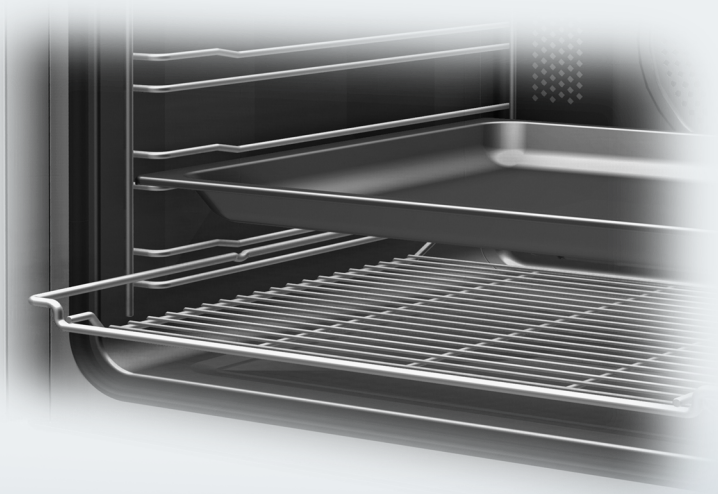
Notice d'utilisation et de montage
Four multifonctions



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

fr - FR

M.-Nr. 10 112 370

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde 7
Votre contribution à la protection de l'environnement 19
Schéma descriptif du four 20
Bandeau de commande du four 21
ⓘ Touche Marche/Arrêt 22
Touches sensitives 22
Ecran 24
Symboles 25
Equipement 27
Description du modèle 27
Plaque signalétique 27
Eléments fournis 27
Accessoires fournis et accessoires en option 27
Supports de gradins 28
Plat universel, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité 28
Rails télescopiques FlexiClips HFC72 29
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips 29
Commande du four 34
Dispositifs de sécurité 34
Sécurité enfants du four 34
Sécurité oubli 34
Ventilateur de refroidissement 34
Porte ventilée 34
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse 34
Surfaces à revêtement PerfectClean 35
Accessoires compatibles avec la pyrolyse 35
Première mise en service 36
Saisir les réglages de base 36
Premier chauffage du four et premier rinçage du système d'évaporation 38
Réglages 40
Tableau des réglages 40
Ouvrir le menu "Réglages" 42
Modifier et enregistrer les réglages 42
Langue 42
Heure 43
Affichage 43
Format d'affichage de l'heure 43
Réglage 43

Date . . . 43
Eclairage . . . 43
Luminosité de l'écran . . . 44
Signaux sonores . . . 44
Mélodies . . . 44
Son unique . . . 44
Bip touches . . . 44
Unités de mesure . . . 45
Poids . . . 45
Température . . . 45
Arrêt différé du ventilateur . . . 45
Pyrolyse . . . 45
Températures préprogrammées . . . 46
Sécurité . . . 46
Sécurité enfants . . . 46
Verrouillage des touches . . . 46
Hotte catalytique . . . 47
Revendeur . . . 47
Mode expo . . . 47
Réglages d'usine . . . 47
Minuterie . . . 48
Utilisation de la minuterie . . . 48
Réglage de la minuterie . . . 48
Modification du temps de minuterie . . . 49
Supprimer la minuterie . . . 49
Présentation des modes de cuisson . . . 50
Conseils d'économie d'énergie . . . 52
Utilisation du four . . . 55
Utilisation simple . . . 55
Ventilateur de refroidissement . . . 55
Commande manuelle avancée . . . 56
Modifier le mode de cuisson . . . 56
Modification de la température . . . 57
Chauffage accéléré . . . 58
Préchauffer l'enceinte . . . 59
Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité) . . . 59
Régler le temps de cuisson . . . 60
Arrêt automatique de la cuisson . . . 61

Table des matières

Démarrage et arrêt automatiques de cuisson 61
Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques 62
Modifier le réglage des temps de cuisson 62
Interrompre la cuisson 62
HydraCook 63
Déroulement d'une cuisson en mode HydraCook 64
Régler la température 64
Régler le nombre de diffusions de vapeurs 64
Activation des diffusions de vapeur 65
Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration 65
Modification du type de chauffage 66
Diffusion automatique de vapeur 67
1, 2 ou 3 diffusions de vapeur 67
Evaporation de l'eau résiduelle 68
Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement 68
Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle 69
Programmes automatiques 70
Catégories d'aliments 70
Utiliser les programmes automatiques 70
Conseils d'utilisation 71
Programmes personnalisés 72
Créer des programmes personnalisés 72
Démarrer un programme personnalisé 74
Modifier les programmes personnalisés 74
Modifier les phases de cuisson 74
Modifier le nom 75
Supprimer des programmes personnalisés 75
Pâtisserie 76
Remarques sur le tableau des pâtisseries 77
Tableau des pâtisseries 78
Rôtissage 82
Remarques sur le tableau de rôtissage 82
Thermosonde 84
Fonctionnement 84
Usages possibles 85
A savoir avant utilisation 85
Utilisation de la thermosonde 86

Table des matières

Affichage du temps restant . . . 87
Passer de l'affichage du temps restant à l'affichage de la température à cœur . . . 87
Utilisation de la chaleur résiduelle . . . 87
Tableau de rôtissage . . . 88
Cuisson à basse température . . . 90
Utilisation de la fonction spéciale "Cuisson basse température" . . . 92
Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température . . . 93
Grillades . . . 94
Remarque sur le tableau des grillades . . . 95
Tableau des grillades . . . 97
Fonctions utiles . . . 98
Décongélation . . . 99
Sécher . . . 100
Réchauffage . . . 101
Chauffer la vaisselle . . . 101
Faire lever la pâte . . . 102
Pizza . . . 102
Programme Shabbat . . . 103
Cuisson éco . . . 104
Préparation de conserves . . . 105
Produits surgelés/Plats préparés . . . 106
Nettoyage et entretien . . . 107
Conseils . . . 108
Salissures normales . . . 108
Thermosonde . . . 108
Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips) . . . 109
Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse . . . 110
Préparation de la pyrolyse . . . 110
Démarrer le nettoyage par pyrolyse . . . 111
Après le nettoyage par pyrolyse . . . 112
Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse . . . 113
Déposer la porte . . . 114
Désassemblage de la porte . . . 115
Montage de la porte . . . 119
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips . . . 120
Abaisser la résistance de voûte + gril . . . 121

Table des matières

Détartrage du système d'évaporation ⇄ 122
Déroulement d'un processus de détartrage 122
Préparation du détartrage 123
Effectuer le détartrage 123
En cas d'anomalie 127
Service après-vente et garantie 134
Branchement électrique 135
Croquis cotés pour le montage 136
Dimensions et niche 136
Cotes détaillées de la façade du four 138
Encastrement du four 139
Miele@home 140
Données à l'intention des instituts de contrôle 142
Plats test conformes à la norme EN 60350 142
Classe d'efficacité énergétique 143
Fiches de données de produits 143
Adresses 147

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

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre four en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien du four.
Miele ne peut pas être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité et mises en garde.

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

Utilisation conforme

▶ Ce four est destiné à un usage de type domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé 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 à proscrire.

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

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

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

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

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

▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. La vitre de la porte, le bandeau de commande ainsi que les ouvertures de ventilation de l'enceinte du four sont susceptibles de vous brûler. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

▶ Risque de blessure !
La porte de l'appareil supporte un poids maximal de 15 kg. Une porte ouverte 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.

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

Sécurité technique

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

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

▶ La sécurité électrique de ce four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilisation et installation

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

▶ Les objets inflammables posés à proximité d'un four en marche sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

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

▶ En mode gril, les temps de cuisson trop longs entraînent un dessèchement des aliments et peuvent même provoquer leur embrasement. Respectez toujours les temps de cuisson indiqués !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

▶ 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.

▶ Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.
N'utilisez surtout pas de nettoyant abrasif, d'éponge rugueuse, de brosse dure ou de grattoir métallique pour nettoyer les vitres de la porte.

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

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

Accessoires

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

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

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

▶ Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie.
Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.

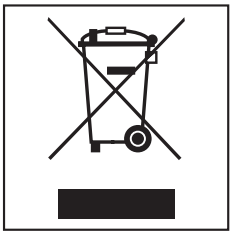
Emballages de transport

Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

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

Votre ancien appareil

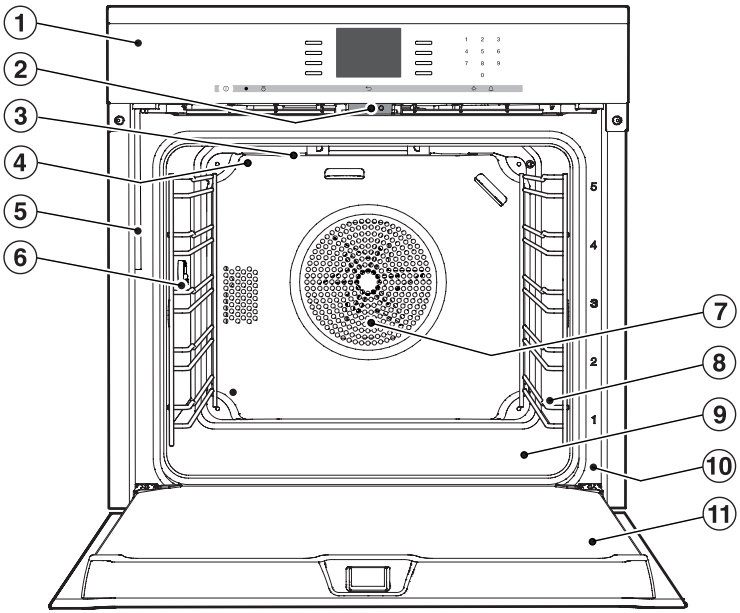
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les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



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

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

Schéma descriptif du four



① Bandeau de commande du four

② Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

③ Résistance de voûte + gril

④ Ouvertures d'arrivée de la vapeur

⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation

⑥ Douille de branchement de la thermosonde

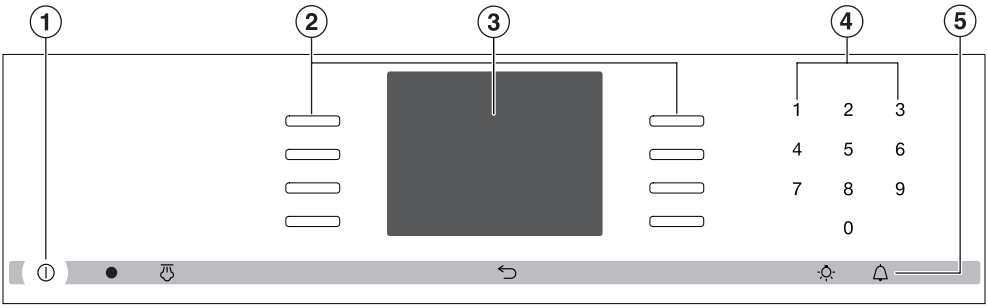
⑦ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière

⑧ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson

⑨ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée

⑩ Cadre de la façade avec plaque signalétique

⑪ Porte



① ⏻ Touche Marche/Arrêt

② Touches sensitives ⬭ de commande

③ Ecran

④ Touches sensitives 0–9 (pavé numérique)

⑤ Touches sensitives ⏲, ▸≡, ☼ et 🔔

⏻ Touche Marche/Arrêt

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

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

Touches sensitives

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

Touche-sensitive	Fonction	Conseils
⬭	Pour sélectionner une option et parcourir une liste de sélection.	Pour sélectionner une option, effleurez la touche sensitive allumée ⬭ à côté de l'option.
0–9	Pavé numérique, pour saisir des valeurs	Le pavé numérique vous permet par exemple de régler une température ou une durée.
⮌	Pour revenir en arrière pas à pas	

Touche-sensitive	Fonction	Conseils
☼	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.	Si une liste de sélection apparaît dans l'afficheur ou si une cuisson est en cours, effleurez ☼ pour allumer ou éteindre l'enceinte de cuisson. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive ☼ réagisse. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte reste allumé pendant toute la cuisson ou s'éteint au bout de 15 secondes.
🔔	Régler la minuterie	Si une liste de sélection apparaît à l'écran ou si un processus de cuisson est en cours, vous pouvez à tout moment régler la minuterie, par exemple pour la cuisson des œufs. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive 🔔 réagisse.
	Activer la diffusion de vapeur	Si vous avez choisi la diffusion manuelle de vapeur en mode HydraCook, vous devez effleurer la touche sensitive pour émettre de la vapeur. La touche sensitive s'allume dès qu'une diffusion de vapeur peut être activée. Quand une diffusion de vapeur est en cours, l'écran indique .

Bandeau de commande du four

Ecran

L'écran affiche l'heure ou des informations sur les modes de cuisson, les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques, les programmes personnalisés et les réglages. En fonction de la fonction que vous choisissez ou si vous effleurez X, l'écran affiche des informations ou des listes de sélection.

