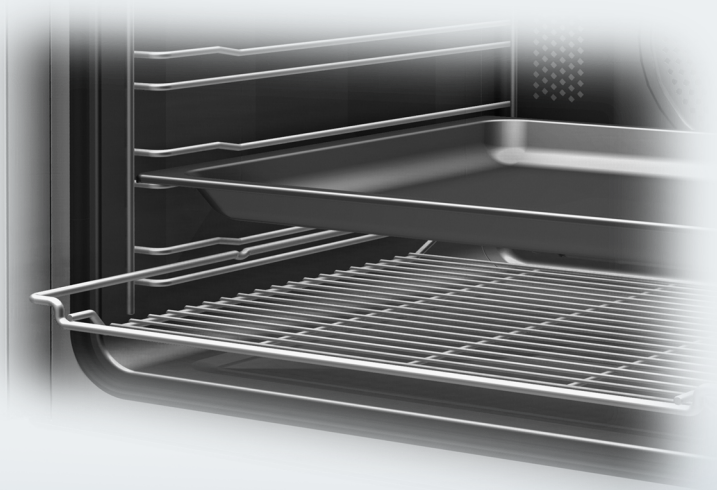
Notice d'utilisation et de montage
Four multifonctions



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

fr - FR

M.-Nr. 09 618 170

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
Sélecteur de mode de cuisson 22
Modes de cuisson 22
Ecran 22
Symboles affichés 22
Sélecteur rotatif 23
Touches sensitives 23
Equipement 26
Description du modèle 26
Plaque signalétique 26
Eléments fournis : 26
Accessoires fournis et accessoires en option 26
Supports de gradins 27
Plat universel, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité 27
Rails télescopiques FlexiClips HFC72 28
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips 28
Commande du four 32
Dispositifs de sécurité 32
Sécurité enfants 🔒 du four 32
Ventilateur de refroidissement 32
Porte ventilée 32
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse 32
Surfaces à revêtement PerfectClean 33
Accessoires compatibles avec la pyrolyse 33
Première mise en service 34
Avant la première mise en service 34
Première mise à l'heure de l'horloge 34
Première montée en température du four 35
Réglages 36
Modification de l'heure 36
Modification des réglages usine 37
Verrouillage de mise en service 🔒 40
Activation de la sécurité enfants 40

Table des matières

Arrêter la sécurité enfants pour démarrer une cuisson. 41
Désactivation de la sécurité enfants. 41
Minuterie 🔔. 42
Utilisation de la minuterie 🔔 42
Réglage de la minuterie indépendante 42
Modification du temps de minuterie indépendante : 43
Supprimer la minuterie 43
Tableau des modes de cuisson 44
Utilisation du four 46
Conseils d'économie d'énergie 46
Utilisation de la chaleur résiduelle 46
Utilisation simple 47
Ventilateur de refroidissement 47
Température pré-programmée 48
Modification de la température. 48
Témoin de température 49
Préchauffer l'enceinte 49
Départ et arrêt automatique du four 50
Programmation du temps de cuisson. 50
Réglez le temps de cuisson et la fin de cuisson 51
Une fois le temps de cuisson écoulé 52
Modifier le temps de cuisson 52
Supprimer le temps de cuisson 53
Supprimer la fin de cuisson 53
Programmes automatiques. 54
Conseils d'utilisation 54
Utilisation des programmes automatiques 55
Recettes - programmes automatiques. 58
Entrées. 58
A 1 : Cake salé 58
A 2 : Pain de poisson 58
A 3 : Pizza fraîche. 59
Poissons. 60
A 4 : Coquilles St. Jacques. 60
A 5 : Daurade 61
A 6 : Rougets 61
A 7 : Pavés de saumon. 62

Viandes 62
A 8 : Cuisse de dinde 62
A 9 : Gigot d'agneau 63
A 10 : Lapin à la moutarde 63
A 11 : Magrets de canard 64
A 12 : Poulet grillé 64
A 13: Rôti de boeuf saignant 65
A 14: Rôti de boeuf à point 65
A 15 : Rôti de porc 65
A 16 : Rôti de veau 66
Légumes 66
A 17 : Flan de légumes 66
A 18 : Gratin dauphinois 67
A 19 : Lasagnes 67
A 20 : Soufflé au fromage 68
A 21: Tomates farcies 68
Desserts 69
A 22 : Brioche 69
A 23 : Clafoutis aux fruits 70
A 24 : Crumble 70
A 25 : Far breton 71
A 26 : Gâteau au chocolat 71
A 27 : Gâteau au yaourt 72
A 28 : Madeleines 72
A 29 : Quatre-quarts 73
A 30 : Tarte Tatin 73
Pâtisserie 74
Remarques sur le tableau des pâtisseries 75
Tableau des pâtisseries 76
Rôtissage 80
Remarques sur le tableau de rôtissage 80
Tableau de rôtissage 82
Cuisson à basse température 84
Grillades 86
Remarque sur le tableau des grillades 87
Tableau des grillades 89
Décongélation 90

Table des matières

Stérilisation des conserves 91
Séchage/ déshydratation 92
Produits surgelés/plats préparés 93
Cuisson éco 94
Données à l'intention des instituts de contrôle 95
Plats test conformes à la norme EN 60350 95
Classe d'efficacité énergétique 95
Nettoyage et entretien 96
Conseils 97
Salissures normales 97
Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips) 98
Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse 99
Préparation de la pyrolyse 99
Démarrage de la pyrolyse 100
A la fin de la pyrolyse 101
Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse 103
Déposer la porte 104
Désassemblage de la porte 105
Montage de la porte 109
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips 110
Abaisser la résistance de voûte + gril 111
En cas d'anomalie 112
Service après-vente et garantie 117
Branchement électrique 118
Croquis cotés pour le montage 120
Dimensions et niche 120
Cotes détaillées de la façade du four 122
Encastrement du four 123
Adresses 127

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.

▶ 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").

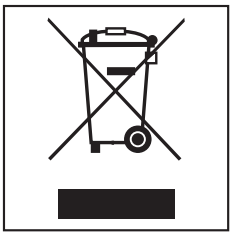
Emballages de transport

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

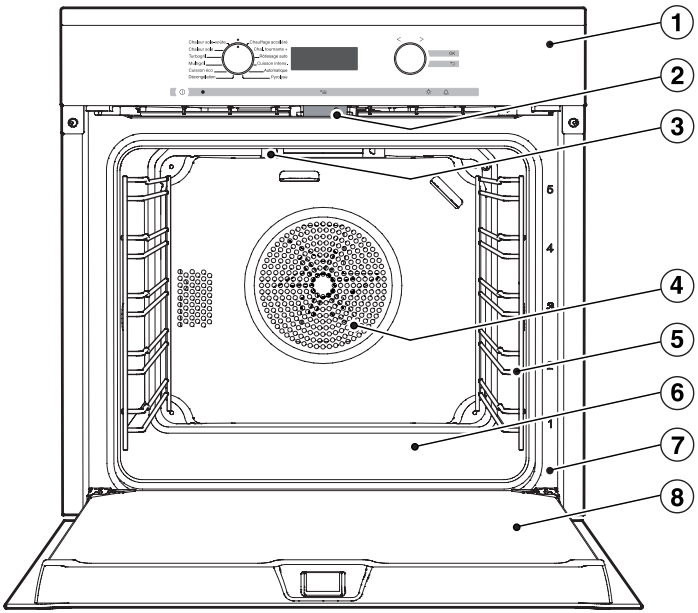
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les 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 pour le nettoyage par pyrolyse

③ Résistance de voûte + gril

④ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière

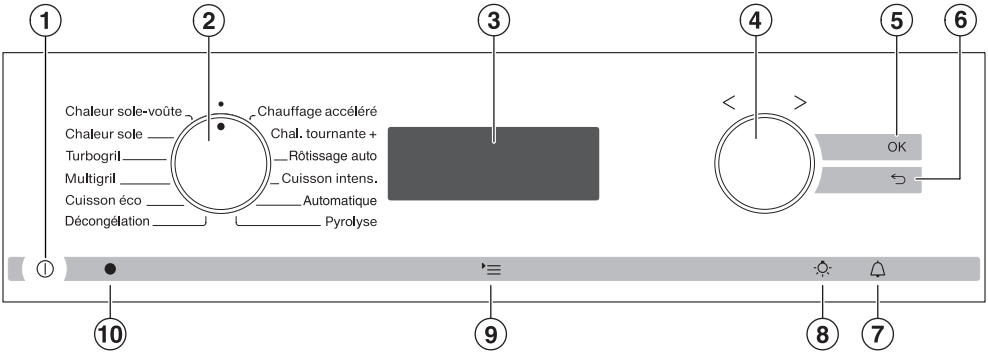
⑤ Supports de gradins avec 5 niveaux

⑥ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée

⑦ Cadre de la façade avec plaque signalétique

⑧ Porte

* en série ou en option suivant les modèles



① Touche Marche/Arrêt ⏻

② Sélecteur de mode de cuisson

③ Ecran

④ Sélecteur rotatif < >

⑤ Touche sensitive OK

⑥ Touche sensitive ⮌

⑦ Touche sensitive 🔔

⑧ Touche sensitive ☼

⑨ Touche sensitive ▸≡

⑩ Interface optique (seulement pour le service après-vente Miele)

⏻ Touche Marche/Arrêt

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

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

Sélecteur de mode de cuisson

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

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

Modes de cuisson

- Chaleur sole-voûte
- Chaleur sole
- Turbogril
- Multigril
- Cuisson éco
- Décongélation
- Chauffage accéléré
- Chaleur tournante +
- Rôtissage automatique
- Cuisson intensive
- Auto Automatique
- Pyrolyse

Ecran

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

Symboles affichés

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

Symbole/fonction	◯
Minuterie indépendante	Au choix
Témoin de température	Mode de cuisson
Temps de cuisson	
Fin de cuisson	
Température	
Poids	Automatique
Réglages *P*	●
Horloge	
Sécurité enfants	

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

Sélecteur rotatif

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

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

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

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

Touches sensitives

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

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

Touche sensitive	Fonction	Remarque
☼	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.	Si l'affichage de l'heure est activé, effleurez la touche ☼ pour allumer ou éteindre l'enceinte de cuisson et la nettoyer par exemple. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive ☼ réagisse. Lors d'une cuisson, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après 15 secondes ou reste allumé durablement, en fonction du réglage sélectionné.
🔔	Pour régler la minuterie	Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez entrer à tout moment une durée de minuterie (pour cuire des œufs par exemple). Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive 🔔 réagisse.

