Cause et solution
<i>12:00</i> clignote à l'écran,	<p>Il y a eu une coupure de courant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau l'heure (voir chapitre "Première mise en service"). <p>Les durées des différentes opérations de cuisson doivent également être réglées.</p>
<i>Py</i> est allumé ou clignote à l'écran.	<p>Une panne électrique a eu lieu et la pyrolyse a été interrompue de ce fait.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Dès que la température dans l'enceinte dépasse 280 °C,  s'allume et la porte reste verrouillée.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0, l'affichage de l'heure clignote. Saisissez de nouveau l'heure (voir chapitre "Première mise en service").
<i>0:00</i> s'affiche de façon inattendue à l'affichage et  clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.	<p>Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez le sélecteur de mode de fonctionnement en position 0. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.
L'écran affiche <i>F 32</i> .	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur 0 et sélectionnez de nouveau le niveau de pyrolyse de votre choix. <p>Si le problème persiste, contactez le service après-vente Miele.</p>
L'écran affiche <i>F 33</i> .	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur 0. <p>Si le problème persiste, contactez le service après-vente Miele.</p>
L'écran affiche <i>F XX</i> .	<p>Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</p>	<p>A la fin du processus 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.</p> <p>Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.</p>
<p>Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.</p>	<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.
<p>Le gâteau / les biscuits ne sont pas dorés uniformément.</p>	<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 du haut / Chaleur du bas , les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.
<p>Les rails télescopiques FlexiClip sont difficiles à insérer ou à extraire.</p>	<p>Les roulements à billes des rails télescopiques FlexiClip sont insuffisamment graissés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lubrifiez les roulements à billes avec la graisse spéciale Miele. <p>Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées de l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails télescopiques FlexiClip. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.</p>

Problème	Cause et solution
<p>L'éclairage supérieur de l'enceinte ne s'active pas.</p> 	<p>La lampe halogène est défectueuse.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>⚠ Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9). ■ Remettez le cache de la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-le en la tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.
<p>La porte ne peut pas être ouverte après le nettoyage par pyrolyse.</p>	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez le sélecteur de mode de fonctionnement en position 0. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente.
<p>Après le nettoyage par pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte.</p>	<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>

Service après-vente et garantie

Service après-vente

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

- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et ses instructions de montage.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

Conditions et durée de garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.



Risque de blessures !

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et de maintenance 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 n'est plus accessible à l'utilisateur ou qu'un **raccordement fixe** est prévu, un dispositif de sectionnement sur chaque pôle doit être prévu côté 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

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

- Pour toute question adressée à Miele, indiquez toujours :
 - Désignation 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.

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 maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

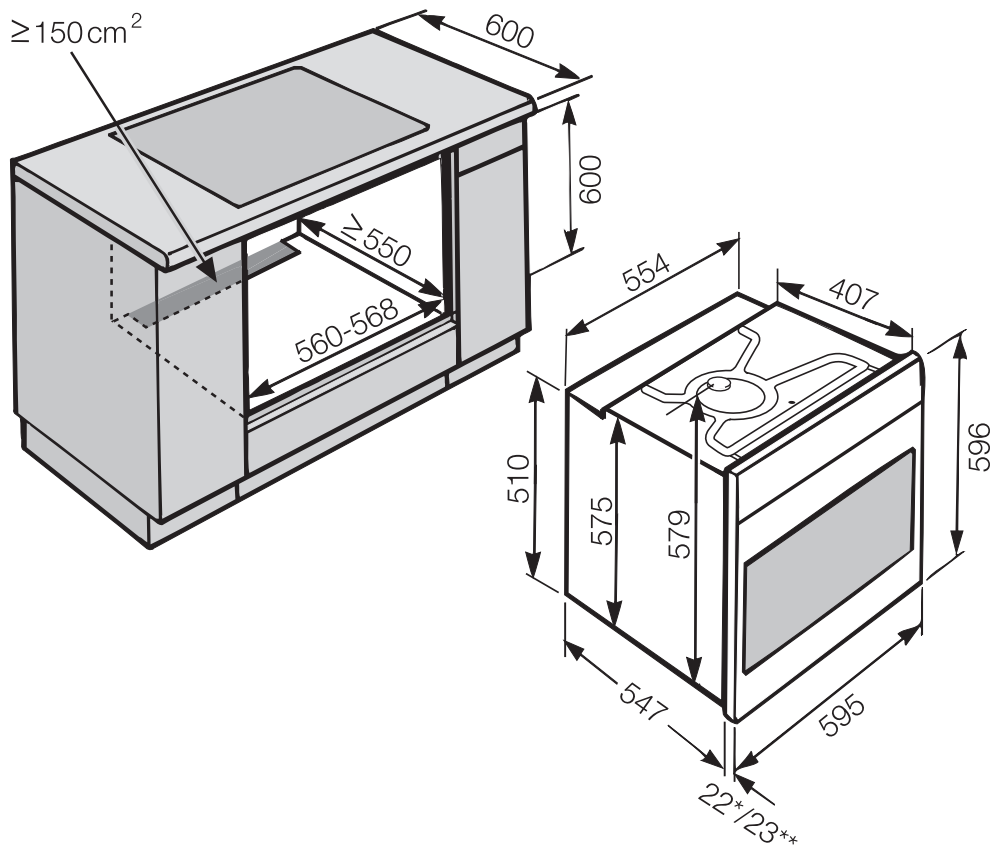
Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble bas