Lorsque vous appuyez sur la touche Marche/arrêt ⏻ pour allumer le four, le menu principal s'affiche :

– Modes de fonctionnement
– Programmes automatiques
– Autres fonctions
– Programmes personnalisés
– Réglages ⚑
– Entretien

Si une cuisson est en cours et que vous sélectionnez "Modifier", une liste de sélection apparaît. Elle propose des options qui permettent de régler ou de modifier la cuisson en cours :

– Température
– Température à cœur (uniquement si vous utilisez la thermosonde)
– Temps de cuisson
– Prêt à
– Départ à (uniquement si vous avez réglé les paramètres "Durée"/"Arrêt à")
– Phase chauffage (avec certains modes de cuisson uniquement)
– Type de chauffage (uniquement en mode HydraCook)
– Fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)
– Modifier le mode de cuisson

■ Pour sélectionner une option, effleurez la touche sensitive allumée ⬭ à côté de l'option.

■ Pour accéder à la sélection, effleurez la touche sensitive allumée ⬭ à côté de "OK".

Symboles

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

Symbole	Signification
	Minuterie
-	Associe une option à une touche sensitive ⬭. L'option peut être sélectionnée avec cette touche.
	Lorsque plus de quatre options sont disponibles, une barre apparaît sur le côté droit. Vous pouvez utiliser les touches sensitives pour les faire défiler.
.....	Une ligne en pointillés est tracée sous la dernière option d'une liste. Au-delà de cette ligne, vous revenez au début de la liste.
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont réalisés par une barre à segments.
✓	La coche est placée au niveau du réglage actuellement choisi. Le signe "-" n'est pas affiché devant, et la touche sensitive associée n'est pas allumée.
i	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation. Vous pouvez confirmer les messages d'information avec la touche "OK".
	La sécurité enfants est activée (cf. chapitre "Réglages – Sécurité"). Vous ne pouvez pas utiliser l'appareil.

Bandeau de commande du four

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

Symbole	Signification
	Chaleur tournante+
	Cuisson intensive
	HydraCook
	Rôtissage automatique
	Chaleur sole / voûte
	Chaleur voûte
	Chaleur sole
	Décongélation
	Multigril
	Gril éco
	Turbogril
	Cuisson éco
	Programme automatique
	Pyrolyse
	Diffusions de vapeur
	Opération terminée
	Température à cœur avec utilisation de la thermosonde

Description du modèle

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

Plaque signalétique

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

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

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

Eléments fournis

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

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

– le cahier de recettes avec des recettes par ex. pour le mode de cuisson HydraCook et les programmes automatiques.

– les vis pour la fixation de votre four dans la niche d'encastrement,

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

– autres accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

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

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

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

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

Supports de gradins

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

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

Chaque niveau est composé de deux barres superposées :

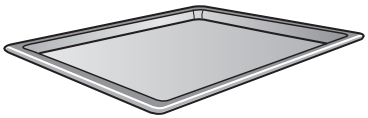
– les accessoires (par ex. la grille) s'insèrent entre les barres.

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

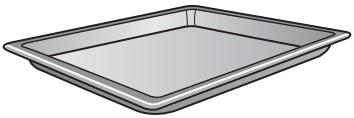
Vous pouvez démonter les supports de gradins pour nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

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

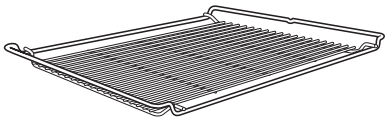
Plat multi-usages HBB71 :



Plat universel HUBB71 :



Grille HBBR72 :



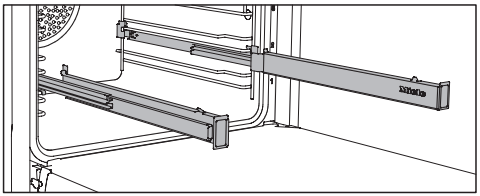
Insérez toujours ces accessoires entre les barres d'un des niveaux de support de gradins.

Disposez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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

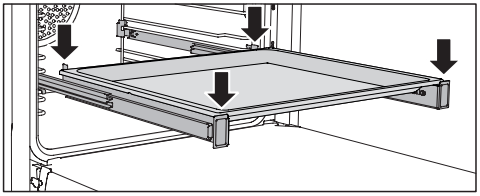
Si vous utilisez le plat universel avec une grille par-dessus, le plat universel doit être inséré entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

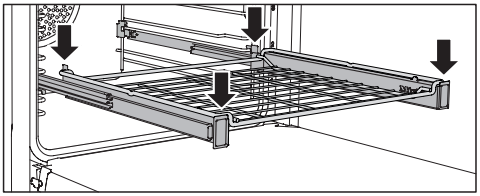
Rails télescopiques FlexiClips HFC72



Vous pouvez poser les rails télescopiques FlexiClips à chaque niveau.

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





Les rails FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

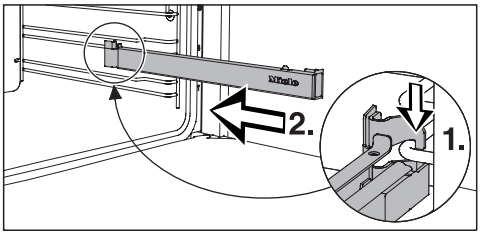
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips

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

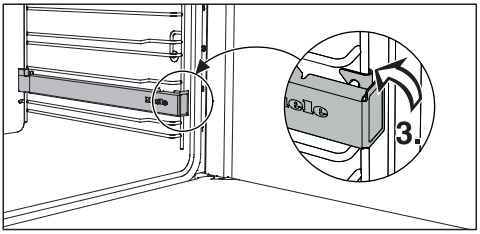
Les rails télescopiques FlexiClips doivent être posés entre les barres d'un niveau.

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

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



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

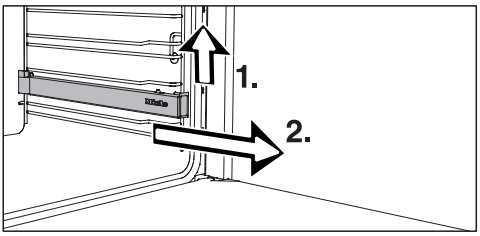


- Enclenchez le rail télescopique sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.)

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

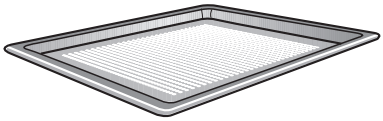
Pour démonter un rail télescopique :

- Enfoncez complètement le rail télescopique.



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

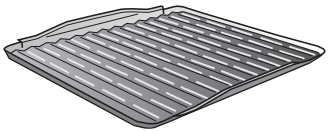
Plat perforé Crousti-chef HBBL71



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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

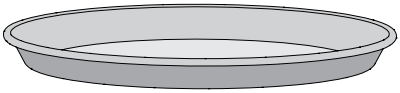
Tôle anti-graisses HGBB71



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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

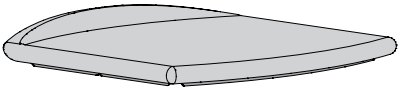
Plat à tarte HBF27-1



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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

Pierre à pizza HBS60



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

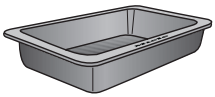
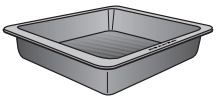
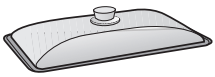
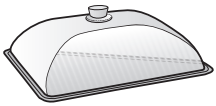
Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

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

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

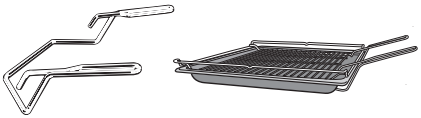
Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles séparément.

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

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

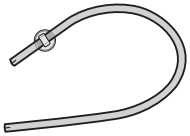
* convient aux tables de cuisson à induction

Poignée HEG



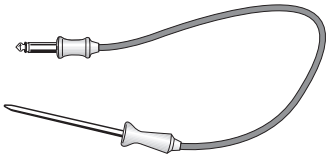
Pour sortir ou enfourner plat multi-usages, plat universel et grille.

Pastilles de détartrage, flexible avec support



Cet accessoire est utilisé pour détartrer le four.

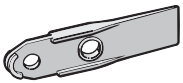
Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre "Rôtissage – Thermosonde").

En cas d'utilisation de la thermosonde, les rails coulissants FlexiClips ne peuvent pas être montés au niveau 4, car ils recouvrent la douille de branchement de la thermosonde.

Déverrouilleur



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

Chiffon microfibres Miele

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

Produit nettoyant pour fours Miele

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

Commande du four

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

– l'affichage de l'heure,

– la minuterie indépendante,

– le démarrage et l'arrêt automatiques des cuissons,

– la cuisson avec apport d'humidité

– l'utilisation de programmes automatiques,

– la création de programmes personnalisés,

– la sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants du four

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

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

Sécurité oubli

La sécurité "oubli" est activée lorsque le four fonctionne depuis un temps anormalement long. La durée de ce temps dépend du mode de cuisson sélectionné.

Ventilateur de refroidissement

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

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

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

Porte ventilée

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

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

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

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

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

Surfaces à revêtement PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

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

Accessoires compatibles avec la pyrolyse

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

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

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

Saisir les réglages de base

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

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

Ecran d'accueil

Le message Miele Willkommen est indiqué.
Ensuite, vous êtes invité à définir une série de réglages nécessaires à la première mise en service du four.

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

Régler la langue

- Parcourez la liste de sélection jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse.
- Effleurez la touche sensitive allumée ⬭ à côté de la langue de votre choix.
- Sélectionnez "OK".

Régler le pays

- Parcourez la liste de sélection jusqu'à ce que le pays souhaité apparaisse.
- Effleurez la touche sensitive allumée ⬭ à côté du pays de votre choix.
- Sélectionnez "OK".

Régler la date

- Utilisez les touches "+" ou "–" pour régler successivement l'année, le mois et le jour.
- Sélectionnez "OK" après chaque réglage.

Réglage de l'heure

- Réglez l'heure avec les blocs heures et minutes (ex. : 1-2-1-5 pour 12:15).
- Sélectionnez "OK".

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

Affichage de l'heure

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

– activé
L'heure est toujours affichée.

– désactivé
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Certaines fonctions sont limitées.

– Désactivation de nuit
L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.

■ Sélectionnez le format d'affichage souhaité.

■ Sélectionnez "OK".

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

■ Sélectionnez "OK".

■ Le cas échéant, suivez les instructions suivantes.

Une fois le message « Première mise en service effectuée avec succès » validé en appuyant sur la touche « OK », le four est prêt à fonctionner.

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

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

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

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

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

Le menu principal est affiché.

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

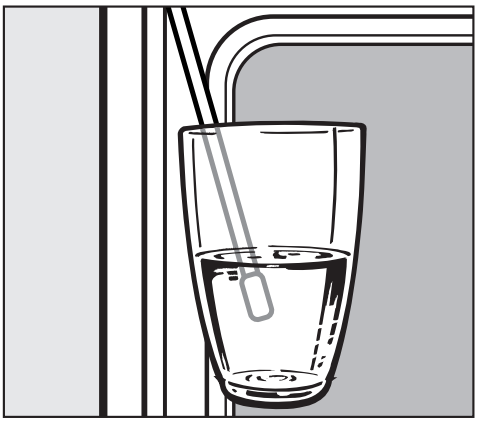
La température préprogrammée s'affiche (160 °C).

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

- Utilisez le pavé numérique pour régler la température maximale (250 °C).
- Sélectionnez "OK".
- Sélectionnez "Diffusion automatique de vapeur".

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

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Sélectionnez "OK".

Le processus d'aspiration commence.

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

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Confirmez la fin de l'aspiration en effleurant la touche "OK".
- Fermez la porte.

Le message s'éteint.

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

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

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

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

Après au moins une heure:

- Arrêtez le four.

Après le premier chauffage

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

- Mettez le four en marche.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les bien (voir chapitre "Nettoyage et entretien)
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Arrêtez le four.

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

Réglages

Tableau des réglages

Vous ne pouvez modifier les réglages que s'il n'y a pas de cuisson en cours.

Dans le tableau, les réglages effectués en usine sont signalés en **gras**.