Equipement

Description du modèle

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

Plaque signalétique

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

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

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

Eléments fournis :

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

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

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

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

– autres accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

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

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

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

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

Supports de gradins

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

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

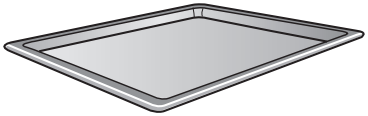
Chaque niveau est composé de deux barres superposées :

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

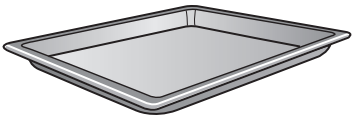
Vous pouvez démonter les supports de gradins pour nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

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

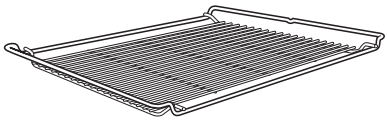
Plat multi-usages HBB71 :



Plat universel HUBB71 :



Grille HBBR72 :



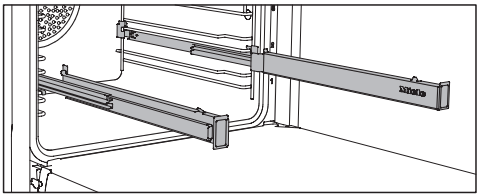
Insérez toujours ces accessoires entre les barres d'un des niveaux de support de gradins.

Disposez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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

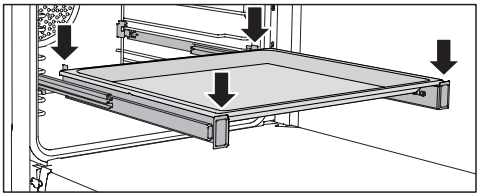
Si vous utilisez le plat universel avec une grille par-dessus, le plat universel doit être inséré entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

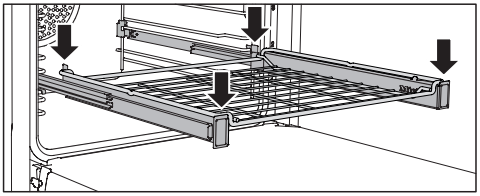
Rails télescopiques FlexiClips HFC72



Vous pouvez poser les rails télescopiques FlexiClips à chaque niveau.

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





Les rails FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

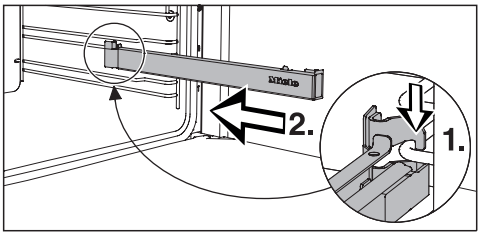
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips

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

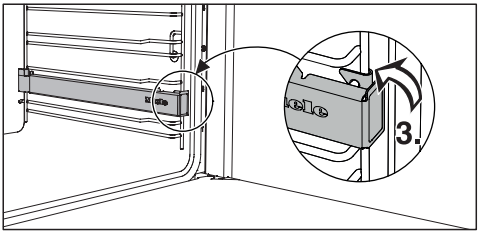
Les rails télescopiques FlexiClips doivent être posés entre les barres d'un niveau.

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

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



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

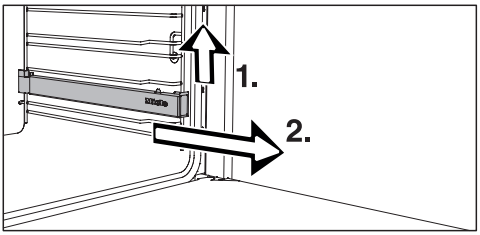


■ Enclenchez le rail télescopique sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3).

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

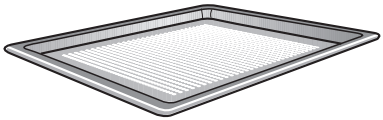
Pour démonter un rail télescopique :

■ Enfoncez complètement le rail télescopique.



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

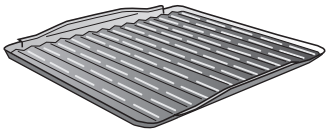
Plat perforé Crousti-chef HBBL71



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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

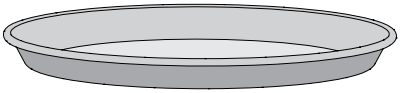
Tôle anti-graisses HGBB71



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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

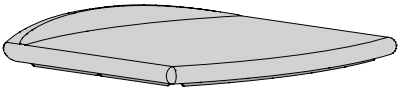
Plat à tarte HBF27-1



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.

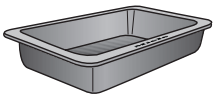
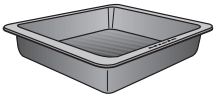
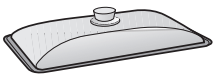
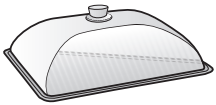
Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

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.

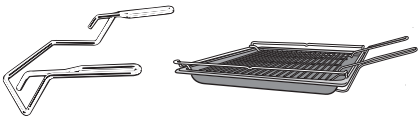
Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles séparément.

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.

Chiffon microfibres Miele

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

Produit nettoyant pour fours Miele

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

Commande du four

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

– l'affichage de l'heure,

– la minuterie indépendante,

– le démarrage et l'arrêt automatiques des cuissons,

– la cuisson avec apport d'humidité

– la sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants du four

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

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

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

Porte ventilée

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

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

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

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

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

Surfaces à revêtement PerfectClean

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

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

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

N'utilisez pas de couteau en céramique, car ils rayent 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 anti-adhésives de vos accessoires et leur nettoyage particulièrement facile.

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

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

Accessoires compatibles avec la pyrolyse

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

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

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

Avant la première mise en service

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

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

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

- Réglez l'heure

Première mise à l'heure de l'horloge

L'heure est affichée en format 24 heures.

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

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

L'heure est enregistrée.

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

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

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

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

Première montée en température du four

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

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.
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.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .

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

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la température maximale (250 °C).
- Faites chauffer le four à vide au moins pendant une heure.
- Après le chauffage, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur ●.

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

- 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.

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

Modification de l'heure

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

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

Le triangle ▲ clignote sous le symbole 🕘.

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

L'heure est enregistrée.

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

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

Modification des réglages usine

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

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

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

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

- Effleurez la touche OK.

P 1 s'affiche :

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

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

Pour modifier l'option :

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

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

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

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

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

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

Réglages

Tableau des réglages

Réglage	Option	
P 1 **Affichage de l'heure**	S 0 *	L'affichage de l'heure est **désactivé**. L'écran reste sombre lorsque le four est arrêté. L'heure se déroule en arrière-plan. Si vous avez sélectionné l'option S 0 vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions minuterie 🔔 et éclairage ☼. En outre, le four s'éteint automatiquement si vous ne procédez à aucun réglage pendant une durée définie (environ 30 minutes).
	S 1	L'affichage de l'heure est **activé**. L'heure s'écoule visiblement.
P 2 **Volume des signaux sonores**	S 0	Le signal sonore est **désactivé**.
	S 1 à S 21 *	Le signal sonore est **activé**. Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez une option, le signal sonore correspondant à cette combinaison retentit.
P 3 **Bip touches**	S 0	Le bip sonore est **désactivé**.
	S 1 *	Le bip sonore est **activé**.
P 4 **Format d'affichage de l'heure**	24h *	L'heure est affichée **sur 24 heures**.
	12h	L'heure est affichée **sur 12 heures**. Si vous passez de l'affichage de l'heure 12 heures à l'affichage de l'heure sur 24 heures et qu'il est plus de 13h au moment où vous le faites, il faudra régler l'heure de nouveau..

* Réglage d'usine

Réglage	Option	
P 5 **Unité de température**	°C * °F	La température est indiquée en **degrés Celsius** . La température est indiquée en **degrés Fahrenheit**.
P 6 **Unité de poids**	S 1 * S 2	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.
P 7 **Luminosité de l'affichage**	S 1 à S 7, S 4 *	Vous pouvez régler la luminosité de l'écran. S 1 luminosité minimale S 7 luminosité maximale
P 8 **Eclairage**	S 0 * S 1	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est **activé pendant 15 secondes** puis s'éteint automatiquement. L'éclairage de l'enceinte de cuisson est **activé durablement**.
P 9 **Mode expo**	S 0 * S 1	Sélectionnez S 0 et effleurez la touche sensitive OK pendant env. 4 secondes. Dès que ---- apparaît, le mode expo est **désactivé**. Sélectionnez S 1 et effleurez la touche sensitive OK pendant env. 4 secondes. Dès que MES_ apparaît, le mode expo est **activé**. Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage et la pompe du système d'évaporation ne fonctionnent pas. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

* Réglage d'usine

Verrouillage de mise en service

La sécurité enfants protège le four de toute manipulation involontaire.

