

Mode d'emploi et instructions de montage

Fours



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

Table des matières



Consignes de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	15
Schéma descriptif du four	16
Bandeau de commande du four	17
Sélecteur de mode de cuisson	18
Sélecteur de température	18
Témoin de température 	18
Horloge programmable	19
Écran	19
Touches sensibles	19
Équipement	20
Description du modèle	20
Plaque signalétique	20
Éléments fournis.....	20
Accessoires fournis et accessoires en option.....	20
Supports de gradins	21
Plaque de cuisson multi-usages, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité.....	21
Rails télescopiques FlexiClips HFC 70-C.....	22
Fonctions du four	28
Dispositifs de sécurité du four.....	28
Verrouillage de la mise en marche  du four.....	28
Ventilateur de refroidissement.....	28
Porte ventilée.....	28
Verrouiller la porte pendant la pyrolyse	28
Surfaces traitées PerfectClean	29
Première mise en service	30
Avant la première mise en service.....	30
Première montée en température du four	31
Aperçu des modes de cuisson	32
Conseils d'économie d'énergie	34
Utilisation du four	36
Utilisation simple	36
Ventilateur de refroidissement.....	36
Préchauffer l'enceinte.....	37

Table des matières



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

Table des matières

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

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

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur le four sans être sous la surveillance d'un adulte.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec le four.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants se mettent en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Risque de brûlure !
La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Lors de la pyrolyse, le four s'échauffe davantage qu'en fonctionnement normal. Empêchez les enfants de toucher au four pendant la pyrolyse.
- ▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg.
Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se suspendre à la porte de l'appareil !

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du four est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Avant de brancher le four, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four. N'ouvrez jamais la carrosserie du four.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Consignes de sécurité et mises en garde



Utilisation conforme

 Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.

Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments et des accessoires.

Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ainsi que pour faire des opérations dans l'enceinte brûlante.

- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.
- ▶ En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu. Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- ▶ Si vous grillez des aliments, des temps de grillade trop longs provoquent l'assèchement des aliments et peuvent éventuellement entraîner leur inflammation. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent prendre feu en raison des températures élevées. N'utilisez pas les modes de cuisson avec Gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur solevoûte .
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des résistances de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, l'humidité élevée et l'eau condensée peuvent provoquer de la corrosion dans le four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement peuvent être abîmés.



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

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

Couvrez bien vos plats.

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

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

Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante +  ou Brunissage .

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

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

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

Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.

► Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée.

Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils soient suffisamment chauds.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les plats en plastique ne passant pas au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu. Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique passant au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais le four pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.
- ▶ Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher. Ne laissez la porte de votre four ouverte que si cela est strictement nécessaire.
- ▶ La porte supporte une charge maximale de 15 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four.

Consignes de sécurité et mises en garde

Surfaces en inox :

- ▶ La fine pellicule qui protège l'acier inoxydable de votre appareil s'en trouverait abîmée et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces de votre appareil sont susceptibles de se rayer. En effet, un simple aimant peut provoquer des rayures.

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four. La vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ Les supports de gradins peuvent être démontés (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Remettez-les correctement en place.
- ▶ Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse. Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.

Consignes de sécurité et mises en garde

Accessoires

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

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

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

Utilisez le niveau 2 de manière générale.