Réglage	Choix possibles	
Langue	[...] deutsch english [...]	... Deutschland / Luxemburg / ... ... / Australia / United Kingdom / ... ...
Heure	Affichage Format d'affichage de l'heure Réglage	activé / **désactivé** / désactivation de nuit **24 heures** / 12 heures Vous pouvez régler l'heure.
Date	Vous pouvez régler la date.	
Eclairage	activé **activé 15 secondes**	
Luminosité de l'écran	+ foncé ■■■■⌶⌶⌶ + clair	
Signaux sonores	Les différents signaux sonores peuvent être configurés, modifiés voire désactivés. Mélodies Son unique	 moins fort ■■■■■■■ plus fort Plus faible ▮▮▮▮▮▮▮⌶⌶⌶⌶⌶⌶⌶ Plus fort
Bip touches	Vous pouvez régler le volume sonore du bip touches ou le désactiver complètement. moins fort ■■■■■■■ plus fort	
Unités de mesure	Poids Température	**g** lb/oz **°C** °F

Réglage	Choix possibles	
Arrêt différé du ventilateur	**régulation thermique** commandé par la durée	
Pyrolyse	sur recommandation **sans recommandation**	
Températures pré-programmées	Vous pouvez modifier l température préprogrammée de chaque plage de températures.	
Sécurité	Sécurité enfants	activé **désactivé**
	Verrouillage des touches	activé **désactivé**
Hotte catalytique	Vous pouvez régler l'atténuation des odeurs. min. ■■■■⚌⚌⊐ max. **activé** / désactivé	
Revendeur	Mode expo	activé **désactivé**
Réglages d'usine	Réglages Programmes personnalisés Températures préprogrammées	

Ouvrir le menu "Réglages"

- Sélectionnez "Réglages" dans le menu principal.

La liste des réglages est affichée.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

La coche ✓ située après l'option de menu signale quelle option est actuellement réglée.

Modifier et enregistrer les réglages

- Sélectionnez "Réglages".
- Parcourez la liste de sélection jusqu'à voir apparaître le réglage souhaité.
- Effleurez la touche sensitive située à gauche du réglage souhaité.
  Si nécessaire, sélectionnez le réglage souhaité au niveau suivant.
- Modifiez le réglage
- Sélectionnez "OK".
- Effleurez la touche ⮌ jusqu'à ce que le menu principal s'affiche, ou sélectionnez un autre réglage.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre pays.

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

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

Heure

Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure pour le four éteint :

– activé
L'heure est toujours affichée. Effleurez la touche sensitive correspondante pour activer ou désactiver directement l'éclairage, ou pour utiliser la minuterie.

– désactivé
L'écran s'assombrit pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions minuterie et éclairage.

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

Format d'affichage de l'heure

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

– 24 heures
L'heure est affichée en format 24 heures.

– 12 heures
L'heure est affichée en format 12 heures.

Réglage

Utilisez le pavé numérique pour régler les heures et les minutes.

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

Date

Utilisez le pavé numérique pour régler la date.

Eclairage

– activé
L'éclairage de l'enceinte est activé pendant toute la cuisson.

– activé 15 secondes
Pendant un processus de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes.
Effleurez pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

Luminosité de l'écran

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

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

Signaux sonores

Mélodies

Peu après la fin d'un cycle, le four joue plusieurs fois la même mélodie.

Le volume de cette mélodie s'affiche sur une barre composée de sept segments.

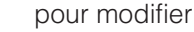
Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum.
Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

- Sélectionnez "moins fort" ou "plus fort" pour modifier le volume.
- Sélectionnez « activé » ou « désactivé » pour activer ou désactiver la mélodie.

Son unique

À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant un temps imparti.

Le volume de ce son unique s'affiche sur une barre composée de segments.



- Sélectionnez « moins fort » ou « plus fort » pour modifier le volume du son.
- Sélectionnez "activé" ou "désactivé" pour activer ou désactiver le bip touches.

Bip touches

Chaque action sur les touches sensitives est confirmée par un bip sonore.

Le volume du bip touches s'affiche sur une barre composée de segments.

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

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

Unités de mesure

Poids

– g
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.

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

Température

– °C
La température est affichée en degrés Celsius.

– °F
La température est affichée en degrés Fahrenheit.

Arrêt différé du ventilateur

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

– régulation thermique
Le ventilateur de refroidissement est désactivé à une température d'enceinte inférieure à 70 °C.

– commandé par la durée
Le ventilateur est arrêté après env. 25 minutes.

Si vous sélectionnez le réglage "Commandé par la durée" pour différer l'arrêt du ventilateur de refroidissement, vous ne pouvez pas maintenir de plat au chaud dans l'enceinte.
L'humidité de l'air augmente, embue le bandeau de commande et forme des gouttes d'eau sous le plan de travail ou sur la façade de meuble. L'eau de condensation peut endommager le meuble et le plan de travail et entraîner une corrosion du four.

Pyrolyse

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

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

Températures préprogrammées

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

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

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée s'affiche en surbrillance de même que la plage des températures dans laquelle vous pouvez entrer vos modifications éventuelles.

- Utilisez le pavé numérique pour modifier la température préprogrammée.

Sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche toute mise en marche involontaire du four.

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

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

– activé
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, vous devez maintenir le doigt sur la touche sensitive à côté de "OK" pendant au moins 6 secondes.

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

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

Verrouillage des touches

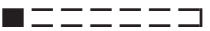
La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'une cuisson.
Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensitives sont verrouillées au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson

– activé
Le verrouillage des touches est activé.
Pour pouvoir utiliser les touches sensitives, vous devez maintenir le doigt sur la touche sensitive à côté de "OK" pendant au moins 6 secondes.
Le verrouillage des touches est alors désactivé pendant un court instant.

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

Hotte catalytique

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



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

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

Revendeur

Cette option est prévue spécialement pour les revendeurs qui souhaitent présenter le four sans qu'il ne chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

– activé
Pour activer le mode expo, effleurez la touche sensitive à côté de "OK" pendant au moins 4 secondes.

Si vous avez activé le mode expo, lorsque vous allumez le four, le message suivant s'affiche : "Mode expo activé. L'appareil ne chauffe pas."

– désactivé
Pour désactiver le mode expo, effleurez la touche sensitive à côté de "OK" pendant environ 4 secondes.
Vous pouvez utiliser le four normalement.

Réglages d'usine

– Réglages
Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine rétablis

– Programmes personnalisés
Tous les programmes personnalisés enregistrés sont supprimés.

– Températures préprogrammées
Les températures préprogrammées que vous avez modifiées reviennent aux réglages d'usine.

Utilisation de la minuterie

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

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

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

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

Réglage de la minuterie

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

> Si vous avez sélectionné le réglage "Heure – Affichage – désactivé", allumez le four pour régler la minuterie. Le temps restant sera alors affiché sur le four même si celui-ci est éteint.

- Effleurez .

"0:00:00" apparaît (h:min:s).

- Utilisez le pavé numérique pour régler un temps de minuterie (6-2-0).
- Sélectionnez "OK".

Le temps de minuterie est enregistré.

Lorsque le four est éteint, le temps de minuterie s'affiche et vous pouvez le suivre à l'écran.

Si une cuisson est parallèlement en cours, le temps de minuterie s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

A la fin du temps de minuterie programmé

– 🔔 clignote,

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

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

■ Effleurez 🔔.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modification du temps de minuterie

■ Effleurez la touche 🔔 ou la touche sensitive allumée près du temps de minuterie.

Le temps de minuterie réglé est affiché.

■ Utilisez le pavé numérique pour régler le nouveau temps de minuterie.

■ Sélectionnez "OK".

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

Supprimer la minuterie

■ Effleurez la touche 🔔 ou la touche sensitive allumée près du temps de minuterie.

Le temps de minuterie réglé est affiché.

■ Sélectionnez "Rétablir".

Le temps de minuterie est effacé.

Présentation des modes de cuisson

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

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

Dans le menu "Modes de cuisson", vous pouvez sélectionner :

Chaleur tournante +

(résistance circulaire + ventilateur)

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

HydraCook

(résistance circulaire + ventilateur+ système d'évaporation)

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

Vous pouvez combiner l'apport d'humidité avec un autre mode de chauffage.

Cuisson intensive

(résistance circulaire + ventilateur + résistance sole)

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

Rôtissage automatique

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour rôtir.
Pendant la phase de saisie, le four chauffe tout d'abord à une température de saisie élevée (230 °C).
Dès que cette température est atteinte, l'appareil redescend à la température sélectionnée pour la poursuite de la cuisson (température de cuisson).

Chaleur sole-voûte

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

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

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

Chaleur voûte

(résistance de voûte + gril)

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

Chaleur sole

(résistance de sole)

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

Multigril

(résistance de voûte + gril)

Pour griller des aliments plats (par ex. des steaks) en grandes quantités et pour gratiner dans de grands moules.

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

Gril éco

(résistance de voûte + gril)

Pour griller des aliments plats (par ex. des steaks) en petites quantités et pour gratiner dans de petits moules.

Seule la partie intérieure de la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

(résistance de la voûte/du gril + ventilateur)

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

Cuisson éco

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour cuire de la viande.

Conseils d'économie d'énergie

Cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux en fer blanc comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de feuille d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments.

  Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde. Si présent, utilisez les programmes automatiques.
- Pour de nombreux plats, vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur Tournante + [fan]. Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte [bottom], le ventilateur diffusant tout de suite la chaleur de manière uniforme. Par ailleurs, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Utilisez autant que possible, le mode Turbogril [turbogrill] pour la préparation de plats de grillades. Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez 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 de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. Le ventilateur de refroidissement et dans certains modes de cuisson la soufflerie d'air chaud restent cependant enclenchés. N'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité").
- Si vous avez déterminé une durée de cuisson pour une opération de cuisson, peu avant la fin de l'opération le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement et "Phase économie d'énergie" s'affiche. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. Le ventilateur de refroidissement et, selon le mode de fonctionnement choisi, la soufflerie d'air chaud continuent de fonctionner.
- Si vous avez contrôlé une cuisson à l'aide de la thermosonde Miele, peu avant la fin le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. La chaleur présente suffit et "Phase économie d'énergie" s'affiche. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. Le ventilateur de refroidissement et, selon le mode de fonctionnement choisi, la soufflerie d'air chaud continuent de fonctionner.
- Si vous souhaitez procéder à un nettoyage par pyrolyse, il est préférable de débuter le processus de nettoyage directement en fin de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

Conseils d'économie d'énergie

Réglages

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

Mode d'économie d'énergie

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

Utilisation simple

■ Mettez le four en marche.

Le menu principal est affiché.

■ Enfournez l'aliment.

■ Sélectionnez "Modes de cuisson".

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

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

■ Le cas échéant, utilisez le pavé numérique pour modifier la température préprogrammée.

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

■ Sélectionnez "OK".

La température réglée et la température réelle s'affichent.

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

Après la cuisson :

■ Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

■ Arrêtez le four.

Ventilateur de refroidissement

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

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

Ce réglage d'usine peut être modifié, voir chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur".

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

■ Sélectionnez "Modifier".

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre cuisson.

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

Modifier le mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson.

■ Sélectionnez "Modifier".

■ Parcourez la liste de sélection jusqu'à voir apparaître "Modifier le mode de cuisson".

■ Sélectionnez "Modifier le mode de cuisson".

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

■ Le cas échéant, utilisez le pavé numérique pour régler la température pour ce mode de cuisson.

■ Sélectionnez "OK".

Le mode de cuisson est modifié.

Les temps saisis restent enregistrés.

Modification de la température

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

Les températures suivantes sont préprogrammées en usine :

Chaleur tournante + 160 °C (30–250 °C)
Cuisson intensive . . 170 °C (50–250°C)
HydraCook . . . . . 160 °C (130–250°C)
Rôtissage automatique*
. . . . . 160 °C (100–230 °C)
Chaleur sole-voûte . 180 °C (30–280 °C)
Chaleur voûte . . . . 190 °C (100–250 °C)
Chaleur sole . . . . . 190 °C (100–250 °C)
Multigril. . . . . 240 °C (200–300 °C)
Gril éco. . . . . 240 °C (200–300 °C)
Turbogril . . . . . 200 °C (100–260 °C)
Cuisson éco . . . . . 190 °C (100–250 °C)

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

- Si la température préprogrammée correspond à celle de la recette, sélectionnez "OK".
- Si la température préprogrammée ne correspond pas aux indications de votre recette, modifiez-la pour cette cuisson.

Vous pouvez adapter la température préprogrammée de façon définitive à vos habitudes, voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées".

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

Vous souhaitez réduire la température définie à 155 °C.

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Température".

La température réglée apparaît en surbrillance.

- Utilisez le pavé numérique pour régler la température souhaitée.
- Sélectionnez "OK".

La température modifiée est enregistrée.

- Sélectionnez ensuite "OK" lorsque la température réelle s'affiche. Vous pouvez suivre la modification de la température.

La température modifiée s'affiche.

Chauffage accéléré

Le chauffage accéléré permet de raccourcir la phase de chauffage.

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

> Les pizzas et les pâtes délicates (par exemple les biscuits ou petits gâteaux) brunissent trop rapidement sur le dessus avec la fonction Chauffage accéléré.
> Pour la préparation de ces plats, désactivez la fonction de chauffage accéléré.

Vous pouvez désactiver le chauffage accéléré pour tous les programmes de cuisson sous l'option "Phase chauffage".

Option "Phase chauffage"

– rapide
  (Réglage d'usine)
  Les résistances de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps afin que le four atteigne rapidement la température souhaitée..

– normal
  Seule la résistance correspondant au mode de cuisson est activée (voir chapitre "Présentation des modes de cuisson".

Pour désactiver la fonction de chauffage accéléré :

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Phase chauffage".
- Sélectionnez "normal".
- Sélectionnez "OK".
- Sélectionnez ensuite "OK" lorsque la température réelle s'affiche. Vous pouvez suivre la modification de la température.