Cette fonction est désactivée en usine.

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

– 5 0 = désactivé

– 5 1 = activé

Activation de la sécurité enfants

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

■ Effleurez la touche ▸≡.

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

■ Effleurez la touche OK.

L'option actuellement réglée 5 0 s'affiche :

■ Utilisez le sélecteur rotatif < > pour sélectionner l'option 5 0.

■ Effleurez la touche OK.

■ Effleurez la touche ▸≡.

L'heure actuelle s'affiche.

■ Arrêtez le four.

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

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

Arrêter la sécurité enfants pour démarrer une cuisson.

■ Mettez le four en marche.

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

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

Vous pouvez à présent utiliser le four.

Désactivation de la sécurité enfants

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

■ Mettez le four en marche.

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

■ Effleurez la touche ‣≡.

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

■ Effleurez la touche OK.

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

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

■ Effleurez la touche OK.

■ Effleurez la touche ‣≡.

La sécurité enfants est désactivée.

Le symbole n'est plus affiché.

Utilisation de la minuterie

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

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

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

Réglage de la minuterie indépendante

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

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

■ Effleurez .

00:00 apparaît et le triangle ▲ clignote sous :

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

■ Effleurez la touche OK.

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

Le symbole signale que la minuterie est activée.

A la fin du temps de minuterie programmé

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

■ Effleurez .

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modification du temps de minuterie indépendante :

■ Effleurez .

La minuterie réglée est affichée.

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

■ Effleurez la touche OK.

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

Supprimer la minuterie

■ Effleurez .

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

■ Effleurez la touche OK.

Le temps de minuterie est effacé.

Tableau des modes de cuisson

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

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

Chaleur sole-voûte

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

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

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

Chaleur sole

(Résistance de sole)

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

Turbogril

(résistance de la voûte/du gril + ventilateur)

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

Multigril

Résistance de voûte + gril

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

Cuisson éco

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

Idéal pour les cuissons de longue durée. Très économique.

Décongélation

Pour décongeler les produits surgelés en douceur.

Chauffage accéléré

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

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

Chaleur tournante +

(résistance circulaire + ventilateur)

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

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).

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.

Automatique Auto

(suivant le programme)

Permet d'ouvrir la liste des programmes automatiques disponibles.

Conseils d'économie d'énergie

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilisation de la chaleur résiduelle

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

Mode d'économie d'énergie

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

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

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

Utilisation simple

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

La température pré-programmée s'affiche :

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

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

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

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

Après la cuisson :

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

Température pré-programmée

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

	Température pré-programmée	Plage de température
	160 °C	100–250 °C
	160 °C	30–250 °C
	160 °C*	100–230 °C
	170 °C	50–250 °C
	180 °C	30–280 °C
	190 °C	100–250 °C
	200 °C	100–260 °C
	240 °C	200–300 °C
	190 °C	100–250 °C
	25 °C	25–50 °C

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

Modification de la température

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

Vous souhaitez réduire la température définie à 155 °C.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour réduire la température.

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

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

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

Témoin de température

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

Dès que la température sélectionnée est atteinte,

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

– le témoin de température s'éteint,

– le chauffage de l'enceinte est désactivé.

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

Préchauffer l'enceinte

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

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

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

Chaleur tournante +

– pain noir,

– rosbif et filet

Chaleur sole-voûte

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

– pâtes délicates (par ex. biscuit),

– pain noir,

– rosbif et filet

Chauffage accéléré

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

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

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

Départ et arrêt automatique du four

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons.

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

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

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

Programmation du temps de cuisson

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

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

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

- Effleurez la touche ‣≡.

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

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

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

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

Le symbole indique le temps de cuisson.

Réglez le temps de cuisson et la fin de cuisson

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

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

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

Réglez d'abord l'heure.

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

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

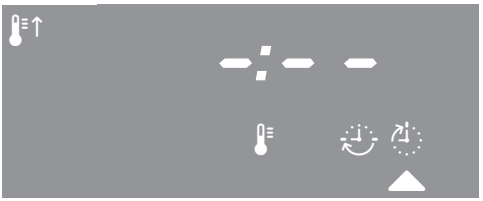
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif < > (*01:30*).
- Effleurez la touche OK.

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

Réglez ensuite la fin de cuisson :

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

-:- - s'affiche :



- Effleurez la touche OK.

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

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

La fin de cuisson est enregistrée.

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

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

Une fois le temps de cuisson écoulé

– 0:00 s'affiche

– clignote,

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

– le ventilateur reste enclenché,

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

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●.

■ Arrêtez le fois.

■ Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

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

Modifier le temps de cuisson

■ Effleurez la touche ▸≡.

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

Le temps de cuisson restant s'affiche.

■ Effleurez la touche OK.

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

■ Effleurez la touche OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

Supprimer le temps de cuisson

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

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

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

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

- Effleurez la touche ‣≡.

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

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

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

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

Supprimer la fin de cuisson

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

Le triangle ▲ clignote sous le symbole .

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

La fin de cuisson est supprimée.

Programmes automatiques

Votre appareil dispose de trente programmes automatiques qui permettent d'obtenir une cuisson optimale de façon sûre et pratique. Pour chaque programme, le mode de cuisson, la température et la durée sont enregistrés dans la commande électronique. Ces informations ont été testées dans notre cuisine d'essai.

Le mode de cuisson et la température ne peuvent pas être modifiés mais vous pouvez modifier le temps de cuisson au début ou à la fin d'un programme si le résultat ne vous convient pas parfaitement.

Les programmes automatiques disponibles sont indiqués sur le bandeau de commande.

Vous trouverez les recettes correspondant aux programmes automatiques dans ce fascicule.

Conseils d'utilisation

– Pour un **résultat optimal** nous vous recommandons d'utiliser les **quantités et moules** indiqués dans les recettes.

– Lorsqu'un programme automatique est lancé, le four chauffe jusqu'à ce que "- - -" s'affiche. Si le signal sonore est activé (voir chapitre "Réglages – P 2"), un signal sonore retentit.

Enfourner impérativement le plat après écoulement de ce temps de préchauffage.

– En cas d'utilisation d'un programme automatique, enfourner **le plat au deuxième niveau de cuisson à partir du bas**.

– En cas de **cuisson de viande ou de volaille** saisissez le **poids**.
Si vous souhaitez cuire deux pièces en même temps, indiquez le poids de la plus grosse pièce et non le poids total.
Vous pouvez indiquer le poids à 100 g près.

– Si vous souhaitez annuler le programme automatique, vous devez arrêter le four.

– Si après le programme automatique le plat n'est pas assez cuit selon votre goût, vous pouvez allonger la durée de cuisson.
A cet effet :
positionner le triangle ▲ sous le symbole "" et allonger la durée tant que le triangle clignote avec le sélecteur rotatif < >.

Utilisation des programmes automatiques

❶ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur "Automatique".

L'afficheur indique "*A 1*".

❷ Utilisez le sélecteur rotatif < > jusqu'à ce que les chiffres correspondant au programme automatique souhaité apparaissent.

❸ Effleurez la touche OK.

Le programme souhaité est ouvert.

Pour certains programmes viande, le poids de l'aliment doit d'abord être entré. "⚖" s'affiche.
Dans le cas des programmes sans saisie de poids, la durée de cuisson préconisée est immédiatement affichée.

❹ Saisir le **poids** de l'aliment avec le sélecteur rotatif < > .

❺ Effleurez la touche OK.

❻ Pressez la touche ▸≡.

La **durée de cuisson du programme choisi** est affichée.

La durée peut à présent être modifiée avec le sélecteur rotatif < > si vous avez remarqué à la précédente utilisation de ce programme automatique que quelques minutes de plus ou de moins vous conviendraient mieux. Dans le cas contraire, ne pas le modifier.

❼ Effleurez la touche OK pour valider ou attendez environ 5 secondes.

Le programme automatique démarre.

Le chauffage du four est activé et le **préchauffage commence**.

Le témoin de température ≡↑ est allumé.

Le décompte du temps de préchauffage s'écoule à l'écran.

Un tiret "-" est affiché au début, puis deux autres tirets "- -" s'affichent à la moitié du temps.

❽ Attendre que le préchauffage soit terminé.

Pendant les deux premières minutes du préchauffage, vous pouvez encore programmer un **arrêt différé**.
A cet effet :

- Pressez la touche ‣≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif < > jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole "⏲" (fin). Le moment auquel la cuisson s'arrête est affiché.
- Effleurez la touche OK.
- Tant que le triangle ▲ clignote, décaler la fin avec le sélecteur rotatif < >.

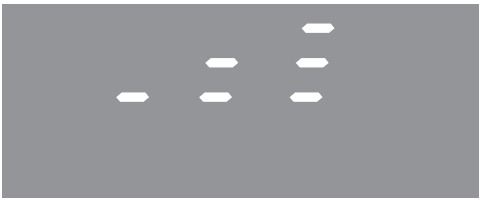
Le chauffage de l'enceinte s'arrête et le nom du programme automatique est affiché. Le symbole "⏲" indique que l'arrêt du programme a été différé.

Une fois le délai sélectionné terminé, la cuisson est lancée et la durée s'écoule.

L'utilisation de l'arrêt différé n'est pas recommandée en programme automatique lorsque le plat est enfourné avant la montée en température.