Si le four doit être encastré en dessous d'une table de cuisson, vous devez respecter les instructions d'installation de la table de cuisson, de même que la hauteur d'encastrement de la table de cuisson.

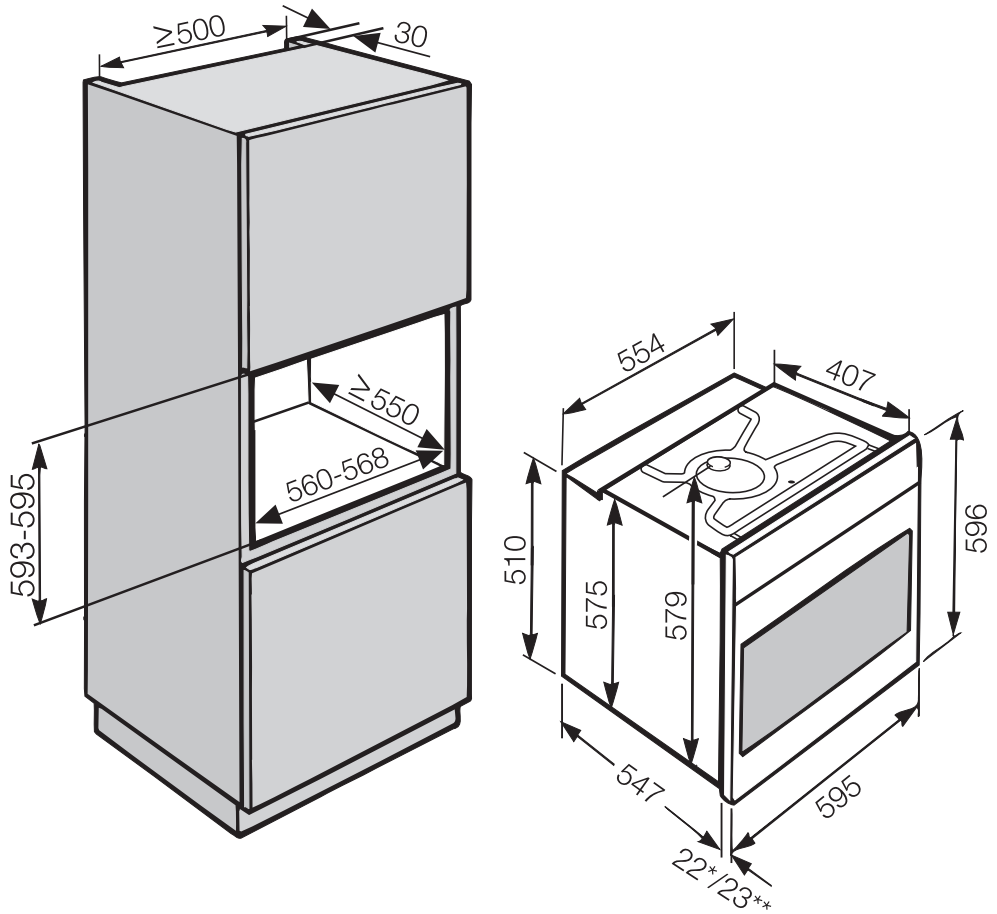


* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Encastrement dans un meuble haut