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

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

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

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

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

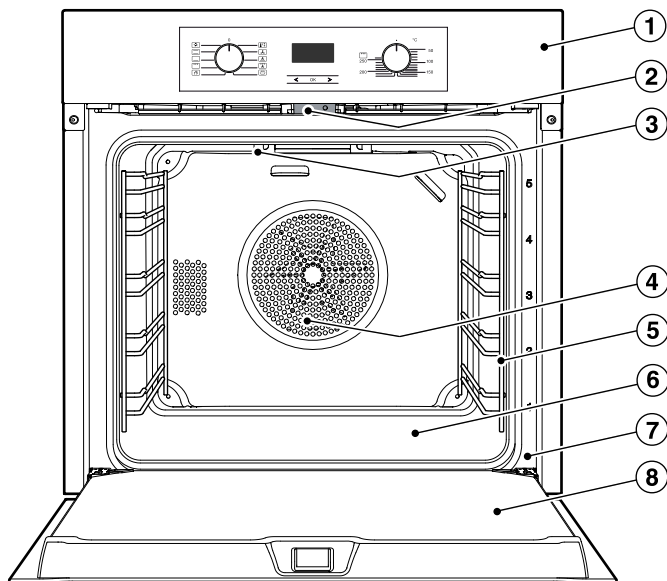
Votre ancien appareil

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



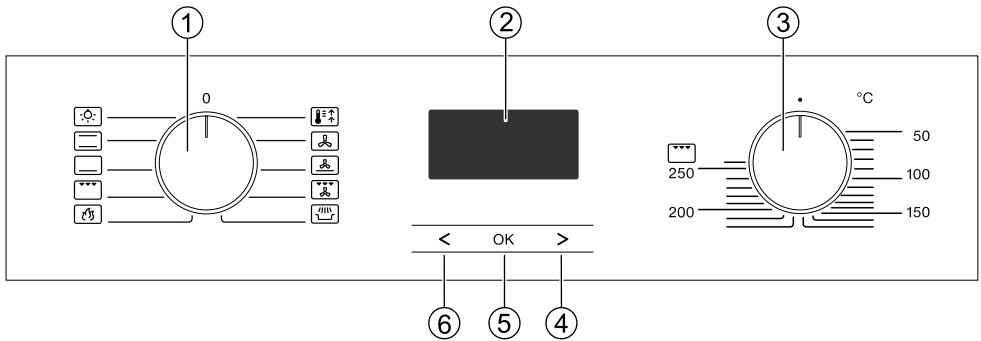
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel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

Schéma descriptif du four



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

Bandeau de commande du four



- ① Sélecteur de mode de cuisson
Sélectionner un mode de cuisson
- ② Horloge programmable
Affichage de l'heure et réglages
- ③ Sélecteur de température
Réglage de la température
- ④ Touche >
Modifier les durées et réglages
- ⑤ Touche OK
Sélectionner des fonctions et confirmer des réglages
- ⑥ Touche <
Modifier les durées et réglages

Bandeau de commande du four











Sélecteur de mode de cuisson

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

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

Lorsqu'il est positionné sur **0** vous pouvez l'escamoter en le pressant.

Modes de fonctionnement

-  *Eclairage*
-  *Chaleur sole / voûte*
-  *Chaleur sole*
-  *Gril*
-  *Pyrolyse*
-  *Chauffage accéléré*
-  *Chaleur tournante +*
-  *Cuisson intensive*
-  *Turbogrill*
-  *Cuisson éco*


Sélecteur de température

Le sélecteur de température permet de régler la température de cuisson pour les différents modes de cuisson.

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

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

Témoin de température

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

Une fois que la température sélectionnée est atteinte :

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

La régulation de température réenclenche le chauffage de l'enceinte et le témoin de température lorsque la température de l'enceinte descend sous la valeur réglée.

Horloge programmable

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

Écran

L'écran affiche l'heure ou vos réglages.

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

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

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Chaque pression est confirmée avec un bip sonore.

Vous pouvez désactiver le bip des touches en sélectionnant dans le réglage *P 4* l'option *5 /* (voir chapitre "Horloge programmable – Modifier les réglages").

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

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

Eléments fournis

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- le mode d'emploi et les instructions de montage pour commander les fonctions du four,
- les vis pour fixer votre four dans la niche d'encastrement,
- autres accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option


Equipement suivant modèle !
Votre four est équipé en série de supports de gradins, d'une plaque de cuisson multi-usages et d'une grille. En fonction du modèle, votre four peut également être équipé des accessoires listés ici.

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

Vous pouvez les commander via la boutique en ligne Miele (www.miele-shop.com), auprès du service après-vente ou en vous adressant à votre revendeur Miele.

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

Supports de gradins

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

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

Chaque niveau est composé de deux barres superposées :

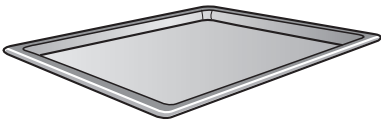
Les accessoires (par ex. grilles) peuvent s'utiliser sur chaque niveau. Ils s'insèrent entre les barres supports :

Les rails télescopiques FlexiClips (si disponibles) peuvent être insérés aux niveaux 1, 2 et 3. Ils sont pour ce faire montés sur la barre support supérieure.

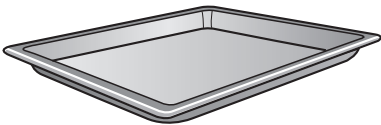
Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

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

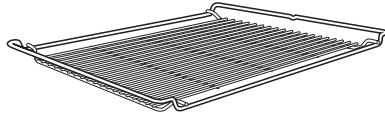
Plat multi-usages HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usages HUBB 71 :



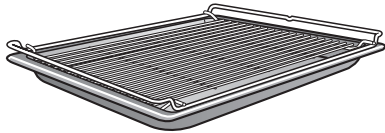
Grille HBBR 71:



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

Disposez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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

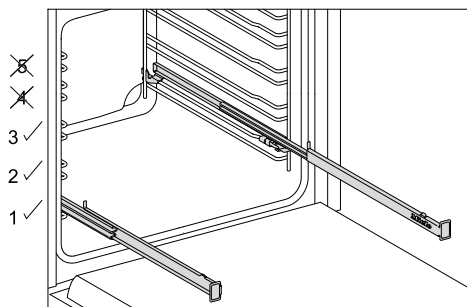


Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec une grille par-dessus, la plaque de cuisson multi-usages doit être insérée entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

Les accessoires émaillés ont été traités PerfectClean.