A la fin du préchauffage

– un signal sonore retentit toutes les trente secondes si la fonction signal sonore est activée (voir chapitre "Réglages – *P 2*").
– le témoin de température 🌡↑ s'éteint.
– trois autres tirets apparaissent à l'écran.



❽ Ouvrez la porte.

❾ Enfournez les **aliments au deuxième niveau à partir du bas**.

❿ Fermez la porte.

La cuisson est lancée une fois que la porte a été ouverte puis fermée.

Si la porte n'est pas ouverte dans le délai de cinq minutes après écoulement du temps de préchauffage, la cuisson démarre automatiquement.

Le décompte du temps de cuisson s'écoule à l'écran. Il ne peut plus être modifié.

Pendant la cuisson en cours, vous pouvez programmer la minuterie ou afficher l'heure, la durée de cuisson ou l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche OK.

Après la cuisson

– le programme automatique sélectionné est affiché.

– le symbole "" clignote.

– des signaux sonores retentissent si la fonction signal sonore est activée (voir chapitre "Réglages – *P 2*").

– le chauffage s'arrête automatiquement.

– le ventilateur reste en marche.

⓫ Retirez le plat de l'enceinte si la cuisson correspond à vos attentes.

Si le plat n'est pas assez cuit, vous pouvez allonger la durée de cuisson. A cet effet :

- pressez la touche ‣≡.
- Pressez la touche OK jusqu'à ce que le triangle ▲ soit placé sous le symbole "" et allongez la durée de cuisson pendant qu'il clignote avec le sélecteur rotatif < >.

⓬ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●.

Les signaux acoustiques et optiques sont désactivés.

Si le sélecteur de mode de cuisson n'est pas tourné, un signal sonore retentit toutes les cinq minutes (si activé) pour rappeler que la cuisson est terminée.
Ce **programme de rappel** peut durer jusqu'à 30 minutes.

Entrées

A 1 : Cake salé

Ingrédients pour 4–6 personnes :

200 g de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
4 oeufs
100 ml de lait chaud
100 ml d'huile de tournesol ou d'olive
1 pincée de sel, poivre
100 g de gruyère ou de comté râpé
200 g de lardons ou de dés de jambon

Préparation :

1. Mélanger la farine, les oeufs, le sel, le poivre et l'huile dans un récipient. Ajouter le lait chaud, le fromage râpé, les lardons cuits ou les dés de jambon.
2. Verser le mélange dans un moule rectangulaire (25 x 10 cm) et enfourner.

A 2 : Pain de poisson

Ingrédients pour 6 personnes :

2 boîtes de thon ou de saumon (de 140 g)
200 g de crème fraîche
6 oeufs
20 g de concentré de tomate
70 g de gruyère râpé

Préparation :

1. Brouiller les oeufs puis mélanger avec la crème fraîche, le concentré de tomates, le gruyère et le thon ou le saumon.
2. Beurrer un moule rectangulaire (25 x 10 cm) et démarrer le programme.
3. Verser le mélange dans le moule et enfourner celui-ci.
4. Servir froid avec de la mayonnaise.

A 3 : Pizza fraîche

Ingrédients pour 1–2 personnes :

Pizza fraîche à pâte fine (toute prête)

Mettre la pizza sur le plateau multi-usages et mettre à cuire dans le four chaud (1er niveau à partir du bas).

ou

quantités pour une pizza ronde à faire soi même (∅ 30 cm)

Pâte :
60 g de fromage blanc (faisselle)
2 cuil. à soupe de lait
2 cuil. à soupe d'huile
1/2 cuil. à café de sel
1 jaune d'œuf
125 g de farine
1 1/2 cuil. à café de levure

Garniture :
100 g de coulis de tomates
50 g de jambon
100 g de champignons (en boîte)
150 g de gruyère
Origan, sel, poivre

Préparation :

1. Mélanger le fromage blanc avec le lait, l'huile, le sel et le jaune d'oeuf. Mélanger la moitié avec la farine mélangée à la levure, ajouter le reste en malaxant.
2. Malaxer un court instant, passer le rouleau à pâtisserie pour former un disque de pâte après avoir fariné la surface (∅ 30 cm) puis déposer la pâte sur le plateau multi-usages.
3. Garnir le fond de pâte de coulis de tomate, assaisonner de sel, poivre et d'origan. Répartir le reste de la garniture et mettre à cuire dans le four chaud.

Poissons

A 4 : Coquilles St. Jacques

Ingrédients pour 4 personnes :

10–12 coquilles Saint-Jacques
30 g de chapelure
50 g de beurre
Sel, poivre
Variante : Champignons

Pour la sauce béchamel :
1/4 litre de lait
15 g de beurre
20 g de farine
Noix de muscade (râpée ou en poudre)

Sel, poivre
4 coquilles Saint-Jacques vides

Préparation :

1. Faire fondre le beurre dans une casserole, à feu doux. Ajouter la farine, bien mélanger.
2. Augmenter la puissance et incorporer peu à peu le lait puis assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre. Faire cuire à petits bouillons 5 min.
3. Faire fondre 50 g de beurre dans une poêle et faire revenir les noix de Saint-Jacques pendant 3 minutes.
4. Verser les noix de Saint-Jacques dans une coquille, disposer les quatre coquilles sur le plateau multi usages et napper de sauce béchamel. Parsemer de chapelure et mettre à cuire dans le four chaud.
5. Conseil : vous pouvez ajouter des champignons à la sauce béchamel.

A 5 : Daurade

Ingrédients pour 4 personnes :

4 daurades (de 250 g)
40 ml d'huile
Sel, poivre

Sauce :
Jus d'un citron
2 gousses d'ail
6 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1. Saler le poisson, le poivrer, appliquer un peu d'huile au pinceau, déposer dans un ramequin de verre et mettre à cuire dans le four chaud.
2. Pour la sauce : mélanger le jus de citron avec l'huile et les gousses d'ail écrasées et servir avec le poisson.

A 6 : Rougets

Ingrédients pour 4 personnes :

4 rougets (de 200 g)
Sel et poivre
4 cuil. à soupe d'huile

Préparation :

1. Ecailler et laver le poisson. Saler, poivrer et appliquer l'huile au pinceau. Huiler un plat et y déposer les poissons.

A 7 : Pavés de saumon

Ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de saumon avec la peau (env. 200 g)
1 cuil. à soupe de fleurs de thym
2 cuil. à soupe d'huile
Sel, poivre
Pour la sauce :
100 ml de muscadet
160 g de beurre
2 citrons

Préparation :

1. Saler et arroser les pavés, les badigeonner d'huile et les déposer dans un plat à rôtir préalablement huilé.
2. Les parsemer de fleurs de thym et enfourner le tout au four.
3. Dans une casserole, faire réduire le muscadet, ajouter le beurre en miettes et bien mélanger avec un fouet.
4. Disposer les pavés sur de l'essuie tout pour les égoutter puis les dres ser sur des assiettes préchauffées avec un demi-citron. Servir la sauce séparément.

Viandes

A 8 : Cuisse de dinde

Ingrédients :

1 cuisse de dinde
2 cuil. à soupe de moutarde
1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
3 gros oignons
Sel, poivre
300 ml de vin blanc
20 ml d'huile d'olive
100–300 ml d'eau (dépend de la forme et de la taille)

Préparation :

1. Mélanger la moutarde, les herbes de Provence, le sel et la cuisse de dinde et badigeonner la cuisse de cette pommade. Déposer dans un plat en céramique ou en verre.
2. Couper les oignons en rondelles, les ajouter avec le vin blanc et l'eau. Arroser la cuisse d'un filet d'huile et mettre à cuire dans le four chaud.

A 9 : Gigot d'agneau

Ingrédients :

Gigot de 1,0–3,0 kg (avec os)
30–50 g de beurre fondu
2–4 gousses d'ail
200–400 ml d'eau
Sel, poivre
3–6 cuil. à soupe d'herbes de Provence

Préparation :

1. Enlever la peau du gigot, l'assaisonner avec le sel, le poivre, les herbes de Provence et les gousses d'ail écrasées. Enduire de beurre et poser dans un plat à rôtir en verre/la lèchefrite.
2. Ajouter l'eau et mettre à cuire dans le four chaud.

A 10 : Lapin à la moutarde

Ingrédients :

1 lapin (1,0–2,5 kg)
100 g de moutarde à l'ancienne
200 ml de vin blanc sec
100 g de crème fraîche
200–400 ml d'eau (dépend de la forme et de la taille)
Sel, poivre

Préparation :

1. Laver le lapin à l'eau froide, sécher avec de l'essuie-tout, poivrer, saler et déposer dans un plat à rôtir.
2. Mélanger la moutarde, 1 cuillère à soupe de vin blanc et la crème fraîche et badigeonnez le lapin de ce mélange. Verser l'eau et le reste du vin blanc et mettre à cuire à four chaud.

A 11 : Magrets de canard

Ingrédients :

1 magret par personne
1 gousse d'ail par magret
Sel, poivre

Préparation :

1. Laver le magret, sécher avec de l'essuie-tout, saler et poivrer. Entailler la peau du magret à intervalles réguliers. Glisser des lamelles d'ail dans les incisions, sous la peau.
2. Disposer le magret peau vers le haut dans un plat en céramique ou en pyrex, ajouter de l'eau et mettre à cuire dans le four chaud. Cuire.
3. Couper en tranches après la cuisson.

A 12 : Poulet grillé

Ingrédients :

Poulet de 0,9–1,8 kg
20–30 g d'huile
Sel, poivre
50–100 ml d'eau

Préparation :

1. Saler et poivrer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur, le disposer dans un plat à rôtir en pyrex et l'enduire d'huile.
2. Ajouter l'eau et mettre à cuire dans le four chaud.