Le message "Chauffage accéléré" est remplacé par le message "Chauffage".

Préchauffer l'enceinte.

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

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

Il convient de préchauffer dans les cas suivants :

Chaleur tournante +
- pain noir,
- rosbif et filet

Chaleur sole-voûte
- gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- pâtes délicates (par ex. biscuit),
- pain noir,
- rosbif et filet

■ Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

■ Désactivez le chauffage accéléré pendant la cuisson de pizza ou de pâtes délicates telles que les sablés ou la génoise.

■ Attendez la phase de préchauffage.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit s'il était activé, (voir chapitre "Réglages - Signaux sonores").

■ Enfournez l'aliment.

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

L'utilisation de cette fonction convient pour des aliments humides devant être croustillants en surface, par exemple des pommes de terre frites ou des croquettes de pommes de terre congelées, ainsi que des préparations en croûte.

Egalement recommandé pour les gâteaux/tartes avec garniture humide.

Vous pouvez sélectionner "Crisp function" avec chaque mode de cuisson. La fonction ne peut pas être programmée automatiquement et doit être sélectionnée pour chaque cuisson.
Pour obtenir un effet optimal, activez-la au début d'un programme.

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

■ Sélectionnez "Modifier".

■ Parcourez la liste de sélection jusqu'à ce que "Crisp function" apparaisse.

■ Sélectionnez "Crisp function".

■ Sélectionnez "activé".

■ Sélectionnez "OK".

La réduction de l'humidité est activée.

Régler le temps de cuisson

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

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four ou sa mise en marche et son arrêt automatiques en sélectionnant "Temps de cuisson", "Prêt à" ou "Départ à".

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

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

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

"Arrêt à" ne peut être programmé si vous utilisez une thermosonde, la fin de cuisson dépendant alors du moment où la température à cœur est atteinte.

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

L'option "Départ à" peut uniquement être utilisée en association avec l'option "Temps de cuisson" ou "Prêt à", sauf si vous utilisez la thermosonde.

Arrêt automatique de la cuisson

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

Vous pouvez sélectionner "Temps de cuisson" et régler 0:30 h ou sélectionner "Prêt à" et régler 12:15.

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

Régler le "temps de cuisson"

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Temps de cuisson".
- Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson (3-0).
- Sélectionnez "OK".

Régler "Arrêt à"

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Arrêt à".
- Utilisez le pavé numérique pour indiquer l'heure à laquelle les aliments doivent être cuits (1-2-1-5).
- Sélectionnez "OK".

Démarrage et arrêt automatiques de cuisson

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

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

– "Temps de cuisson" et "Prêt à"

– "Temps de cuisson" et "Départ à"

– "Arrêt à" et "Départ à"

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

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Temps de cuisson" et réglez 0:30.
- Sélectionnez "Prêt à" et réglez 12:30.

L'heure de "Départ à" est calculée automatiquement. "Il s'affiche "Départ à 12:00".

La cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques

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

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

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, sous réserve que ce signal ait été activé (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

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

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

À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. "Opération finie" est affiché.

Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger une cuisson avec l'option "Modifier". Effleurez ⮌ pour accéder au menu principal.

Pendant la phase de refroidissement, le ventilateur de refroidissement reste activé.

Modifier le réglage des temps de cuisson

- Sélectionnez "Modifier".

Toutes les options de menu pouvant être modifiées s'affichent.

- Sélectionnez le temps souhaité.
- Utilisez le pavé numérique pour régler la durée.
- Sélectionnez "OK".

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

Interrompre la cuisson

- Effleurez ⮌.
- Lorsque le message "Annuler la cuisson ?" s'affiche, sélectionnez "oui"

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

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

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

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

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

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

L'eau fraîche est aspirée dans le système de génération de vapeur par le tube de remplissage, qui se trouve sous le bandeau de commande, côté gauche.

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

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

Une diffusion de vapeur dure environ 5 à 8 minutes.

Le nombre et les points d'enclenchement des diffusions de vapeur dépendent de l'aliment :

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

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

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

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

Déroulement d'une cuisson en mode HydraCook

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

- Préparez le plat et enfournez-le.
- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook.

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

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

Régler la température

- Utilisez le pavé numérique pour régler la température souhaitée.
- Sélectionnez "OK".

Régler le nombre de diffusions de vapeurs

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

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

- Sélectionnez "Diffusion automatique de vapeur".

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

- Sélectionnez "1 diffusion de vapeur", "2 diffusions de vapeur" ou "3 diffusions de vapeur".

Activation des diffusions de vapeur

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

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

– Diffusions de vapeur manuelles

Si vous souhaitez déclencher la diffusion de vapeur vous-même :

- Sélectionnez "Diffusions de vapeur manuelles".
  Conseil : utilisez la minuterie pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur.

– Diffusions de vapeur programmées

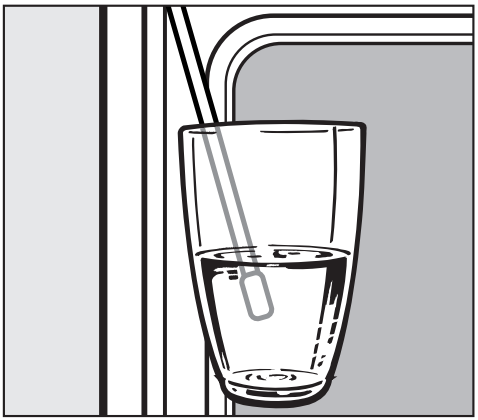
Si vous souhaitez régler le moment de chaque diffusion de vapeur :

- Sélectionnez "Diffusions vapeur programmées".
- Réglez le moment d'activation de chaque diffusion de vapeur avec le pavé numérique.
  Le four déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée. Le décompte du temps commence au démarrage de la cuisson.
- Sélectionnez "OK".

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

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

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Sélectionnez "OK".

Le processus d'aspiration commence.

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

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

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Confirmez la fin de l'aspiration en effleurant la touche "OK".
- Fermez la porte.

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

Le chauffage de l'enceinte et le ventilateur de refroidissement sont activés. La température réglée et la température réelle s'affichent.

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

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

Modification du type de chauffage

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

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

– Chaleur sole-voûte
– Cuisson intensive
– Rôtissage automatique

- Sélectionnez "Modifier".
- Parcourez la liste de sélection jusqu'à voir apparaître "Type de chauffage".
- Sélectionnez le type de chauffage souhaité.
- Sélectionnez "OK".

La cuisson se poursuit avec le nouveau type de chauffage.

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

Diffusion automatique de vapeur

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

La diffusion de vapeur d'eau dans l'enceinte est en cours. Pendant la diffusion, le symbole s'affiche.

Le symbole s'éteint à la fin de la diffusion de vapeur.

■ Terminez la cuisson.

1, 2 ou 3 diffusions de vapeur

– Diffusions de vapeur manuelles

Si vous avez sélectionné "Diffusions de vapeur manuelles", vous pouvez déclencher les diffusions de vapeur dès que la touche sensitive est allumée.

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

Pour savoir quand déclencher les diffusions de vapeur, respectez les indications de la recette.

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

■ Effleurez .

La diffusion de vapeur est activée, l'éclairage des touches s'éteint et apparaît à l'écran.

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

À la fin de la diffusion de vapeur, disparaît.

■ Terminez la cuisson.

– Diffusions de vapeur programmées

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

Evaporation de l'eau résiduelle

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

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

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

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

Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

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

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

Le message "Évaporer l'eau résiduelle ?" s'affiche.

- Sélectionnez "oui".

Le message "Évaporer l'eau résiduelle" et une indication de durée s'affichent.

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

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

À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, le message "Opération terminée" s'affiche.

■ Effleurez ⮌.

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

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

Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle

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

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

Le message "Évaporer l'eau résiduelle ?" s'affiche.

■ Sélectionnez "Passer".

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

La prochaine fois que vous sélectionnerez le mode HydraCook ou un programme automatique avec apport d'humidité, ou que vous arrêterez le four, vous serez invité(e) à évaporer l'eau résiduelle.

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques permettant de réaliser les plats les plus divers. Faciles à utiliser, ces programmes assurent un résultat optimal.
Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Pour accéder à un programme automatique, sélectionnez son nom dans les options de menu.

Catégories d'aliments

– Gâteaux
– Petits gâteaux
– Pizzas, tartes salées...
– Viande
– Gibier
– Volaille
– Poisson
– Gratins
– Plats surgelés
– Desserts

Utiliser les programmes automatiques

■ Sélectionnez "Programmes automatiques".

Les catégories d'aliments sont affichées.

■ Sélectionnez le type de plat de votre choix.

Les programmes automatiques correspondants s'affichent.

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

L'écran affiche les différentes étapes avant le démarrage d'un programme automatique.

En fonction du programme, l'écran vous affiche des conseils sur

– le moule ou le plat à utiliser,
– le niveau de cuisson,
– l'utilisation de la thermosonde,
– la quantité d'eau nécessaire pour les programmes automatiques avec apport d'humidité,
– le temps de cuisson.

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

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

Conseils d'utilisation

– Les recettes des programmes automatiques sont destinées à vous donner des repères.
Pour chaque programme vous pouvez également préparer des recettes de même type avec des proportions différentes.

– Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.

– Les indications de durée d'un programme automatique sont approximatives. La cuisson peut s'avérer plus ou moins longue en fonction du déroulement de la cuisson. En particulier en cas d'utilisation d'une thermosonde, la durée de cuisson est fonction du temps nécessaire pour atteindre la température à cœur programmée. Le temps peut fluctuer notamment en fonction de la température de la viande au début de la cuisson.

– Certains programmes vous demandent d'ajouter de l'eau en cours de cuisson. Un message apparaît alors à l'écran (par exemple Ajouter liquide à...).

– Pour certains programmes, il faut attendre un temps de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps est affiché.

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés.

– Vous pouvez combiner jusqu'à dix phases de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes utilisées fréquemment. A chaque phase de cuisson, il faut définir le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson.
– Vous pouvez également définir le(s) niveau(x) de cuisson auquel votre plat doit être inséré.
– Vous pouvez donner un nom au programme correspondant à votre recette.

Lorsque vous accédez à nouveau à votre programme pour le lancer, il se déroule automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

– Sélectionnez "Enregistrer" au terme d'un programme automatique.
– Sélectionnez "Enregistrer" au terme d'une cuisson dont vous aviez défini la durée de cuisson.

Ensuite donnez-lui un nom.

Créer des programmes personnalisés

■ Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Créer le premier programme personnalisé:

Si vous n'avez pas encore créé de programme, le message "Créer un programme" s'affiche.

■ Sélectionnez "OK".

Pour créer d'autres programmes personnalisés :

Si vous avez déjà créé des programmes personnalisés, ceux-ci apparaissent sous l'option "Editer les programmes".

■ Sélectionnez "Éditer les programmes".

■ Sélectionnez "Créer un programme".

Vous pouvez à présent définir les réglages pour la 1ère phase de cuisson. Suivez les remarques à l'écran :

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

■ Réglez la température souhaitée et sélectionnez "OK".

■ Sélectionnez la durée souhaitée. Avec certains modes de cuisson, vous pouvez régler la température à cœur au lieu de la durée.

■ Sélectionnez "OK".

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

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple lorsque vous devez utiliser un second mode de cuisson suite au premier.

Si vous souhaitez ajouter des phases de cuisson :

- Sélectionnez "Ajouter une phase de cuisson" et procédez comme pour la 1ère phase.

Lorsque vous avez défini toutes les phases nécessaires :

- Sélectionnez "Terminer programme".

Définissez ensuite le ou les niveaux d'introduction des aliments :

- Sélectionnez et confirmez le ou les niveaux souhaités.

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

- Vérifiez les réglages, puis sélectionnez "Appliquer".

Si vous souhaitez encore modifier votre programme, sélectionnez "Modifier". Vous pouvez modifier les différentes étapes ou en ajouter de nouvelles.

Vous pouvez maintenant enregistrer, modifier, démarrer immédiatement votre programme ou régler une heure à laquelle le programme doit démarrer ou s'arrêter automatiquement.

- Sélectionnez "Enregistrer".

Entrez ensuite un nom pour le programme. A côté de l'alphabet, vous trouverez les symboles suivants :

Symbole	Signification
ABC	Alphabet en majuscules
abc	Alphabet en minuscules
␣	Espace
123	Chiffres de 0 à 9 et tiret -

- Effleurez les touches sensitives à côté des symboles jusqu'à ce que le caractère souhaité s'affiche en surbrillance.
- Sélectionnez "Sélectionner".

Le caractère sélectionné apparaît dans la ligne supérieure.

Pour effacer un caractère, sélectionnez "Supprimer" ou ⮌.

Vous pouvez utiliser un maximum de 10 caractères.

- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.
- Une fois le nom de programme entré, sélectionnez "Enregistrer".

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

- Sélectionnez "OK".