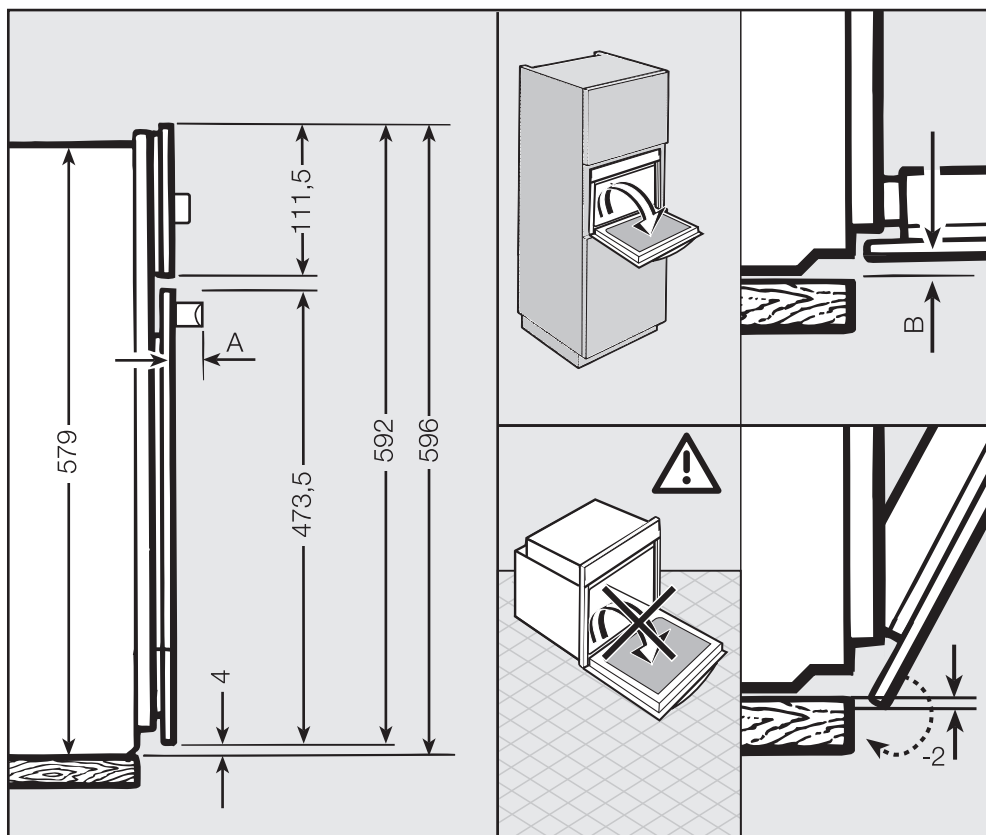
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.




A H25xx : 45 mm

H26xx : 42 mm

B Four avec façade en verre : 2,2 mm

Four avec façade en métal : 1,2 mm

 Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est 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 l'encastrement

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

Encastrement du four

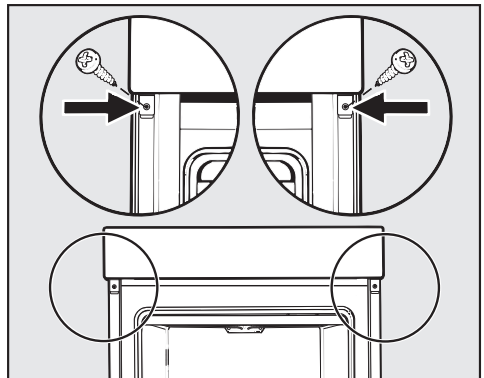
- Raccordez le four au réseau électrique.

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 par mégarde.



















- Insérez le four dans la niche d'encastrement et ajustez-le.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche d'encastrement.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Monter la porte").

Données à l'intention des instituts de contrôle


Plats de contrôle selon EN 60350-1

Plats de contrôle	Accessoires		 Température [°C]	 ⁵ *	 Temps de cuisson [min]	Préchauffage
Sprints	1 plaque		140	2	35–45	non
			160 ⁴⁾	3	20–30	oui
	2 plaques ¹⁾		140	1+3	35–45	non
Gâteaux individuels	1 plaque		150	2	30–40	non
			160 ⁴⁾	3	20–30	oui
	2 plaques		150 ⁴⁾	2+4	23–33	oui
Gâteau de Savoie	Moule démontable ²⁾ Ø 26 cm		180 ⁴⁾	2	20–30	oui
		 ³⁾	150–170 ⁴⁾	2	30–45	oui
Tarte aux pommes (Apple pie)	Moule démontable ²⁾ Ø 20 cm		160	2	90–100	non
			180	1	90–100	non
Toast	Grille			3	5–8	non
Burger	Grille et plaque multi-usage		 ⁴⁾	4	1re face : 7–12 2e face : 5–12	oui, 5 minutes

 Mode de cuisson /  Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

 Chaleur tournante + /  Chaleur du haut/du bas /  Gril

* N'utilisez pas les rails coulissants FlexiClip (si disponibles).

- Sortez les plaques si les aliments vous semblent suffisamment dorés avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.
- Utilisez un moule mat et foncé, et posez-le sur la grille.
- En règle générale, sélectionnez la température la plus basse et vérifiez les aliments une fois le temps de cuisson le plus court écoulé.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas en plus le mode de cuisson Montée en température accélérée .


Données à l'intention 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 cuisson Brunissage .
- 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 tiroirs entièrement télescopiques 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, ce qui influe négativement sur le résultat de la mesure.
Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il peut être nécessaire de recourir à des moyens techniques appropriés. 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'intention 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	H2561BP; H2661-1BP; H2566BP; H2666BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EEI_{\text{cavité de four}}$)	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	46,0 kg



S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

H2561BP; H2661-1BP; H2566BP; H2666BP



fr-BE

M.-Nr. 10 692 230 / 02