A 13: Rôti de boeuf saignant

A 14: Rôti de boeuf à point

Ingrédients :

Rôti de boeuf bardé de 0,8–2,0 kg
30–50 g de beurre fondu
150–400 ml d'eau

Préparation :

1. Appliquer un peu de beurre fondu sur le rôti et le déposer dans un plat à rôtir (pyrex/céramique).
2. Ajouter l'eau et mettre à cuire dans le four chaud.

Laisser reposer la viande quelques instants avant de la couper afin que le jus se répartisse.

A 15 : Rôti de porc

Ingrédients :

Rôti de porc de 0,8–2,0 kg
30–50 g de beurre fondu
5–10 g de persil haché
250–500 ml d'eau
Sel, poivre

Préparation :

1. Saler et poivrer le rôti, le disposer dans un plat à rôtir (pyrex/céramique) et appliquer un peu de beurre au pinceau.
2. Parsemer de persil, arroser avec l'eau et mettre à cuire dans le four chaud.

A 16 : Rôti de veau

Ingrédients :

Rôti de veau de 0,8–2,5 kg
30–50 g de beurre fondu
5–10 g de persil haché
1 échalote 250–500 ml d'eau
Sel, poivre

Préparation :

1. Saler et poivrer le rôti, le disposer dans un plat à rôtir (en verre/céramique) et appliquer un peu de beurre au pinceau.
2. Couper finement l'échalote et l'ajouter. Parsemer de persil, arroser avec l'eau et mettre à cuire dans le four chaud.

Légumes

A 17 : Flan de légumes

Ingrédients pour 4 personnes :

3–4 courgettes
4 tomates
1 oignon
3 oeufs
200 ml de crème liquide
4 cuil. à soupe de lait
100 g de gruyère râpé
Huile d'olive
Sel, poivre, thym

Préparation :

1. Laver les légumes, couper les courgettes en fines rondelles. Egrener les tomates et les couper en 4. Faire rissoler l'oignon haché dans 1 cuil. à soupe d'huile, couvrir et faire cuire 5 10 min.
2. Saler, poivrer et ajouter le thym, tout verser dans un plat à gratin (env. 25 x 40 cm).
3. Mélanger les oeufs avec le lait et la crème, incorporer le fromage. Saler, poivrer et verser sur les légumes.
4. Ecarter les légumes avec une fourchette afin que le fromage et la sauce se répartissent bien et mettre à cuire dans le four chaud.

A 18 : Gratin dauphinois

Ingrédients pour 6–8 personnes :

1 kg de pommes de terre
200 ml de crème liquide
200 ml de lait
5 oeufs
10 g de beurre
1 gousse d'ail
Sel, poivre noir, noix de muscade
100 g de gruyère

Préparation :

1. Eplucher et couper les pommes de terre en fines tranches. Cuire les pommes de terre 10 minutes dans l'eau salée, à feu vif.
2. Egoutter les pommes de terre et les verser dans un moule à gratin frotté à l'ail et beurré.
3. Mélanger la crème, le lait et les oeufs. Assaisonner (sel, poivre, noix de muscade) et verser sur les pommes de terre.
4. Parsemer de fromage râpé et mettre à cuire dans le four chaud.

A 19 : Lasagnes

Ingrédients pour 4–6 personnes :

8–10 feuilles de lasagne
550 g de viande hachée
600 g de tomates pelées
2 oignons émincés
2 gousses d'ail hachées
1 carotte épluchée
800 ml de sauce béchamel
120 g de parmesan râpé
300 g de gruyère râpé
1 cuil. à soupe d'herbes de Provence

Préparation :

1. Dans une casserole, rissoler les carottes et les oignons à feu doux, ajouter la viande hachée et la saisir. Ajouter les tomates, l'ail et les herbes de Provence. Ajouter du sel et du poivre.
2. Disposer 1/3 des lasagnes dans un moule graissé. Verser 1/3 de la sauce bolognaise par-dessus et par semer de parmesan. Verser 1/3 de la sauce béchamel. Répéter ceci deux fois. Parsemer de gruyère râpé sur la dernière couche (sauce béchamel). Mettre les lasagnes à cuire dans le four chaud.

A 20 : Soufflé au fromage

Ingrédients pour 4–6 personnes :

70 g de beurre
100 g de gruyère
70 g de farine
250 ml de lait
Sel, poivre, noix de muscade
4 oeufs

Préparation :

1. Chauffer 50 g de beurre, ajouter de la farine en remuant (ne pas laisser brunir) puis le lait. Continuer à remuer à feu très doux pendant 5 minutes. Retirer la casserole de la plaque de cuisson et laisser refroidir la préparation.
2. Beurrer le moule à soufflé (∅ 18–20 cm) et parsemer un peu de fromage râpé.
3. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade à la préparation. Incorporer peu à peu le reste du beurre et les jaunes d'oeufs en remuant. Ajouter le reste du fromage en dernier. Monter les blancs en neige et les incorporer sans les casser à la béchamel refroidie.
4. Verser l'appareil dans le moule à soufflé. Le moule peut être rempli jusqu'à 3/4 de sa hauteur. Mettre à cuire le soufflé dans le four chaud.

A 21: Tomates farcies

Ingrédients pour 4–6 personnes :

6 tomates
1/2 oignon coupé finement
250 g de chair à saucisse
Sel, poivre

Préparation :

1. Couper les hauts des tomates. les réserver. Creuser l'intérieur des tomates. Couper en petits morceaux la chair de tomate enlevée et la mettre à égoutter dans une passoire.
2. Déposer les tomates dans un plat à rôtir en verre et les saler à l'intérieur.
3. Mélanger la chair à saucisse avec les oignons et la chair de tomate égouttée, saler, poivrer. Répartir le mélange de viande hachée dans les tomates, reposer les hauts de tomates dessus et mettre à cuire dans le four chaud.

Desserts

A 22 : Brioche

Ingrédients pour 8–10 personnes :

1 sachet de levure chimique / 1 dé de levure de boulanger
10 g de miel
220–250 ml de lait
55 g de beurre fondu
420 g de farine
5 g de sel
1 œuf

Pour dorer la brioche :

1 jaune d'oeuf avec une cuillère à café de lait

Préparation :

1. Mélanger la levure de boulanger, le lait et le beurre et laisser reposer 15 minutes.
2. Verser la farine et le sel en forme de puits dans un grand saladier, verser le mélange levure-lait. Ajouter l'oeuf et malaxer à partir du milieu jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Couvrir la pâte et la laisser lever à un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Couper ensuite en trois morceaux, former 3 pâtons en longueur, les tresser et disposer sur le plateau multi-usages.
4. Laisser lever 20 minutes puis dorer avec le mélange de jaune d'oeuf et de lait. Mettre à cuire dans le four chaud.

A 23 : Clafoutis aux fruits

Ingrédients pour 8–10 personnes :

400 g de cerises dénoyautées ou
400 g de pommes coupées en petits morceaux
300 ml lait
Jus d'1/2 citron
120 g de farine
4 oeufs
125 g de sucre
8 g de sucre vanillé
70 g de beurre fondu
1 pincée de sel

Préparation :

1. Mélanger les oeufs et le sucre. Incorporer peu à peu la farine, le sel, 60 g de beurre fondu, le jus de citron et le lait.
2. Avec le reste du beurre, beurrer un moule à tarte (∅ 27–30 cm), dispo ser les fruits et démarrer le program me.
3. Verser la pâte sur les fruits, mettre à cuire dans le four chaud.

A 24 : Crumble

Ingrédients pour 6–8 personnes :

500 g de pommes épluchées
100 g de farine
100 g de beurre froid coupé en dés + 20 g pour le moule
120 g de sucre roux
50 g de poudre d'amandes
1 cuil. à café de cannelle
1 pincée de sel

Préparation :

1. Epépiner les pommes et les couper en grosses lamelles. Répartir les tranches de pommes dans un plat en céramique/en verre.
2. Mélanger la farine, la poudre d'amandes, la cannelle, le sucre, le sel et le beurre du bout des doigts pour confectionner les miettes de crumble. Répartir les miettes sur les pommes et mettre à cuire dans le four chaud.

A 25 : Far breton

Ingrédients pour 6–8 personnes :

180 de pruneaux dénoyautés
150 g de sucre
150 g de farine
300 ml de lait entier froid
3 oeufs
50 de beurre + 20 g pour le moule
8 g de sucre vanillé

Préparation :

1. Beurrer un plat allant au four (env. 30 x 20 cm) et répartir les pruneaux.
2. Mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter d'abord la farine, puis le lait froid et le beurre liquide, démarrer le programme.
3. Verser la pâte sur les fruits, mettre à cuire dans le four chaud.
4. Servir froid.

A 26 : Gâteau au chocolat

Ingrédients pour 8–10 personnes :

200 g de chocolat noir
180 g de farine
150 g de sucre
140 g de beurre
6 oeufs

Préparation :

1. Séparer les blancs et les jaunes. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble puis les laisser refroidir légèrement.
2. Ajouter les jaunes d'oeufs, le sucre, la farine. Battre les oeufs en neige et les incorporer dans la pâte.
3. Verser la préparation dans un moule rond (∅ 26 cm) et mettre à cuire dans le four chaud.