Equipement

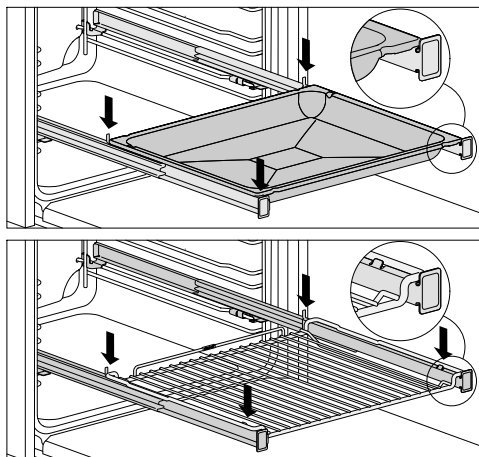
Rails télescopiques FlexiClips HFC 70-C



Les rails télescopiques FlexiClip peuvent uniquement être placés aux niveaux 1, 2 et 3.

Les rails télescopiques FlexiClip sont entièrement extractibles de l'enceinte de cuisson. Ils donnent une vision d'ensemble des aliments.

Insérez entièrement les rails télescopiques FlexiClip avant d'y poser l'accessoire.



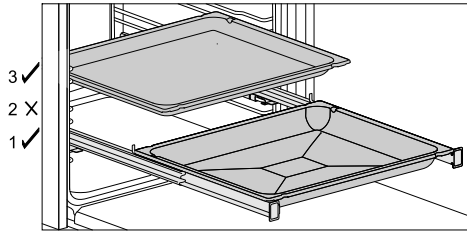
Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance,

- veillez à ce que l'accessoire se trouve toujours entre les taquets avant et arrière des rails,
- lorsque vous enfitez la grille sur les rails télescopiques FlexiClip, positionnez toujours la zone réservée aux aliments vers le bas.

Les rails FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

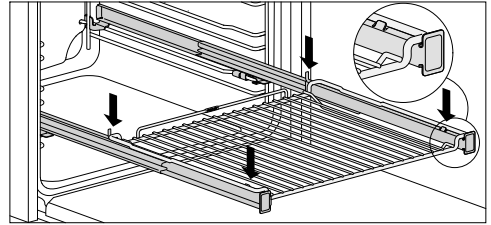
Comme les rails télescopiques sont montés sur la tige support supérieure d'un niveau, la distance par rapport au niveau supérieur se réduit. Un écart trop petit peut avoir un impact sur le résultat de cuisson.

Si vous utilisez simultanément plusieurs tôles à pâtisserie, tôles universelles ou grilles :



- Enfilez une plaque à pâtisserie, plaque multi-usages ou grille sur les rails télescopiques FlexiClip.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails télescopiques FlexiClip.

Si vous utilisez une plaque multi-usages avec la grille posée dessus :



- Enfilez une plaque multi-usages avec une grille posée sur les rails télescopiques FlexiClip. La grille coulisse automatiquement entre les supports du niveau, au-dessus des rails télescopiques FlexiClip.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails télescopiques FlexiClip.

Equipement

Montage des rails télescopiques FlexiClip

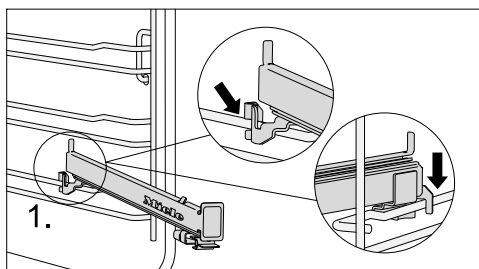
⚠ Risque de brûlures !
Les résistances doivent être éteintes.
L'enceinte de cuisson doit avoir refroidi.

Insérez les rails télescopiques FlexiClip au niveau 1. Vous pouvez ainsi les utiliser pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2.

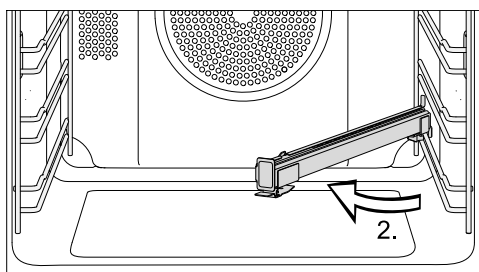
Un niveau est constitué par deux supports sur la grille support. Les rails télescopiques FlexiClip sont toujours montés sur le support supérieur d'un niveau.

Montez le rail télescopique FlexiClip qui porte l'inscription "Miele" sur le côté droit.

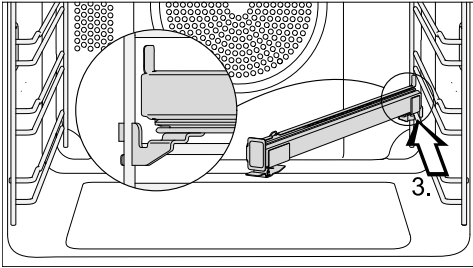
N'ouvrez **pas** les rails télescopiques lors du montage. Si les rails télescopiques sont bloqués après le montage, tirez-les une fois complètement en forçant.