Démarrer un programme personnalisé

■ Enfournez l'aliment.

■ Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

■ Sélectionnez le programme souhaité.

Plusieurs options sont affichées :

– Démarrer immédiatement
Le programme est démarré immédiatement. Le chauffage de l'enceinte s'enclenche.

– Démarrer ultérieurement
S'affiche uniquement si vous utilisez la thermosonde. Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

– Départ à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le programme doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

– Arrêt à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le programme doit s'arrêter. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.

L'option "Modifier phases cuisson" est décrite au chapitre "Modification des programmes personnalisés".

■ Sélectionnez le moment souhaité.

■ Confirmez le message indiquant le niveau de cuisson auquel le plat doit être enfourné en effleurant la touche "OK".

Le programme démarrera en fonction de l'heure de début ou de fin de cuisson définie.

Modifier les programmes personnalisés

Modifier les phases de cuisson

Lorsque vous avez enregistré votre programme personnalisé en vous basant sur un programme automatique existant, vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson.

■ Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

■ Sélectionnez le programme souhaité.

■ Sélectionnez "Modifier phases de cuisson".

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

■ Sélectionnez la phase souhaitée ou "Ajouter phase cuisson".

■ Modifiez le programme comme vous le souhaitez (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés").

- Vérifiez les réglages, puis sélectionnez "Appliquer".
- Sélectionnez "Enregistrer".
- Modifiez éventuellement le nom (voir chapitre "Création de programmes personnalisés") et sélectionnez "Enregistrer".

Les phases modifiées seront enregistrées dans votre programme.

Modifier le nom

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

- Sélectionnez "Éditer les programmes".
- Sélectionnez "Modifier programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez "Modifier le nom".
- Entrez le nouveau nom si nécessaire (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés").
- Une fois le nouveau nom entré, sélectionnez "Enregistrer".

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

- Sélectionnez "OK".

Le nouveau nom de votre programme est enregistré.

Supprimer des programmes personnalisés

- Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

- Sélectionnez "Éditer les programmes".
- Sélectionnez "Supprimer programme".
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Pour confirmer la suppression du programme, sélectionnez "oui".

Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer simultanément tous les programmes personnalisés (voir chapitre "Réglages – Réglages usine – Programmes personnalisés").

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

Modes de cuisson

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

Moule

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

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

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

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

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

Papier sulfurisé, matière grasse

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

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

Le papier sulfurisé n'est nécessaire qu'avec

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

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

– le réchauffage de produits surgelés sur la grille.

Remarques sur le tableau des pâtisseries

Température

Choisissez la température la plus basse en général.

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

Temps de cuisson

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

Niveau

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

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

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

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

– HydraCook
  1 plaque : niveau 2

– Cuisson intensive
  1 plaque : niveau 1 ou 2

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

Pâtisserie

Tableau des pâtisseries

Pâtisseries/petits gâteaux			
	[°C]		[min]
Pâte à gâteau			
Quatre-quarts	**150–170**	**2**	**60–70**
Kouglof	**150–170**	**2**	**65–80**
Muffins (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**30–50**
Petits gâteaux (1 plaque) 1) 2)	**150**	**2**	**25–40**
Petits gâteaux (2 plaques) 1) 2)	**150 3)**	**2+4**	**25–40**
Grand gâteau (plaque)	**150–170**	**2**	**25–40**
Gâteau marbré, aux noix (moule)	**150–170**	**2**	**60–80**
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plaque)	**150–170**	**2**	**45–50**
Tarte aux fruits (plaque)	**150–170**	**2**	**35–55**
Tarte aux fruits (moule)	**150–170**	**2**	**55–65**
Fond de gâteau 1)	**150–170**	**2**	**25–35**
Petits gâteaux/gâteaux secs 1) (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**20–25**
Pâte brisée			
Fond de tarte	**150–170**	**2**	**20–25**
Crumble	**150–170**	**2**	**45–55**
Petits gâteaux 1) (1 [2] plaque(s)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**15–25**
Sprits 1) 2) (1 [2] plaque(s))	**140**	**2 [1+3 4)]**	**30–45**
Tarte au fromage blanc	150–170	2	70–95
Apple pie (Moule Ø 20 cm) 1) 2)	**160**	**2**	**85–105**
Tourte aux pommes 1)	160–180	2	50–70
Tarte aux abricots amandine (moule)	150–170	2	55–75
Tarte aux fruits et à la crème	–	–	–

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

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

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

[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 3)	**3**	**25–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
170–190 3)	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
160 3)	**2**	**15–33**	–	–	–
170–190	**2**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
170–190	1	45–65	**160–180**	**1**	**50–70**
170–190	2	55–75	**150–170**	**2**	**50–60**
220–240 3) 5)	**1**	**35–50**	**190–210 3)**	**1**	**25–40**

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

1) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré". Pour ce faire, sélectionnez "Modifier – Phase de chauffage – normal".

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

3) Préchauffez l'enceinte.

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

5) Sélectionnez "Modifier - Crisp function - activée".

Pâtisserie

Tableau des pâtisseries

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

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

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

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

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190 [3]	**2**	**10–20**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**20–40**	–	–	–
150–180 [3]	**2**	**20–45**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**15–20**	–	–	–
35	[5]	15–30	–	–	
160–180	1	50–60	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
170–190 [1] [6]	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 [3]	2	50–60	–	–	–
190–210 [6]	**2**	**30–45**	170–190	2	40–50
180–200 [6]	**2**	**25–35**	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 [3]	3	30–40	–	–	–
190–210 [3]	2	20–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

1) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré". Pour ce faire, sélectionnez "Modifier – Phase de chauffage – normal".

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

3) Préchauffez l'enceinte.

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

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

6) Sélectionnez "Modifier - Crisp function - activé".

Modes de cuisson

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

Plats de cuisson

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

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

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

Remarques sur le tableau de rôtissage

Température

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

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

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

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

Préchauffage

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

Temps de cuisson

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

Bœuf/gibier : . . . . . 15–18 min/cm

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

Rosbif/filet : . . . . . 8–10 min/cm

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

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

Niveau

En règle générale, enfournez au niveau 2.

Conseils

Brunissage

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

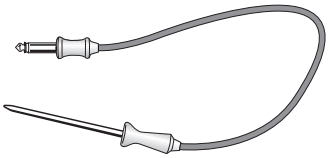
Temps de repos

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

Cuisson de volaille

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

Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller une cuisson au degré près.

Fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est piquée dans la pièce à cuire. Elle contient une sonde de température, qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant le processus de cuisson. L'augmentation de la température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson.
La température à cœur doit être choisie plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit par exemple.

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

Le temps nécessaire au rôtissage avec surveillance de la température est comparable au temps nécessaire à un rôtissage avec temps de cuisson.

Usages possibles

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

Vous pouvez aussi utiliser la thermosonde dans vos programmes personnalisés et avec les modes de cuisson suivants :

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

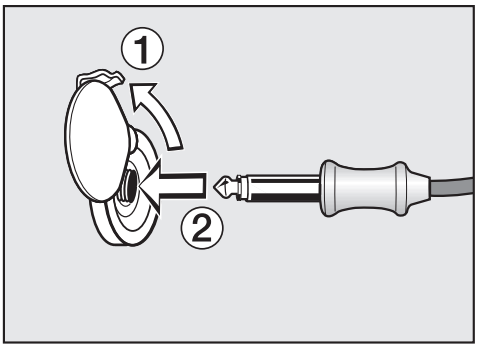
A savoir avant utilisation

Tenez compte des éléments suivants :

- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou sur la grille en glissant le plat multi-usages dessous.
- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la viande pour atteindre le cœur de l'aliment.
- S'il s'agit d'une volaille, palpez les blancs entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais puis enfoncez-y la thermosonde.
- Ne plantez pas la thermosonde dans les parties très grasses et évitez également les os, faute de quoi vous risquez de déclencher l'arrêt prématuré de l'appareil.
- Si la viande est marbrée, très grasse, sélectionnez la valeur la plus élevée de la gamme de températures à cœur indiquées dans le tableau de rôtissage.
- Si vous utilisez un sachet de rôtissage, percez-le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également le mettre sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

Utilisation de la thermosonde

- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la pièce à cuire.
- Enfournez l'aliment.



- Enfoncez le connecteur de la thermosonde dans la douille de raccordement, il doit s'enclencher avec un déclic.
- Refermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson ou le programme automatique.
- Réglez la température souhaitée avec le pavé numérique, si nécessaire.
- Réglez la température à cœur souhaitée avec le pavé numérique, si nécessaire.

En programmes automatiques les températures à cœur sont préprogrammées.

Vous pouvez programmer un départ différé. Sélectionnez l'option Départ à.

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

Le réglage des fonctions "Temps de cuisson" et "Prêt à" n'est pas accessible, ces données variant selon le temps nécessaire pour atteindre une température à cœur.

Affichage du temps restant

Après un certain temps, le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

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

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

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

Passer de l'affichage du temps restant à l'affichage de la température à cœur

Dès que le temps restant s'affiche, vous pouvez passer de l'affichage du temps restant à celui de la température à cœur.

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Etat".
- Sélectionnez l'affichage du temps restant ou celui de la température à cœur. Confirmez votre choix en sélectionnant "OK".

Utilisation de la chaleur résiduelle

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

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

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

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

Dès que la température à cœur réglée est atteinte,

– le message "Opération finie" s'affiche à l'écran.

– un signal sonore retentit sous réserve qu'il ait été activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

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

Rôtissage

Tableau de rôtissage

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

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

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

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

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

HydraCook 1)		Chaleur sole/voûte		
[°C]	[min]	[°C]	[min]	6) [°C]
–	–	**190–210**	**110–140** 2)	85–95
–	–	200–220	45–55 3)	40–70 7)
140–160	**100–120** 4)	150–170	100–120 4)	80–90
160–180	110–130 4)	**180–200**	**100–120** 4)	80–90
170–190	130–160 4)	**190–210**	**130–160** 4)	80–90
160–180	**60–80** 4)	170–190	80–100 4)	75–80
170–190	60–70 4)	**190–210**	**60–70** 4)	75–80
170–190	**90–110** 4)	190–210	100–120 4)	70–80
170–190	**90–120** 4)	200–220	90–120 4)	80–85
–	–	**190–210**	**50–60**	70–75
190–210	**60–70**	190–210	60–75 5)	85–90
180–200	**90–110**	190–210	90–110 5)	85–95
180–200	**100–120**	190–210	110–130 5)	85–95
170–190	**140–170**	180–200	150–180	85–90
170–190	**35–55**	190–210	35–55	75–80

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

Température / Durée / Température à cœur pour la thermosonde

En règle générale, enfournez au niveau 2.

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

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

3) Préchauffez l'enceinte. Pendant la phase de chauffage, désactivez cependant la fonction "Chauffage accéléré". A cet effet, sélectionnez "Modifier – Phase de chauffage – normal".

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

5) Utilisez le niveau 3.

6) Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur correspondante pour les aliments.

7) Sélectionnez la température à cœur en fonction du degré de cuisson souhaité :
saignant: 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–70 °C

Cuisson à basse température

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

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

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

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

Conseils

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

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

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

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

Temps de cuisson/températures à cœur

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

* pièce désossée

Après la cuisson

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

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

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

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

Utilisation de la fonction spéciale "Cuisson basse température"

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Cuisson basse tempér.".
- Réglez la température.
- Réglez la température à cœur.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

  Laissez la grille et le plat universel dans le four pour le préchauffage.
- Pendant le préchauffage saisissez la pièce de viande de tous côtés à feu vif dans une cocotte.

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

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

  Tenez compte des instructions figurant au chapitre "Rôtissage - Thermosonde".
- Insérez la grille avec le plat universel au niveau demandé.

⚠ La résistance de voûte/gril est chaude. Danger de brûlure !

- Enfoncez le connecteur de la thermosonde dans la douille de raccordement, il doit s'enclencher avec un déclic.
- Fermez la porte.

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

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

Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température

Utilisez le plat universel avec la grille posée dessus.

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

- Insérez le plat universel avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte et une température de 130 °C.
- Pour désactiver la fonction Chauffage accéléré, sélectionnez "Modifier – Phase de chauffage – normal".
- Préchauffez l'enceinte avec le plat universel et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage saisissez la pièce de viande de tous côtés à feu vif dans une cocotte.

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

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Température" et réglez sur 100 °C.
- Laissez cuire la viande jusqu'à la fin.

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

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

Modes de cuisson

Multigril

Pour griller des aliments plats (par ex. des steaks) en grandes quantités et pour gratiner dans de grands moules.

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

Gril éco

Pour griller des aliments plats (par ex. des steaks) en petites quantités et pour gratiner dans de petits moules.

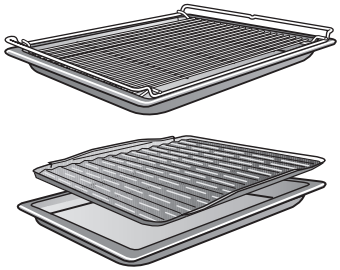
Seule la partie intérieure de la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

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

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

Plats de cuisson



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

N'utilisez pas le plat multi-usages

Remarque sur le tableau des grillades

Température

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

Pour les pièces de viande plates, il convient de choisir une température de 275 °C, pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut maximum 220 °C.