A 27 : Gâteau au yaourt

Ingrédients pour 8–10 personnes :

1 pot (125 g) de yaourt (nature)
2 pots de yaourt de sucre
3 pots de yaourt de farine
3 oeufs
1 pot de yaourt d'huile
1 pincée de levure en poudre
15 g de beurre pour le moule

Préparation :

1. Verser le yaourt dans un récipient. Utiliser le pot de yaourt vide pour mesurer les autres ingrédients.
2. Mélanger le sucre et les oeufs au yaourt. Incorporer la farine mélangée à la levure et l'huile ensuite.
3. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné (∅ 26 cm) et mettre à cuire dans le four chaud.

A 28 : Madeleines

Ingrédients pour 4–6 personnes :

5 oeufs
200 g de farine
200 g de sucre
150 g de beurre

Préparation :

1. Séparer les blancs et les jaunes, verser une pincée de sel dans les blancs et les monter en neige.
2. Faire fondre le beurre. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le beurre fondu. Incorporer peu à peu les blancs montés en neige et la farine.
3. Verser la pâte dans les moules à madeleine en silicone et mettre à cuire dans le four chaud.

A 29 : Quatre-quarts

Ingrédients pour 8–10 personnes :

180 g de beurre fondu
180 g de sucre
4 oeufs (taille M)
180 g de farine
1/2 pincée de levure en poudre
1 pincée de sel

Préparation :

1. Séparer les blancs et les jaunes. Battre les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Remuer la farine mélangée à la levure et incorporer les noix, le beurre et le sel. Battre les oeufs en neige et les incorporer dans la pâte.
2. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné (25 x 10 cm) et mettre à cuire dans le four chaud.

A 30 : Tarte Tatin

Ingrédients pour 4–6 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée
500 g de pommes épluchées
100 g de sucre
80 g de beurre
2–3 gouttes de vinaigre blanc
Glace à la vanille

Préparation :

1. Eplucher, épépiner et couper les pommes en quartiers puis en grosses lamelles.
2. Faire fondre 50 g de sucre et 3 cuillères à soupe d'eau dans une casserole à fond épais. Dès que le cara mel blondit, ajouter 2–3 gouttes de vinaigre et 40 g de beurre. Verser le caramel dans un moule rond à rebord haut beurré avec les 20 g de beurre (∅ env. 28 cm).
3. Disposer les lamelles de pommes dans le caramel, côté bombé vers le bas et parsemer de miettes de beurre (20 g). Parsemer avec le reste de sucre.
4. Etaler la pâte, la percer avec une fourchette en plusieurs endroits. Abaisser la pâte sur les pommes et mettre à cuire dans le four préchauffé.
5. Servir la tarte encore tiède avec une boule de glace à la vanille.

Pâtisserie

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 ou Chaleur sole-voûte .

Moule

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

– Chaleur tournante + , Cuisson intensive :
  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.

– Cuisson intensive
  1 plaque : niveau 1 ou 2

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

Pâtisserie

Tableau des pâtisseries

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

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

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

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

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

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

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

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

3) Préchauffez l'enceinte.

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

Pâtisserie

Tableau des pâtisseries

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

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

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

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

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

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

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

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

3) Préchauffez l'enceinte.

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

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

Modes de cuisson

En fonction de l'utilisation, vous pouvez utiliser Chaleur tournante + [fan], Rôtissage automatique [auto] ou Chaleur sole-voûte [sole].

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, plat universel, grille sur le plat universel

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

Remarques sur le tableau de rôtissage

Température

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

En Chaleur tournante + [fan] ou Rôtissage automatique [auto] la température doit être réglée environ 20 °C plus bas qu'en Chaleur sole-voûte [sole].

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

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

Préchauffage

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

Temps de cuisson

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

Bœuf/gibier : . . . . . 15–18 min/cm

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

Rosbif/filet : . . . . . 8–10 min/cm

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

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

Niveau

En règle générale, enfournez au niveau 2.

Conseils

Brunissage

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

Temps de repos

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

Cuisson de volaille

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

Rôtissage

Tableau de rôtissage

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

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

Chaleur tournante + / Rôtissage automatique / Chaleur sole-voûte

Température / Temps de rôtissage

En règle générale, enfournez au niveau 2.

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

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

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

4) Utilisez le niveau 3.

Cuisson à basse température

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

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

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

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

Conseils

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

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

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

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

Déroulement

Utilisez le plat universel avec la grille posée dessus.

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

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

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

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

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

Après la cuisson

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

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

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

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

Temps de cuisson/températures à cœur

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

* pièce désossée

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

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

Modes de cuisson

Multigril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

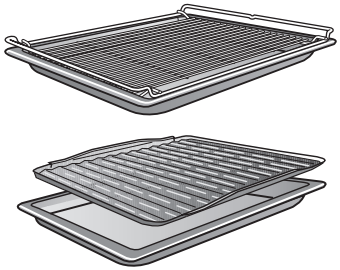
Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

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

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

Plats de cuisson



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

N'utilisez pas le plat multi-usages

Remarque sur le tableau des grillades

Température

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

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

Préchauffage

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

Niveau

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

– Grillades plates : niveau 3/4

– Pièces de grand diamètre : niveau 1/2

Temps de cuisson

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

– Retournez la viande après la moitié du temps.

Test de cuisson

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

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

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

Conseil

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

Préparer les aliments

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

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

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

Grillades

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

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

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

Tableau des grillades

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

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

Multigril / Turbogril / Niveau / Température / Temps de cuisson

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

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

3) En mode Turbogril, utilisez le niveau 2.

Décongélation

Pour décongeler les aliments en douceur, sélectionner le mode Décongélation et une température de 25 à 50 °C.

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

Conseils

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

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

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

Temps de décongélation partielle ou complète

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

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

Réalisation de conserves

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

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

– Bocaux pour conserves,

– Bocaux à couvercle vissable.

Stérilisation des fruits et légumes

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

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

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

Baissez la température à temps pour éviter un débordement.

Fruits/cornichons

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

Légumes

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

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

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

Après la stérilisation

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

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

Séchage/ déshydratation

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

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

■ Préparez les aliments.

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

– Dénoyautez éventuellement les prunes.

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

– Éplucher les bananes et les couper en rondelles.

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

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

■ Répartissez bien les aliments sur le plat universel.

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

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

■ Sélectionnez une température entre 80 et 100 °C.

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

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

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

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

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

■ Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

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

■ Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

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

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

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

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

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

– Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

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

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

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

Cuisson éco

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

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

Température / Niveau/ Temps de cuisson

Le tableau vous donne quelques exemples.

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

Plats test conformes à la norme EN 60350

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

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Multigril

Température / Niveau/ Temps de cuisson

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

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

3) Posez le moule sur la grille.

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

Classe d'efficacité énergétique

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

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

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

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.
En particulier la façade du four peut être abîmée par un spray de nettoyage pour four et le détartrant.
Enlevez immédiatement les 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 résidus de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips)

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

- Eliminez les 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 pyrolyse.

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

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

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

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

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

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

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

Préparation de la pyrolyse

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

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

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

■ Retirez les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.

■ Placez la grille au niveau supérieur.

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

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

Démarrage de la pyrolyse

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

- Sélectionnez la pyrolyse.

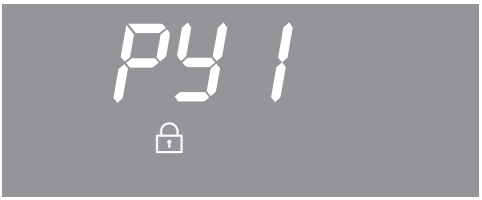
PY 1 est affiché. Le chiffre clignote.

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

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

La pyrolyse commence.

🔒 est également affiché.



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

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

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

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

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

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

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

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

Départ différé de la pyrolyse

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

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

-:- - est affiché.

- Effleurez la touche OK.

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

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

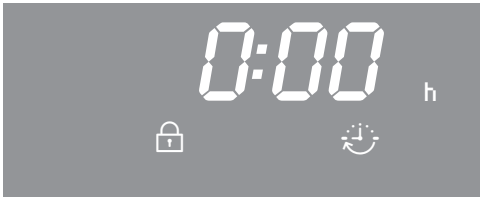
L'heure de fin programmée est enregistrée.

Le chauffage de l'enceinte s'arrête.

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

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

A la fin de la pyrolyse



0:00, et . sont d'abord affichés.

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

Dès que la porte est déverrouillée,

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

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

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

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

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

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

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

Attention :

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

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

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

Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse

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

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

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

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

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

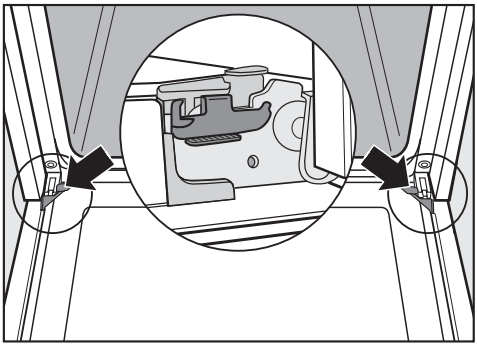
  PY et 🔒 apparaissent. Une fois la porte déverrouillée, 🔒 et *PY* clignotent.

– Une panne de courant a eu lieu.

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

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

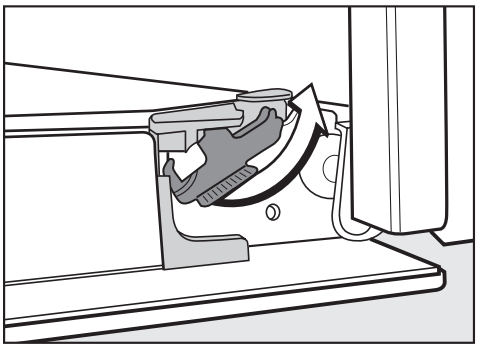
Déposer la porte.



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

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

- Ouvrez complètement la porte.