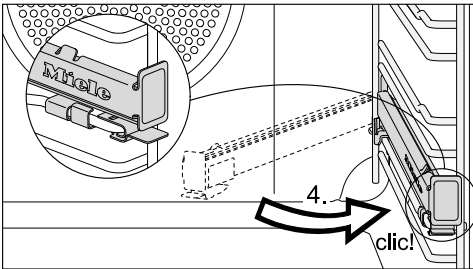
- Accrochez le rail télescopique FlexiClip à l'avant sur la tige support supérieure d'un niveau (1.).



- Puis faites-le pivoter vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.).



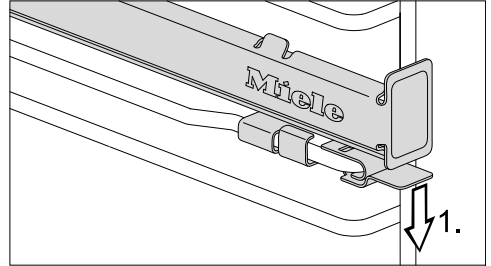
- Faites glisser le rail télescopique FlexiClip vers l'arrière, en biais le long du support supérieur, jusqu'à la butée (3.).



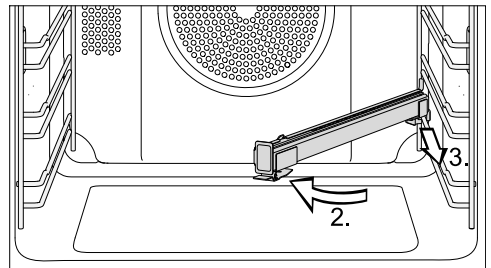
- Rabattez le rail télescopique FlexiClip et enclenchez-le sur la tige support supérieure en vous assurant qu'un clic se fasse entendre (4.).

Démonter les rails télescopiques FlexiClip

- Enfoncez complètement le rail télescopique.



- Appuyez sur la languette du rail télescopique FlexiClip pour l'abaisser (1.).



- Faites pivoter le rail télescopique FlexiClip vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.) puis tirez-le vers l'avant le long du support supérieur (3.).

- Décrochez le rail télescopique FlexiClip du support et retirez-le.

Equipement

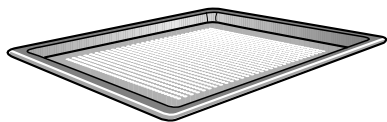
Plat à tarte HBF 27-1



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

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Plaque de cuisson perforée HBBL 71



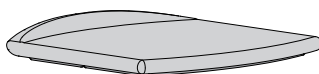
La plaque de cuisson perforée a été développée spécialement pour préparer de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas, frites... bien croustillants. Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.

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

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

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

Pierre à pizza HBS 60

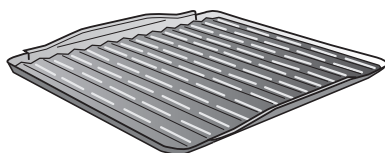


La pierre à pizza permet de réussir pizzas, quiches, pains et petits fours à base de pâte à pain dont le fond doit être bien croustillant.

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

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

Tôle anti-graisses HGBB 71



La tôle de rôtissage est posée dans la plaque de cuisson multi-usage.

Pour les grillades ou les rôtis : la tôle de rôtissage évite que le jus de viande brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

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

Les plats à rôtir Gourmet de Miele s'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 la plaque de cuisson multi-usages.

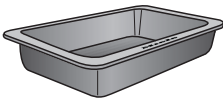
La surface des plats à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

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

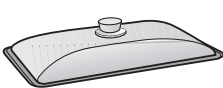
Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles en option. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur :
22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

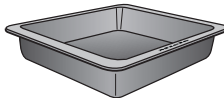


HBD 60-22

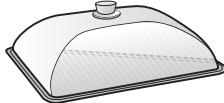


Profondeur :
35 cm

HUB 5001-XL *

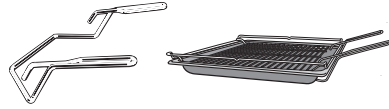


HBD 60-35



* convient aux tables de cuisson à induction

Poignée de retrait HEG



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

Chiffon microfibras Miele

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

Produit nettoyant pour fours Miele

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

Équipement

Fonctions du four

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


Elle permet aussi :

- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Activation et désactivation automatique des processus de cuisson
- Sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité du four

Verrouillage de la mise en marche du four

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

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.

Porte ventilée

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

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

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

Verrouiller la porte pendant la pyrolyse

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

Surfaces traitées PerfectClean

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

Les aliments cuits se décolle bien plus facilement et les salissures s'èlèvent aisément après la cuisson.

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

N'utilisez pas de couteau en céramique : ils risquent de rayer la surface PerfectClean.

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.


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

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

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

Première mise en service

Avant la première mise en service

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

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

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

- Réglez l'heure

Première mise à l'heure de l'horloge


L'heure s'affiche sur 24 heures.




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

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

- Validez en effleurant **OK**.