Préchauffage

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

Niveau

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

– Grillades plates : niveau 3/4

– Pièces de grand diamètre : niveau 1/2

Temps de cuisson

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

– Retournez la viande après la moitié du temps.

Test de cuisson

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

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

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

Conseil

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

Préparer les aliments

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

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

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

Grillades

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

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

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

Tableau des grillades

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

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

Multigril / Gril éco / Turbogril / Niveau / Température / Temps de cuisson

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

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

3) En mode Turbogril, utilisez le niveau 2.

Fonctions utiles

En plus des programmes automatiques, votre four propose différentes fonctions spéciales:

– Décongélation

– Sécher

– Réchauffer (réchauffer des plats complets)

– Chauffer la vaisselle

– Faire lever la pâte

– Cuisson à basse température
Cette fonction spéciale est décrite au chapitre "Cuisson à basse température".

– Pizza

– Programme Shabbat

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

– Cuisson éco

– Préparation de conserves

– Produits surgelés/plats préparés

Décongélation

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

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 25 et 50 °C.

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

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

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

Conseils

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

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

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

Temps de décongélation partielle ou complète

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

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

Sécher

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

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

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

■ Préparez les aliments.

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

– Dénoyautez éventuellement les prunes.

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

– Éplucher les bananes et les couper en rondelles.

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

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

■ Répartissez bien les aliments sur le plat universel.

Si vous en avez un, vous pouvez également utiliser le plat perforé Crousti-chef.

■ Sélectionnez "Fonctions utiles".

■ Sélectionnez "Sécher".

■ Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.

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

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

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

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

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

■ Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

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

■ Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Réchauffage

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

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :
– Tranche rôti et légumes
– Tranche rôti et pommes de terre
– Tranches de rôti avec boulettes
– Tranches de rôti et pâtes
– Poisson avec légumes
– Poisson et pommes de terre
– Gratin de légumes
– Gratin de pâtes
– Pâtes avec sauce
– Pizza
– Fricassée en sauce

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Posez les plats à réchauffer sur la grille sans les recouvrir.
- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Réchauffage" et modifiez éventuellement la température préprogrammée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ 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.

Chauffer la vaisselle

Ce programme est conçu pour réchauffer des assiettes.

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

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille.
- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Chauffer la vaisselle".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des gants de cuisine pour retirer les assiettes.

Faire lever la pâte

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

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

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

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

Pizza

Ce programme est conçu pour cuire des pizzas.

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

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

Programme Shabbat

Le programme Shabbat permet d'observer les pratiques religieuses.

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

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

– Après environ 5 minutes, la cuisson démarre en mode Chaleur sole/voûte ou Chaleur sole .

– Le four chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 72 heures maximum.

– L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas (même en cas d'ouverture de la porte).

Toutefois, si l'option "Réglages - Éclairage – Activé" est sélectionnée, l'éclairage reste allumé pendant le déroulement du programme.

– "Programme Shabbat" est indiqué à l'écran.

– L'heure n'est pas affichée.

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

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

Utilisation du programme Shabbat

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Programme Shabbat".
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

- Réglez la température.
- Sélectionnez "OK".

Le four est maintenant prêt à être utilisé.

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

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

Si vous souhaitez achever le programme plus tôt que prévu :

- Effleurez la touche Marche/arrêt ⏻ et attendez que le four s'éteigne automatiquement.

Cuisson éco

Le mode de fonctionnement Cuisson éco est indiqué pour faire cuire de la viande.

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

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

Exemples d'utilisation :

Plat	Température [°C]	Temps de cuisson [min]
Rôti de jambon, env. 1,5 kg	180	130–160
Bœuf en daube, env. 1,5 kg	180	160–180

Température

Temps de cuisson

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

En fonction de la hauteur de la pièce à cuire, insérez-la au niveau 1 ou 2.

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

Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après trois quarts du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

Préparation de conserves

Récipients pour les conserves

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

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

– Bocaux pour conserves,

– Bocaux à couvercle vissable.

Stérilisation des fruits et légumes

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

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

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

Baissez la température à temps pour éviter un débordement.

Fruits/cornichons

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

Légumes

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

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

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

Après la stérilisation

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

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

Produits surgelés/Plats préparés

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

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

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

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

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

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

– Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

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

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

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

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

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

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

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

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

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

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

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

Les accessoires ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle

Conseils

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

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

Salissures normales

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

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

Thermosonde

- Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

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

Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips)

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

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

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

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

Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse

Vous pouvez nettoyer le four en utilisant la fonction de nettoyage par pyro - lyse.

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

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

Sélectionnez

– Niveau 1, pour les salissures légères,
– Niveau 2, pour les salissures plus tenaces,
– Niveau 3, pour les dépôts tenaces

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

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

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

Après le passage de la pyrolyse, vous pouvez très facilement retirer les dépôts qui se sont plus ou moins accumulés selon le degré de salissure du four (ex. : cendres).

Préparation de la pyrolyse

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

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

– Supports de gradins,
– Rails coulissants FlexiClips HFC72,
– Grille HBBR72.

■ Retirez les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.

■ Placez la grille au niveau supérieur.

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

■ Nettoyez les principaux dépôts accumulés dans l'enceinte avant de démarrer le nettoyage par pyrolyse.

Démarrer le nettoyage par pyrolyse

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

- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez la "Pyrolyse".

Le niveau de pyrolyse apparaît en surbrillance.

Effleurez la touche "+" ou "–" pour sélectionner le niveau 1, 2 ou 3.

- Sélectionnez le niveau de pyrolyse souhaité.
- Sélectionnez "OK".

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

- Sélectionnez "OK".

"Démarrer immédiatement"

Pour démarrer immédiatement la pyrolyse :

- Sélectionnez "Démarrer immédiatement".

La pyrolyse commence.

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

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

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

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

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

"Démarrer ultérieurement"

Pour démarrer ultérieurement le nettoyage par pyrolyse :

- Sélectionnez "Démarrer ultérieurement".
- Sélectionnez l'heure à laquelle doit démarrer le nettoyage par pyrolyse.
- Sélectionnez "OK".

La porte est automatiquement verrouillée.

L'indication "Départ à" suivie de l'heure de départ programmée s'affiche. Vous pouvez à tout moment avant le départ régler l'heure de départ ou de fin en utilisant l'option "Modifier".

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

Après le nettoyage par pyrolyse

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

Dès que la porte est déverrouillée,

– "Opération terminée" s'affiche à l'écran

– un signal sonore s'enclenche, sous réserve que le signal sonore ait été activé (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

■ Arrêtez le four.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

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

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

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

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

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

Tenez compte des éléments suivants :

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

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

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

Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse

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

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

– Le four a été arrêté.

Le message "Arrêter l'appareil ?" s'affiche.

■ Sélectionnez "oui" si vous souhaitez interrompre la pyrolyse.

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

■ Sélectionnez "non" si vous souhaitez poursuivre la pyrolyse.

Le nettoyage par pyrolyse se poursuit.

– Une panne de courant a eu lieu.

Le message "Opération interrompue" s'affiche suite au rétablissement du courant.

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

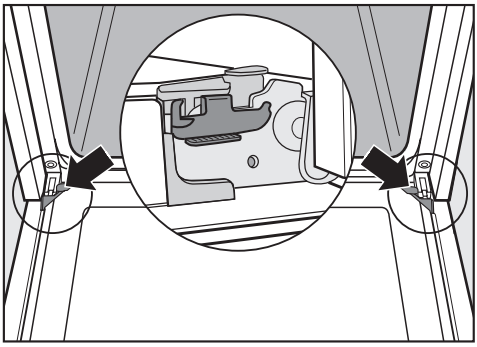
un signal sonore retentit sous réserve qu'il ait été activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

"Opération terminée" s'affiche à l'écran

■ Effleurez ⮌.

■ Recommencez le nettoyage par pyrolyse.

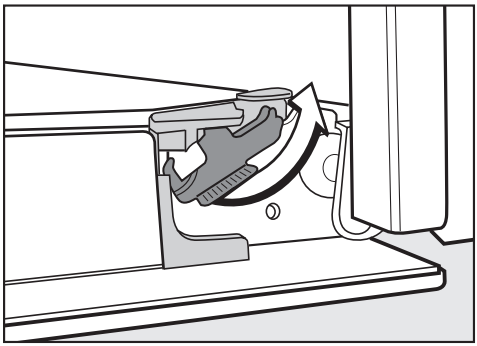
Déposer la porte



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

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

- Ouvrez complètement la porte.

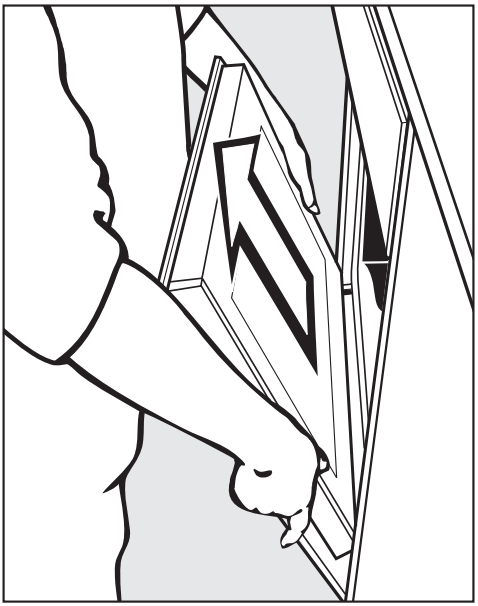


- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant au maximum.

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

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

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

Désassemblage de la porte

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

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

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

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

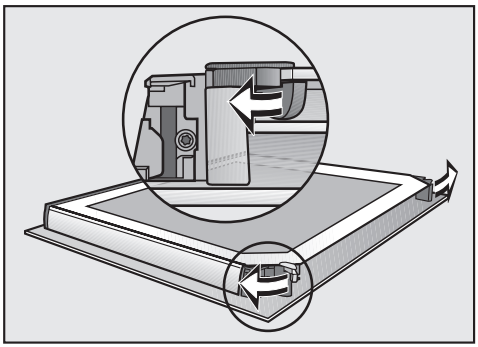
Les vitres de porte ne sont pas traitées de la même façon sur toutes leurs faces. Les côtés faisant face à l'enceinte sont traitées pour être réfléchissantes. Lors du réassemblage de la porte, il faut remettre les vitres dans la position adéquate.

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

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

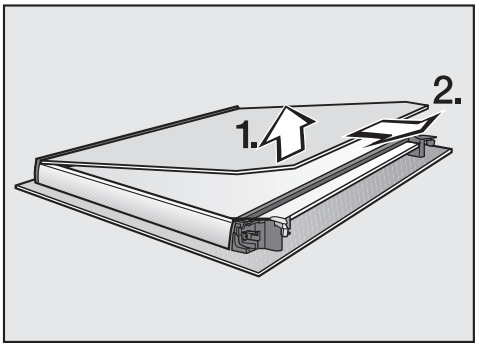
⚠ Risque de blessure !
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

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

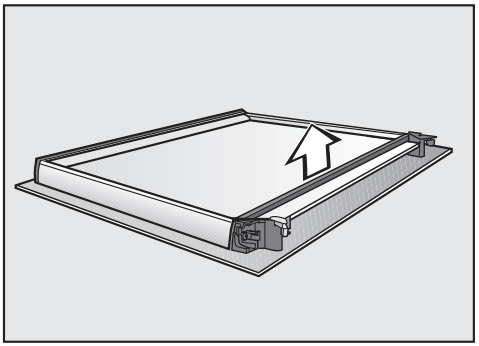


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

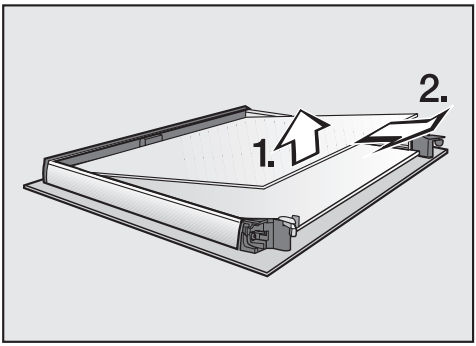
Vous pouvez retirer la vitre interne en premier, puis les deux vitres intermédiaires :



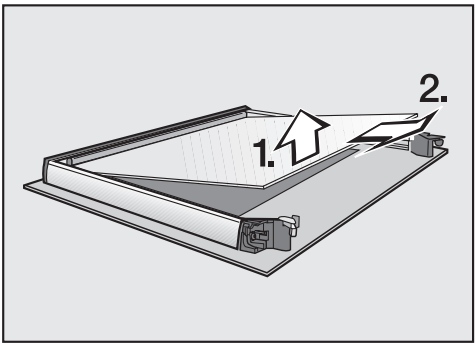
- Soulevez **légèrement** la vitre interne et sortez-la de la baguette en plastique.