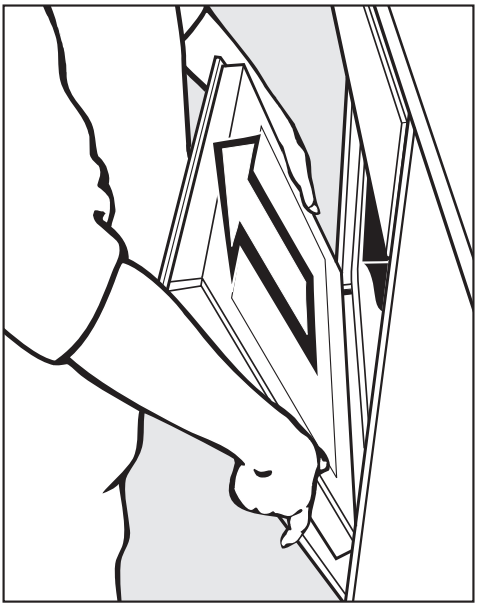


- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant au maximum.

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

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

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

Désassemblage de la porte

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

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

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

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

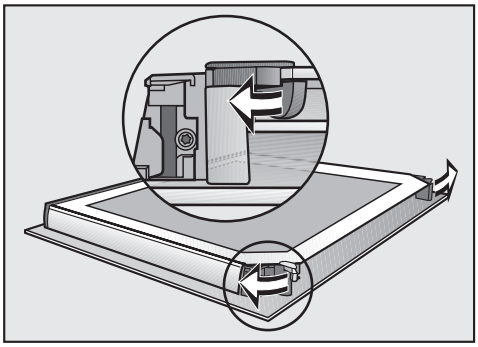
Les vitres de porte ne sont pas traitées de la même façon sur toutes leurs faces. Les côtés faisant face à l'enceinte sont traitées pour être réfléchissantes. Lors du réassemblage de la porte, il faut remettre les vitres dans la position adéquate.

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

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

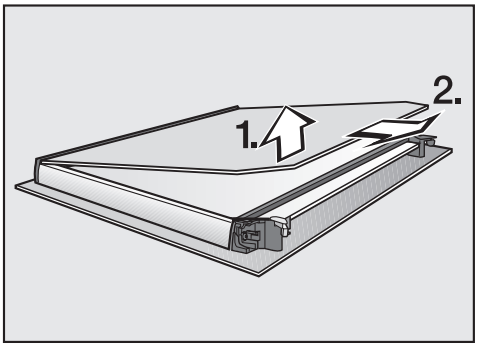
⚠ Risque de blessure !
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

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

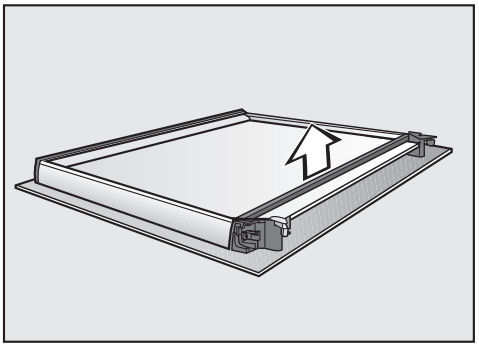


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

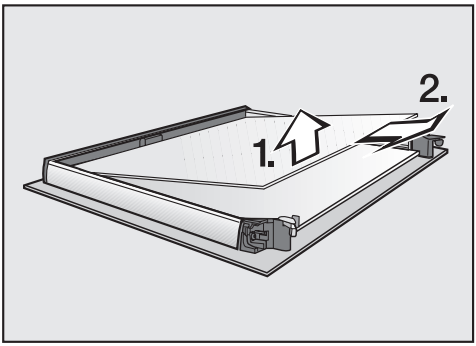
Vous pouvez retirer la vitre interne en premier, puis les deux vitres intermédiaires :



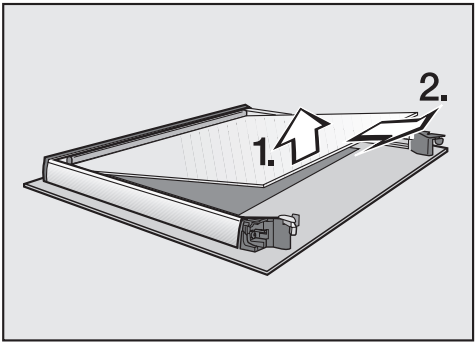
- Soulevez **légèrement** la vitre interne et sortez-la de la baguette en plastique.



- Retirez le joint.



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

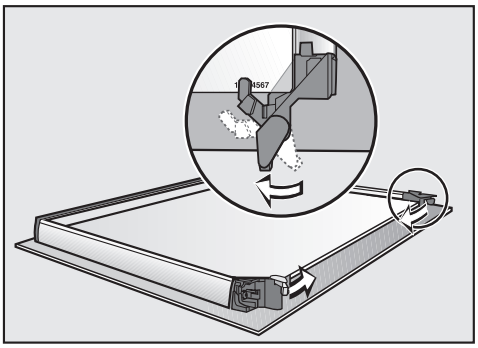


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

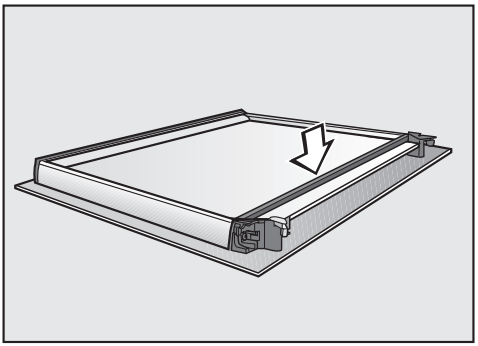
Réassemblez ensuite la porte avec soin :

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

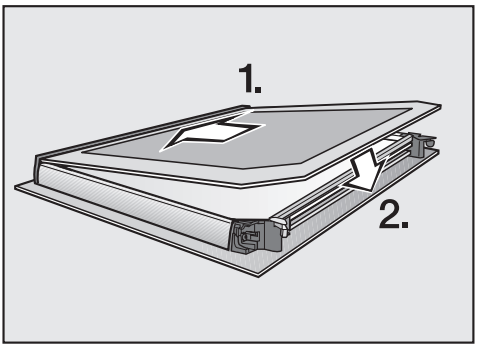
- Insérez la vitre intermédiaire inférieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).



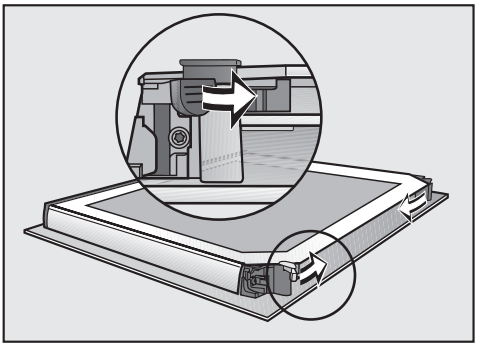
- Tournez les arrêts pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).
  La vitre doit être contre les arrêts.



■ Remettez le joint.



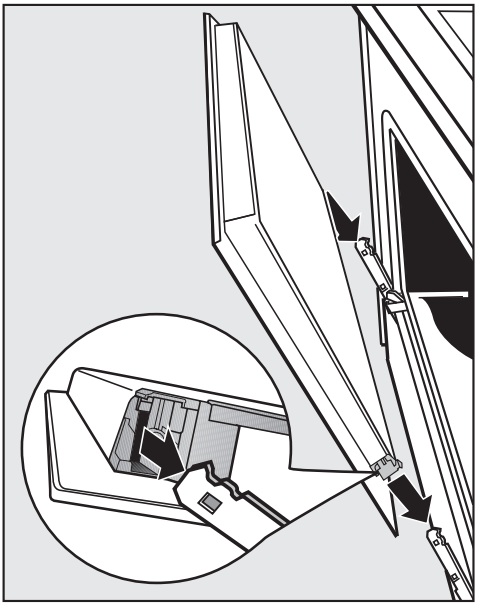
■ Glissez la vitre interne, côté sérigraphié mat vers le bas dans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



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

Le porte est réassemblée.

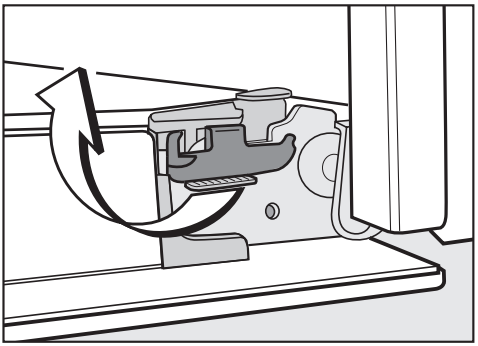
Montage de la porte



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

■ Ouvrez complètement la porte.

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



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

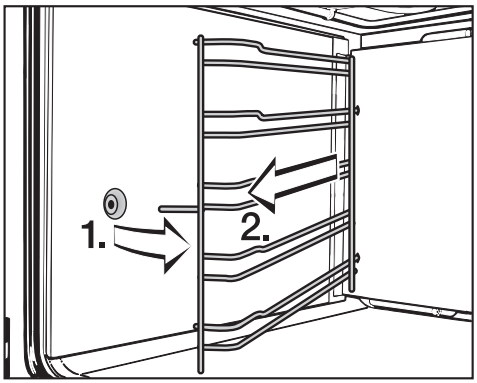
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips

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

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

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

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



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

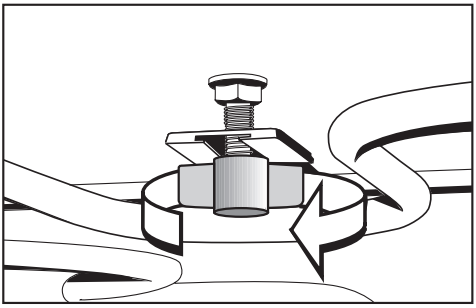
Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Abaisser la résistance de voûte + gril

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

- Démontez les supports de gradins.