12:00 s'allume et  clignote.

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

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Réglez les heures avec **<** ou **>**.

- Validez en effleurant **OK**.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.

- Réglez les minutes avec **<** ou **>**.

- Validez en effleurant **OK**.


L'heure est enregistrée.

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

Première montée en température du four


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

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

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .

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

- Sélectionnez 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 **0** et le sélecteur de température sur ●.





 Risque de brûlures ! 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 micro-fibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.







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

Aperçu des modes de cuisson

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





Mode de cuisson	Description
Chaleur sole/voûte 	Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et les recettes nécessitant une cuisson à basses températures. Si vous préparez une recette ancienne, choisissez une température de 10 °C inférieure à celle indiquée. Le temps de cuisson reste le même.
Chaleur sole 	Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.
Gril 	Pour les grillades peu épaisses comme les steaks par exemple ou pour gratiner.
Chauffage accéléré 	Pour préchauffer rapidement le four. Sélectionnez ensuite le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Aperçu des modes de cuisson

Mode de cuisson	Description
Chaleur tournante + 	Pour cuire et rôtir. Vous pouvez cuire pâtisseries et viandes sur plusieurs niveaux simultanément. Le ventilateur permettant une diffusion homogène de la chaleur dans l'enceinte, vous pouvez cuire ces derniers à des températures moins élevées qu'en mode chaleur solevoûte  .
Cuisson intensive 	La cuisson intensive convient aux gâteaux à garniture humide, comme les cheesecake ou les quiches lorraines mais ne convient pas aux biscuits ou aux rôtis : le jus de cuisson fonce trop.
Turbogril 	Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles, vous pouvez choisir des températures de cuisson plus faibles qu'en mode Gril  , la diffusion de la chaleur dans l'enceinte de cuisson étant immédiate.
Cuisson éco 	Pour des petites portions, comme par exemple des pizzas surgelées, des petits pains précuits, des gâteaux secs, mais aussi pour les plats à base de viande et des plats rôtis. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de cuisson traditionnels, lorsque la porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.

Conseils d'économie d'énergie

Cuisson

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

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimum env. 5 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. N'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde").
- Si vous souhaitez procéder à un nettoyage par pyrolyse, il est préférable de débiter le processus de nettoyage directement en fin de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

Utilisation du four

Utilisation simple

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement sont activés.

- Sélectionnez la température avec le sélecteur de température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Après la cuisson

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

Ventilateur de refroidissement

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

Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.

Préchauffer l'enceinte

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la phase de préchauffage.

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


Chaleur tournante +


- pain noir,
- rosbif et filet

Chaleur sole/vôte



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

Chauffage accéléré

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

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

Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

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

Horloge programmable

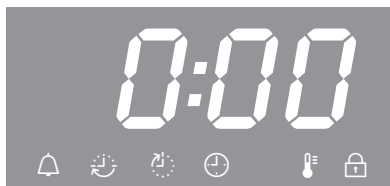
L'horloge programmable propose les fonctions suivantes :

- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Activation et désactivation automatique des processus de cuisson
- Modifier les réglages *P*

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

Des symboles indiquent les fonctions disponibles.

Écran



Symboles à l'écran

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

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

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

Touches

Touche	Utilisation
<	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre les fonctions en surbrillance - Raccourcir les temps - Ouvrir le menu Réglages <i>P</i> - Modifier l'option 5 d'un réglage <i>P</i>
>	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre les fonctions en surbrillance - Augmenter les temps - Modifier l'option 5 d'un réglage <i>P</i>
OK	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir les fonctions - Enregistrer les temps réglés et les réglages modifiés - Ouvrir les temps réglés

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

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

Principe du réglage de temps

En principe le temps se règle par blocs :

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

■ Validez en effleurant *OK*.

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

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

Le symbole correspondant clignote pendant env. 15 secondes.

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

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

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

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

■ Validez en effleurant *OK*.

Le bloc de chiffres de droite clignote.

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

■ Validez en effleurant *OK*.

Le temps réglé est enregistré.

Affichage des temps

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

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

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

Après écoulement des temps

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

■ Validez en effleurant *OK*.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Horloge programmable

Utiliser la minuterie

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


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

Le délai maximum de la minuterie est de 99 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

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



- Appuyez sur < jusqu'à ce que  clignote.
- Validez en effleurant OK.



00:00 est affiché et le bloc des minutes clignote.

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



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

Les minutes sont enregistrées et le bloc secondes clignote.



- Avec la touche < ou >, saisissez les secondes.
- Validez en effleurant OK.



Le temps de minuterie est enregistré et s'écoule seconde par seconde.

Le symbole  signale que la minuterie est activée.

Une fois le décompte de la minuterie terminé,

- 🔔 clignote.
- Le temps s'écoule de nouveau normalement.
- Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").

- Validez en effleurant *OK*.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

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

Modifier la minuterie

- Appuyez sur < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

La minuterie configurée s'affiche.

- Validez en effleurant *OK*.

Le bloc des minutes clignote.