- Retirez le joint.



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

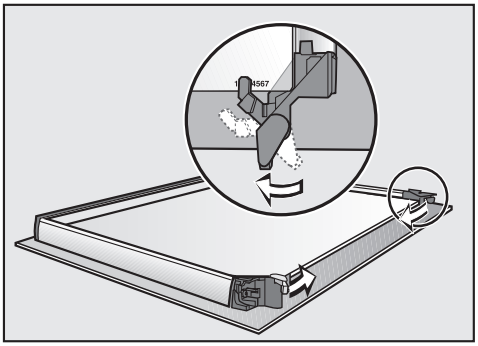


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

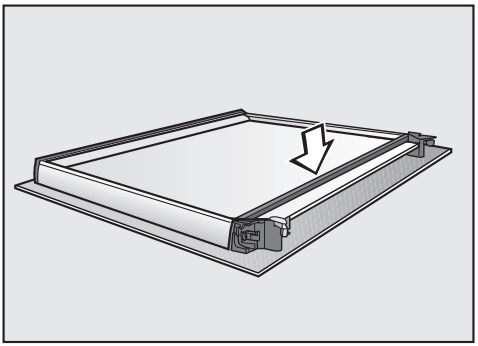
Réassemblez ensuite la porte avec soin :

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

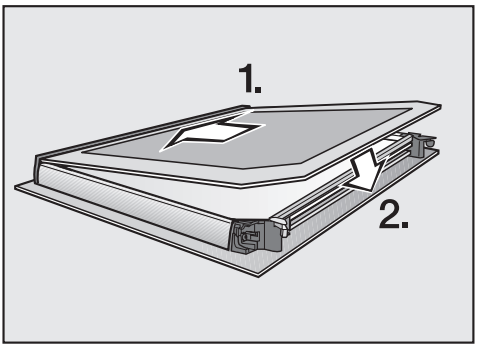
- Insérez la vitre intermédiaire inférieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).



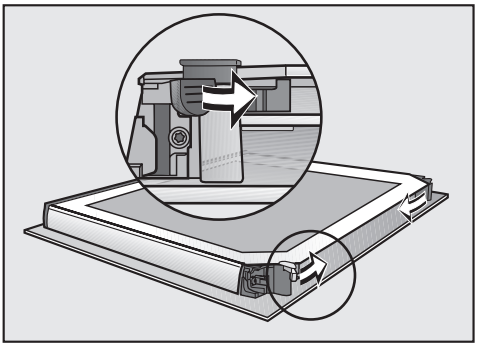
- Tournez les arrêts pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).
  La vitre doit être contre les arrêts.



■ Remettez le joint.



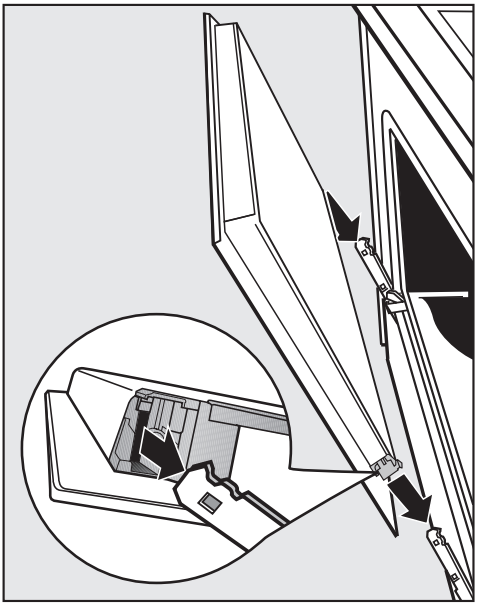
■ Glissez la vitre interne, côté sérigraphié mat vers le bas dans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



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

Le porte est réassemblée.

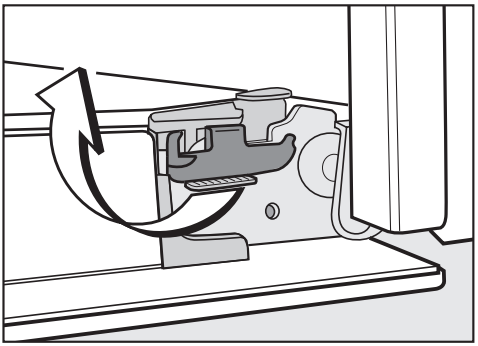
Montage de la porte



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

■ Ouvrez complètement la porte.

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



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

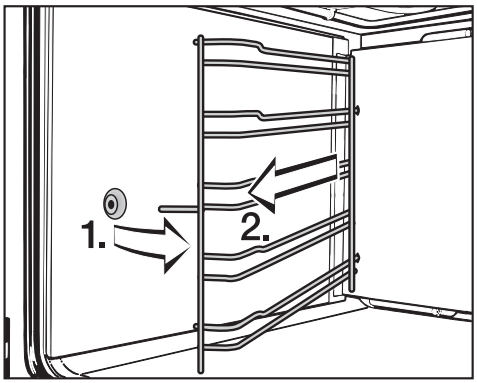
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips

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

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

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

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



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

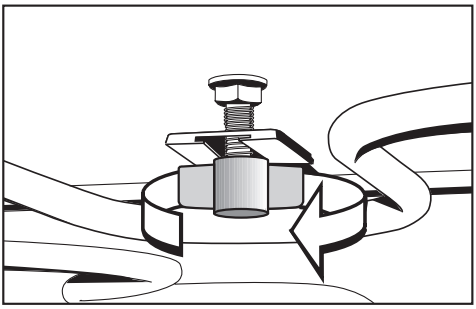
Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Abaisser la résistance de voûte + gril

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

- Démontez les supports de gradins.



- Dévissez l'écrou papillon.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance voûte/gril.

- Abaissez prudemment la résistance de voûte/gril.

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

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

Détartrage du système d'évaporation

Quand faut-il détartrer ?

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

Vous pouvez effectuer un détartrage quand vous le voulez.

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

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

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

Déroulement d'un processus de détartrage

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

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

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

Préparation du détartrage

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

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

Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage auprès des revendeurs de la marque, de votre service après-vente ou sur www.miele-shop.com.

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

Respectez le dosage du produit détartrant ou votre four risque d'être endommagé.

- Remplissez le récipient avec 600 ml d'eau froide du robinet et faites-y dissoudre une grande pastille de détartrage.
- Préparez ensuite le flexible en plastique muni d'une ventouse.

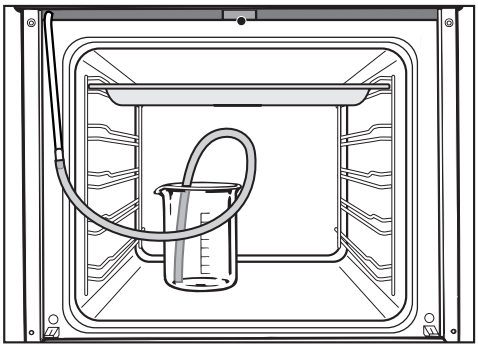
Effectuer le détartrage

❶ Sélectionnez "Entretien".

❷ Sélectionnez "Détartrer".

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

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



❹ Déposez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.

❺ Fixez une des extrémités du tuyau en plastique au tube de remplissage.

❻ Plongez l'autre extrémité dans le liquide de détartrage, jusqu'au fond du récipient, et fixez-le à l'aide de la ventouse.

❼ Refermez la porte.

❽ Sélectionnez "OK".

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

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

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

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

❾ Sélectionnez "OK".

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

❿ Ouvrez la porte.

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

⓬ Refermez la porte.

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

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

Une fois que le produit a agi s'enclenche un signal sonore, sous réserve que ce réglage ait été activé (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

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

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

Une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous demande de préparer le processus de rinçage.

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

⓮ Sortez le flexible du récipient.

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

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

⓱ Sélectionnez "OK".

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

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

Une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous demande de préparer le **second processus de rinçage**.

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

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

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

㉑ Sélectionnez "OK".

㉒ Procédez de même pour le **troisième processus de rinçage**.

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

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

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

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

㉔ Refermez la porte.

㉕ Sélectionnez "OK".

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

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

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

㉖ Sélectionnez "OK".

Un signal sonore retentit sous réserve qu'il ait été activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

"Opération terminée" s'affiche à l'écran

㉗ Effleurez la touche ⮌ pour accéder au menu principal.

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

㉘ Retirez le plat multi-usages contenant le liquide recueilli puis nettoyez le four lorsqu'il a refroidi pour retirer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.

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

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

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

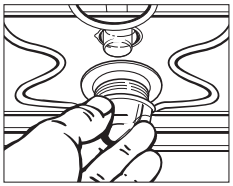
Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est désactivé. L'heure s'affiche uniquement lorsque vous allumez le four. Vous pouvez activer durablement l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Lorsque vous allumez le four, l'information "Sécurité enfants 🔒"." s'affiche.	La sécurité enfants 🔒 est activée. Vous pouvez la désactiver le temps d'une cuisson, en maintenant la touche OK enfoncée pendant au moins 6 secondes. Vous pouvez aussi désactiver la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants 🔒").

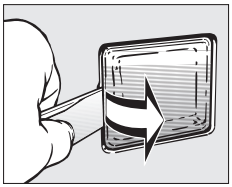
Problème	Cause et solution
L'enceinte ne chauffe pas.	■ Vérifiez si le mode expo est activé (voir chapitre "Réglages – Revendeur"). Si le mode expo est activé, vous pouvez utiliser les commandes du four, mais celui-ci ne chauffe pas. ■ Désactivez le mode expo
L'écran indique "Panne de courant – opération interrompue".	Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez la cuisson.
L'écran affiche 12:00.	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez la date et l'heure.
L'écran indique "Durée maximale de fonctionnement atteinte".	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. ■ Pressez la touche "OK". Pour acquitter le message "Opération finie", effleurez ⮌. Le four est de nouveau prêt à fonctionner.

Problème	Cause et solution
Le message "Pas de verrouillage de la porte" s'affiche.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez la pyrolyse. Si le code d'erreur apparaît une nouvelle fois, contactez le service après-vente.
Le message "Pas de déverrouillage de la porte" s'affiche.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente.
"⚠ anomalie XX" est affiché.	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente.
Lorsque vous sélectionnez la fonction de détartrage, le message "Cette fonction n'est pas disponible pour le moment" s'affiche.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Contactez le service après-vente.
Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, le message "Anomalie commande humidité – les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité" s'affiche.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Contactez le service après-vente. Vous pouvez aussi laisser le programme automatique se dérouler sans apport d'humidité.

Problème	Cause et solution
Lorsque vous sélectionnez le mode de cuisson HydraCook, le message "Anomalie commande humidité – HydraCook n'est pas disponible" s'affiche.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Contactez le service après-vente. ■ Au lieu du mode HydraCook, utilisez le mode Chaleur tournante +.
Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.	■ Vérifiez si le mode expo est activé (voir chapitre "Réglages – Revendeur"). Si le mode expo est activé, vous pouvez certes utiliser le four, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo
La thermosonde n'est pas reconnue. Vous ne pouvez pas entrer de température à cœur.	■ Vérifiez si la thermosonde est bien enfichée dans la douille de branchement. Si la thermosonde n'est toujours pas reconnue, c'est qu'elle est défectueuse. Vous pourrez vous procurer une nouvelle thermosonde chez les revendeurs spécialisés ou au SAV Miele.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé du ventilateur").
Lors de l'insertion ou du retrait de la grille ou d'autres accessoires, cela occasionne des bruits.	Des effets de frottements peuvent survenir lors d'insertion ou de retrait d'accessoires provoqués par la surface résistante pyrolyse des supports de gradins. Afin de réduire les effets de frottement, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire qui supporte les températures élevées sur un essuie-tout et graissez les supports de gradins. Répétez ce processus après chaque nettoyage pyrolyse.

Problème	Cause et solution
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) après le temps indiqué dans le tableau des pâtisseries.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. ■ Avec Chaleur sole-voûte les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.
	Le réglage de la hotte catalytique est trop élevé. À un niveau trop élevé, les aliments sensibles, comme par exemple la génoise, peuvent présenter des différences de brunissement. ■ Réglez la hotte catalytique à un niveau plus faible ou désactivez-la (voir chapitre "Réglages – Hotte catalytique").

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

Problème	Cause et solution
L'éclairage latéral de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas.	La lampe halogène est défectueuse. Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid. ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.  ■ Enlevez le support de gradin. ■ Utilisez le déverrouilleur fourni pour détacher le cache du cadre. ■ Remplacer la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Reposez le cache et replacez le support de gradin. ■ Remettez le four sous tension.