- Dévissez l'écrou papillon.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance voûte/gril.

- Abaissez prudemment la résistance de voûte/gril.

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

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

En cas d'anomalie

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

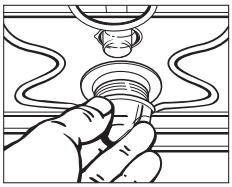
⚠ Risque de blessure !
Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité. Les interventions techniques doivent impérativement être exécutées par des professionnels agréés par le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

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est désactivé. C'est pour cette raison que l'écran s'éteint lorsque le four est hors tension. ■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence dans l'afficheur, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – *P 1*").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais l'heure et le symbole 🔒 restent allumés à l'écran.	La sécurité enfants 🔒 est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Sécurité enfants 🔒").

Problème	Cause et solution
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. *nES_* est indiqué. Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage du four ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages - *P 9*").
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais le four ne fonctionne pas.	Une brève panne de courant s'est produite. Le programme de cuisson en cours a été interrompu. ■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur ● et arrêtez le four. Vous devez ensuite redémarrer le programme de cuisson.
12:00 et le triangle▲ clignote sous le symbole 🔔.	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez l'heure (voir chapitre "Mise en service").
0:00 s'affiche de façon inattendue à l'affichage et clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position ● et arrêtez le four. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.

Problème	Cause et solution
F 32 est affiché.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur ● et sélectionnez de nouveau le niveau de pyrolyse de votre choix. Si le code d'erreur apparaît une nouvelle fois, contactez le service après-vente.
F 33 apparaît sur l'écran.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position ● et éteignez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente.
F XX est affiché.	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	La ventilation de refroidissement est activée. Dès que l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température, le ventilateur s'arrête automatiquement.

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

Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage d'usine (voir chapitre "Réglages – *P 8*").
L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.	La lampe halogène est défectueuse. Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid. ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.  ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacer la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.

Service après-vente

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

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

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

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

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

Conditions et durée de garantie

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

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

⚠ Risque de blessure !
Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions 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.

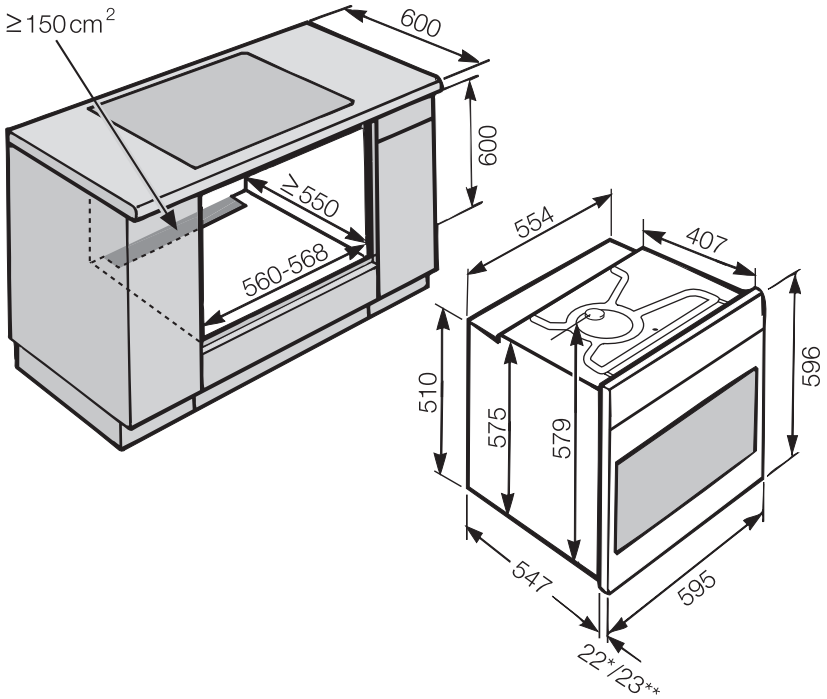
Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

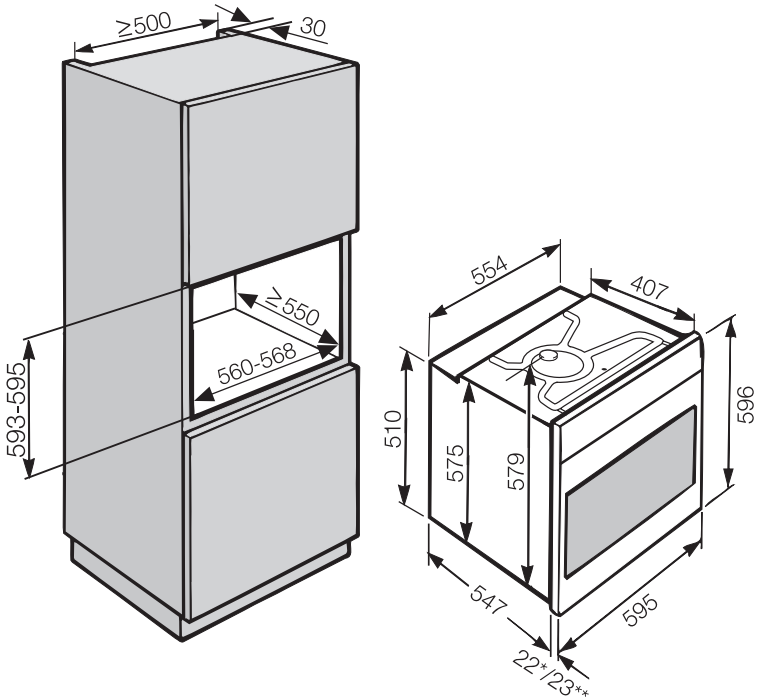
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble bas



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

Encastrement dans une colonne

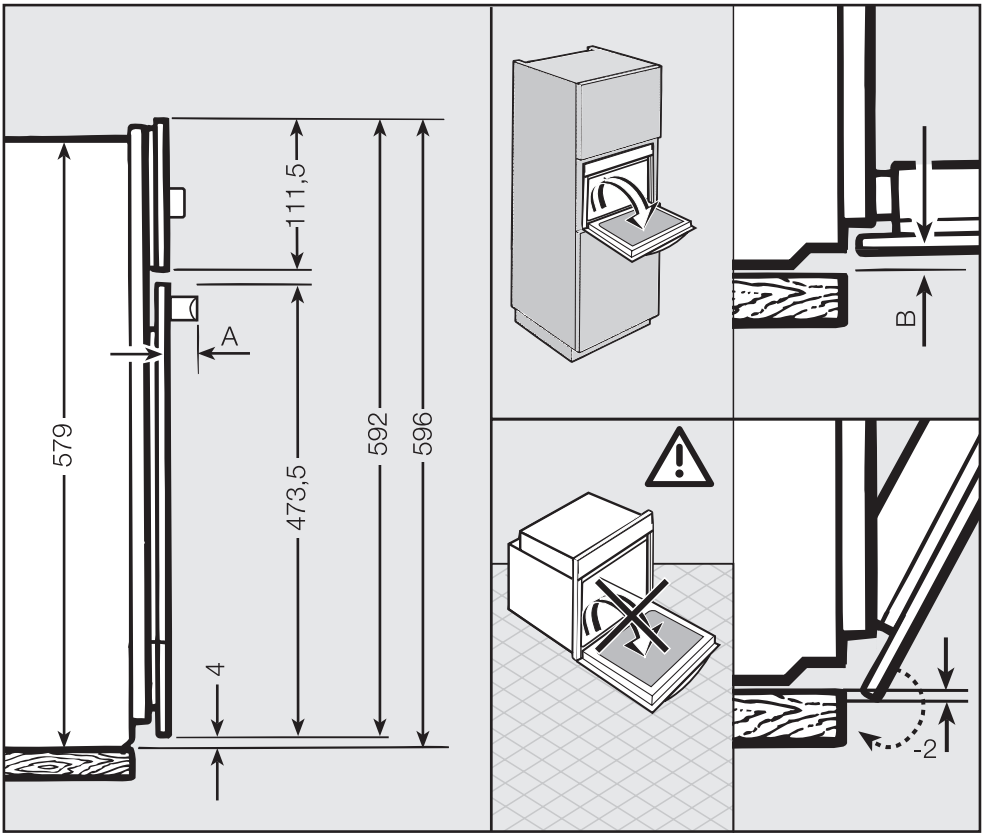


* Four avec façade en verre
** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



A H61xx : 45 mm
H62xx : 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

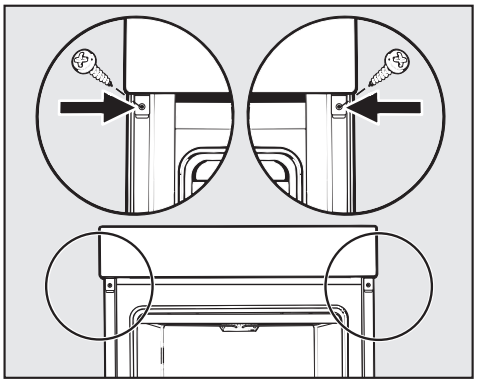
■ Raccordez le four au réseau électrique.

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 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

H6165BP; H6265BP

CE

fr - FR

M.-Nr. 09 618 170 / 01