- Réglez les minutes avec < ou >.

- Validez en effleurant *OK*.

Le bloc secondes clignote.

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

- Validez en effleurant *OK*.

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

Supprimer la minuterie

- Appuyez sur < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

- Validez en effleurant *OK*.

Le bloc des minutes clignote.

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

A la pression suivante sur la touche, il ne s'affiche pas des chiffres mais deux tirets à la place du bloc minutes :



- Validez en effleurant *OK*.

Quatre tirets s'affichent :



- Validez en effleurant *OK*.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

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

Horloge programmable

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons.

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

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

La mise en marche et l'arrêt automatiques 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.

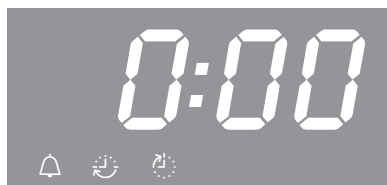
Régler le temps de cuisson

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

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

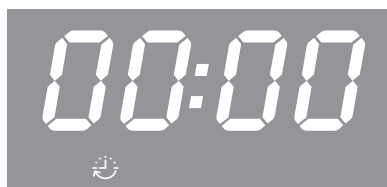
Le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur sont activés.

- Appuyez sur > jusqu'à ce que  clignote.



0:00 s'affiche.

- Validez en effleurant OK.



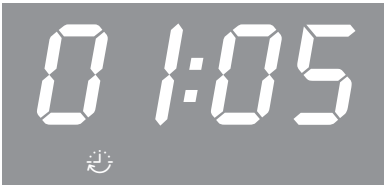
00:00 s'affiche et le bloc des heures clignote.

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

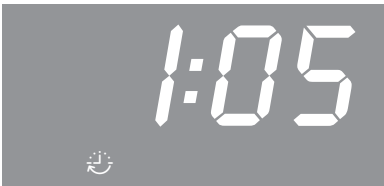


- Réglez les heures avec < ou >.
- Validez en effleurant OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.



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



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

Le symbole 🕒 indique que le temps de cuisson est affiché.

Une fois la cuisson terminée

- 0:00 s'affiche.
- 🕒 clignote.
- Le chauffage de l'enceinte est désactivé automatiquement,
- Le ventilateur de refroidissement reste enclenché.
- Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").
- Validez en effleurant OK.
- Les signaux sonores et visuels sont désactivés.
- L'heure s'affiche.
- Le chauffage de l'enceinte se réactive.
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur 0 et le sélecteur de température sur •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Horloge programmable

Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson


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

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

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

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

Régler d'abord l'heure :

- Appuyez sur > jusqu'à ce que  clignote.
- Validez en effleurant OK.

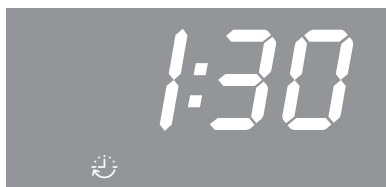
00:00 s'affiche et le bloc des heures clignote.


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

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.


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

Le temps de cuisson est enregistré.



Le symbole  indique que le temps de cuisson est affiché.

Régler ensuite la fin de cuisson :

- Appuyez sur > jusqu'à ce que  clignote.



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

- Validez en effleurant OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.




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

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.




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

La fin de cuisson  est enregistrée.


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

Le temps de fin de cuisson programmé s'affiche.

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.

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

Modifier le temps de cuisson

- Appuyez sur > jusqu'à ce que  clignote.

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Validez en effleurant OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Réglez les heures avec < ou >.

- Validez en effleurant OK.

Le bloc des minutes clignote.


- Réglez les minutes avec < ou >.

- Validez en effleurant OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

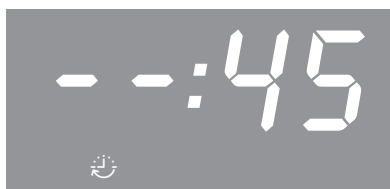
Horloge programmable

Supprimer le temps de cuisson

- Appuyez sur < ou > jusqu'à ce que  clignote.
- Validez en effleurant OK.

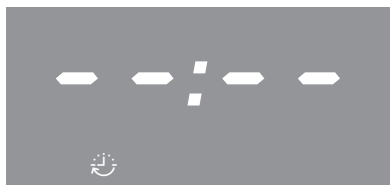
Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

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



- Validez en effleurant OK.

Quatre tirets s'affichent :



- Validez en effleurant OK.

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

L'heure s'affiche lorsqu'aucune minuterie n'est réglée.


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

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

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

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Appuyez sur < ou > jusqu'à ce que  clignote.
- Validez en effleurant OK.


Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

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

- Validez en effleurant OK.

Quatre tirets s'affichent :

- Validez en effleurant OK.

Le symbole  est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

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

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

Modification de l'heure

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

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**.
- Appuyez sur > jusqu'à ce que ⊕ clignote.
- Validez en effleurant *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

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

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.

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

L'heure est enregistrée.

Après une panne de courant, l'heure doit être saisie de nouveau.