Service après-vente

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

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

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

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

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

Conditions et durée de garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

Données de raccordement

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

Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

– modèle de l'appareil,

– N° de fabrication,

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

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

Four

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

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

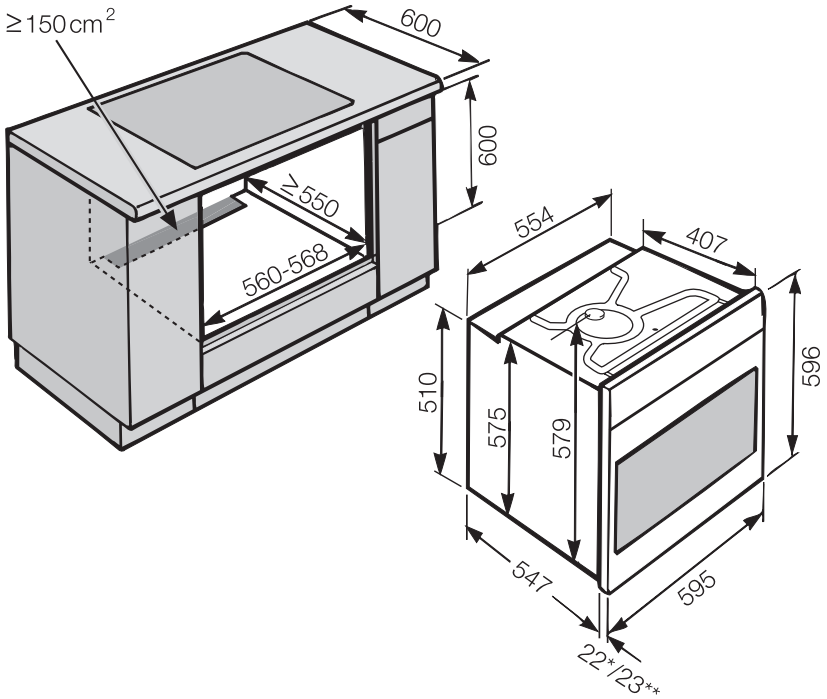
Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

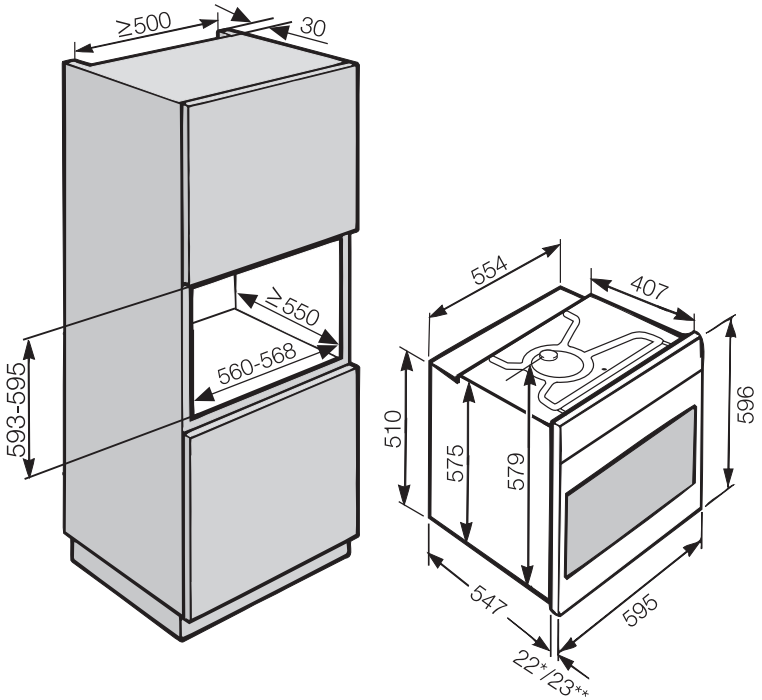
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble bas



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

Encastrement dans une colonne

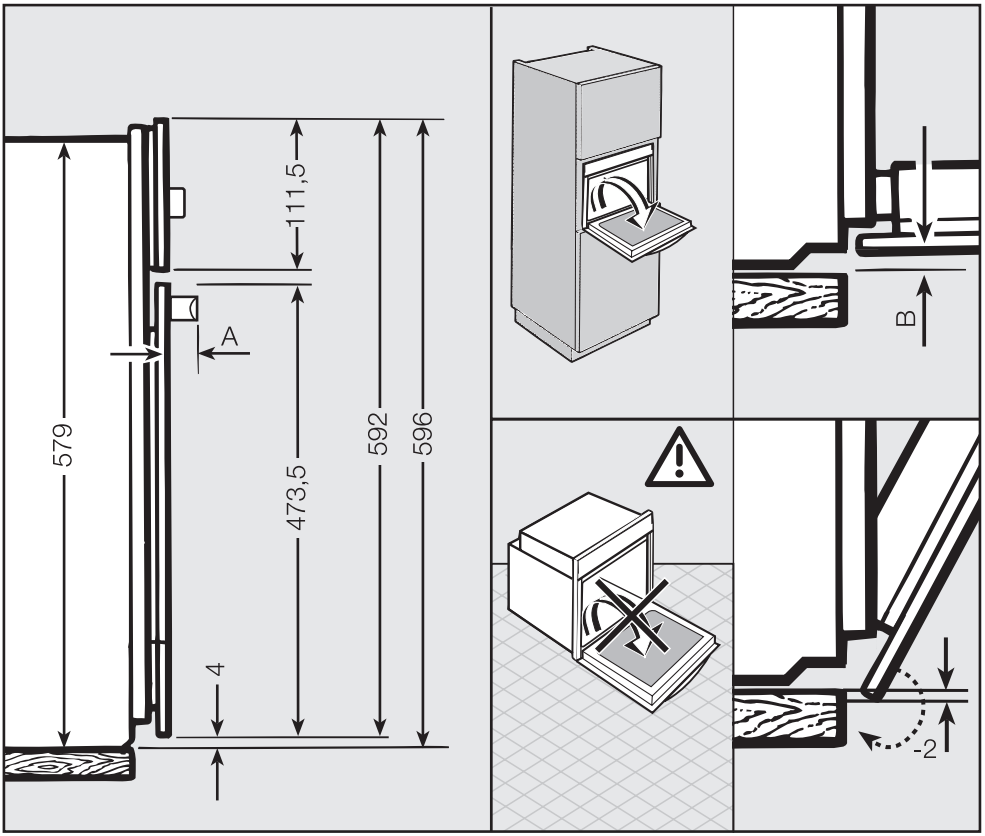


* Four avec façade en verre
** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



A 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. Lors de l'encastrement, vérifiez les points suivants :
– le meuble d'encastrement ne comporte pas de paroi arrière.
– la tablette qui supporte le four ne touche pas le mur.
– il n'y a pas de baguettes d'isolation thermique dans le meuble d'encastrement.

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

Avant le montage

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

Encastrement du four

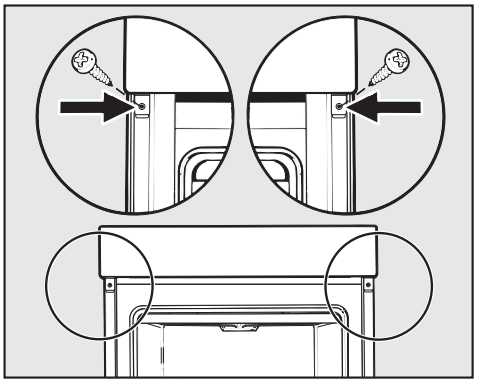
■ Raccordez le four au réseau électrique.

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

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

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

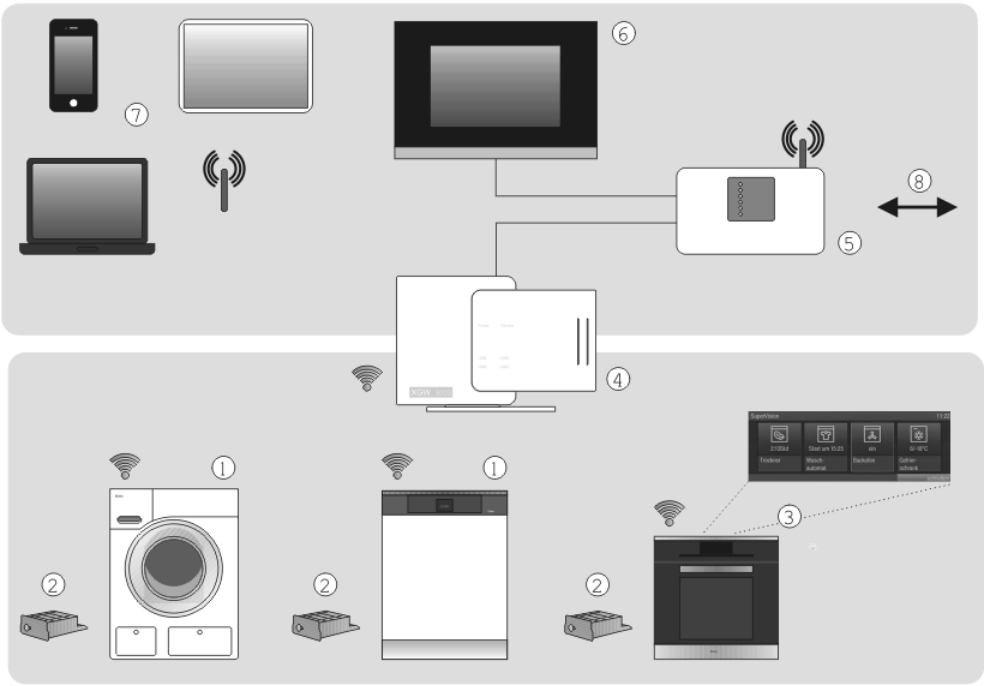
■ Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



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

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

Miele@home



① Appareil ménager compatible Miele@home

② Module de communication XKM3000Z Miele@home

③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home

④ Gateway XGW3000 Miele@home

⑤ Routeur wifi

⑥ Connexion aux systèmes de domotique

⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable

⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré au système Miele@home via un module de communication disponible en option avec parfois un jeu d'adaptation ②.

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

Superviser et commander vos appareils à distance

– Appareil électroménager SuperVision ③
  L'état des autres appareils ménagers peut être affiché sur l'afficheur de certains appareils interactifs.

– Terminaux mobiles ⑦
  Si vous êtes équipé d'un ordinateur de bureau, d'un portable, d'un iPod* / iPhone* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au Wi-Fi ⑤ superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.

– Réseau domestique ⑥ Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle Miele@home Gateway ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

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

SmartStart

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer automatiquement au moment où les prix de l'électricité sont favorables ou lorsque l'électricité (issue, par exemple, de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantités suffisantes.

Commander vos accessoires

– Module de communication XKM 3000

– Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (selon l'appareil)

– Gateway XGW3000 Miele@home

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

En savoir plus

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

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test conformes à la norme EN 60350

Plat test	Plaque/moule	Mode de cuisson	[°C]	Niveau	[min]	Préchauffage
Sprits (8.4.1)	1 plaque	Chaleur tournante +	140 [2]	2	30–40	non
	2 plaques [1]	Chaleur tournante +	140 [2]	1+3	30–45	non
	1 plaque	Chaleur sole-voûte	160 [2]	2	15–33	oui
Gâteaux individuels (8.4.2)	1 plaque	Chaleur tournante +	150 [2]	2	25–40	non
	2 plaques	Chaleur tournante +	150 [2]	2+4	25–40	oui
	1 plaque	Chaleur sole-voûte	160 [2] [6]	3	20–30	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm [3]	Chaleur tournante +	180 [2]	2	22–30	non
	Moule démontable Ø 26 cm [3] [4]	Chaleur sole-voûte	150–180 [2] [6]	2	20–45	oui
Apple pie (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm [3]	Chaleur tournante +	160 [2]	2	85–105	non
	Moule démontable Ø 20 cm [3]	Chaleur sole-voûte	180 [2] [5]	1	80–95	non
Toasts (9.1)	Grille	Multigril	300	3	5–10	non
Griller un steak haché (9.2)	Grille sur le plat universel	Multigril	300	4	1ère face : 8–13 2e face : 6–11	oui, 5 minutes

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Multigril

Température / Niveau/ Temps de cuisson

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

2) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré". Pour ce faire, sélectionnez "Modifier – Phase de chauffage – normal".

3) Posez le moule sur la grille.

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

5) Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température, sélectionnez "Modifier – Crisp function – activé".

6) Désactivez la hotte catalytique (voir chapitre "Réglages - hotte catalytique").

Classe d'efficacité énergétique

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon EN 50304/EN 60350.

Classe d'efficacité énergétique : A+

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

– La mesure doit être réalisée dans le mode de fonctionnement Cuisson éco.

– Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez "activé pendant 15 secondes" (voir chapitre "Réglages").

– Désactivez le catalyseur (voir chapitre "Réglages").

– Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson.
N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.

– Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influe négativement sur le résultat de la mesure.
Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des moyens techniques appropriés soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique normal.

Fiches de données de produits

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

fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H 6660 BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI_{cavity})	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	Elektro
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47 kg

MIELE France
Siège social
9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var

Internet
www.miele.fr

La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

Siège en Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

www.miele-shop.com

Miele

H6660BP

CE

fr - FR

M.-Nr. 10 112 370 / 00