Horloge programmable

Modifier les réglages

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

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

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



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



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

Pour modifier l'option :

- Appuyez sur < ou > jusqu'à ce que l'option souhaitée soit affichée.
- Validez en effleurant **OK**.

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


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

Si vous ne voulez pas modifier d'autres réglages :

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

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

Tableau des réglages

Réglage	Statut
P 1 Volume des signaux sonores	5 0 Le signal sonore est désactivé .
	5 1 à 5 30* Le signal sonore est activé . Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez une option, le signal sonore correspondant à cette combinaison retentit.
P 2 Format d'affichage de l'heure	24* L'heure est affichée sur 24 heures .
	12 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 13 h au moment où vous le faites, il faudra régler l'heure de nouveau.
P 3 Verrouillage de la mise en marche du four	5 0* Le verrouillage de la mise en marche est désactivé .
	5 1 Le verrouillage de la mise en marche est activé et il s'affiche  . Le verrouillage de la mise en marche protège le four de toute manipulation involontaire. Le verrouillage de la mise en marche est maintenu même après une coupure de courant.
P 4 Bip touches	5 0 Le bip sonore est désactivé .
	5 1* Le bip sonore est activé .




* Réglage d'usine

Pains et pâtisseries

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 fonctionnement

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  : plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages, moules en matériau passant au four.
- Chaleur sole-voûte  : moules mats et foncés. Évitez les moules en matériau clair et brillant qui ne garantissent pas un brunissage suffisant et uniforme; les aliments risquent de ne pas cuire correctement.
- Posez toujours les moules sur la grille. Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Vous pouvez cuire de grandes tartes aux fruits et de grands gâteaux directement dans la plaque de cuisson multi-usages.

Papier sulfurisé, beurrer

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

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

Le papier sulfurisé est nécessaire avec

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

Remarques sur les tableaux de cuisson

Dans les tableaux, les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

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

Température

Choisissez la température la plus basse en général.

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

Temps de cuisson

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

Niveau ⁵₁

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

– **Chaleur tournante** +

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

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

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

– **Cuisson intensive**

- 1 plaque : niveau 1 ou 2

– **Chaleur sole-voûte**

- 1 plaque : niveau 1 ou 2

Pains et pâtisseries

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

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

















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

Température / Niveau / Temps de cuisson

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


- 1) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- 2) Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.
- 3) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte à gâteau

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Grand gâteau (plaque)		150-160	2 ²⁾	25-35
		150-160 ¹⁾	2 ²⁾	30-40
Gâteau marbré, aux noix (moule)		150-160	2 ²⁾	55-75
		150-160	2 ²⁾	55-75
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plaque)		150-160	2 ²⁾	40-50
		170-180	2 ²⁾	45-55
Tarte aux fruits (plaque)		150-160	2 ²⁾	35-45
		160-170	2 ²⁾	35-55
Tarte aux fruits (moule)		150-160	2 ²⁾	55-65
		170-180 ¹⁾	1	35-45
Fond de tarte		150-160	2 ²⁾	25-35
		170-180 ¹⁾	2 ²⁾	15-25


















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





 Température / ⁵₁ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- 2) Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.

Pains et pâtisseries


Pâte brisée

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Petits gâteaux (1 plaque)		140-150	2 ²⁾	20-30
		160-170 ¹⁾	3 ²⁾	15-25
Petits gâteaux (2 plaques)		140-150	1+3 ²⁾	20-30 ³⁾
Sprints (1 plaque) *		140	2	35-45
		160 ¹⁾	3	20-30
Sprints (2 plaques) *		140	1+3	35-45 ³⁾
Fond de tarte		150-160	2 ²⁾	35-45
		170-180 ¹⁾	2	20-30
Crumble		150-160	2 ²⁾	45-55
		170-180	2 ²⁾	45-55
Tarte au fromage blanc		150-160	2 ²⁾	85-95
		170-180	2 ²⁾	80-90
		150-160	2 ²⁾	80-90

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

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

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

- 1) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- 2) Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.
- 3) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte brisée

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

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
















Température / Niveau / Temps de cuisson

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

- 1) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- 2) Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.

Pains et pâtisseries

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

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

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

 Température / ⁵₁ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.
- 2) Pour la pâte levée. Utilisez le niveau 3 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 3) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

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

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 1	 [min]
Pain blanc		180-190	2 ²⁾	35-45
		190-200	2²⁾	30-40
Pain complet		180-190	2 ²⁾	55-65
		200-210¹⁾	2²⁾	45-55
Pizza (plaque)		170-180	2 ²⁾	30-45
		190-200¹⁾	2^{2) 3)}	30-45
		170-180	2^{2) 3)}	30-45
Tarte à l'oignon		170-180	2 ²⁾	30-40
		180-190¹⁾	2^{2) 3)}	25-35
		170-180	2²⁾	30-40
Faire lever la pâte		50	4)	15-30
		50	4)	15-30













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

Température / Niveau / Temps de cuisson




- 1) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré
- 2) Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.
- 3) Pour la pâte levée. Utilisez le niveau 3 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 4) Le récipient peut être posé directement sur la sole de l'enceinte. En fonction de la taille du récipient, les supports de gradins peuvent également être retirés. Si vous utilisez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte , placez en plus la grille sur la sole de l'enceinte.

Pains et pâtisseries


Génoise

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

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

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

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

- 1) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- 2) Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

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



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

Température / Niveau / Temps de cuisson

- 1) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- 2) Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.
- 3) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Rôti

Modes de fonctionnement

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

Plats de cuisson

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

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

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

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

Conseils

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

Remarques sur les tableaux de cuisson



Dans les tableaux, les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

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

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

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

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

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

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

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

Préchauffage

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

Temps de cuisson

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

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

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

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

Niveau ⁵₁

En règle générale, enfournez au niveau 2.

Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.

Rôti

Tableaux de cuisson

Bœuf, veau

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













Mode de cuisson / Température / Niveau 5^{*} / Durée de rôtissage

Chaleur tournante + / Chaleur sole / voûte

* Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.

- 1) Utilisez la plaque de cuisson multi-usages. Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- 2) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré
- 3) Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 4) En fonction du degré de cuisson souhaité (en cas d'utilisation d'une thermosonde) : saignant : 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–70 °C.

Porc

		 [°C]	 ⁵ *	 [min]
Rôti de porc / rôti roulé, env. 1 kg		170-180	2	100-120 ¹⁾
		190-200	2	90-110¹⁾
Rôti de porc avec barde, env. 2 kg		170-180	2	120-160 ²⁾
		190-200	2	130-150 ²⁾
Petit salé, env. 1 kg		150-160	2	60-80 ²⁾
		170-180	2	80-100 ²⁾
Pain de viande, env. 1 kg		170-180	2	60-70 ²⁾
		200-210	2	70-80²⁾

 Mode de cuisson /  Température / ⁵ Niveau /  Durée de rôti

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole / voûte











* Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.

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

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

Rôti


Agneau, gibier

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















 Mode de cuisson /  Température /  Niveau /  Durée de rôtiage

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole / voûte



* Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.

- 1) Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 2) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- 3) Après la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.

Volaille, poisson

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

Mode de cuisson /  Température /  Niveau ⁵ / 1 /  Durée de rôtissage

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole / voûte

* Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.

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

Cuisson à basse température

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

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

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

Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.


Le résultat est très tendre et juteux.


Conseils

- Utilisez de la viande maigre bien rassemblée, 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 la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus. Pour préchauffer le four, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  et une température de 130 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson multi-usages et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la pièce de viande de tous côtés sur la table de cuisson.

 Risque de brûlures !

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

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



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


Cuisson à basse température

Après la cuisson

- Vous pouvez immédiatement couper la viande. Il n'est pas nécessaire d'observer un temps de repos.
- Vous pouvez ainsi la laisser au chaud jusqu'à ce que vous passiez à table. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.
- La viande a une température de dégustation optimale. Dressez-la sur les assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Temps de cuisson / Températures à cœur

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

 Temps de cuisson

 Température à cœur

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

* pièce désossée

Mode gril



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

Gril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

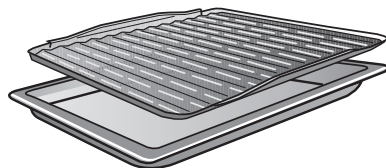
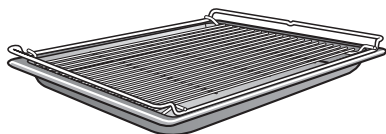
Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles

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

Plats de cuisson



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

N'utilisez pas le plat multi-usages

Préparer les aliments

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

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

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

Mode grill

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



Risque de brûlures !

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.

Mode gril

Remarques sur le tableau des grillades

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

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

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

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

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

Préchauffage

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

Niveau

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

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

Temps de gril

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

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

– Retournez la viande après la moitié du temps.

Test de cuisson

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















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

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

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


Tableau des grillades

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

Pièce à griller					
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Pièce plate					
Burger *	4 ¹⁾		12–24	–	–
Brochettes	4 ¹⁾	220	12–17	220	12–17
Brochettes de volaille	4 ¹⁾	220	12–17	220	12–17
Tranches d'échine de porc	4 ¹⁾		16–24	240	13–22
Foie	3 ¹⁾		8–12	220	8–12
Boulettes de viande	4 ¹⁾		10–20	240	17–22
Saucisses	3 ¹⁾		8–15	220	10–17
Filet de poisson	4 ¹⁾	220	15–25	220	15–25
Truites	4 ¹⁾	220	15–25	220	15–25
Toast *	3	 ²⁾	5–8	–	–
Croque-monsieur	3 ¹⁾	220	8–12	220	8–12
Tomates	4 ¹⁾	220	6–10	220	8–12
Pêches	2/3 ¹⁾		5–10	220	5–10
Grillades de gros diamètre					
Poulet, env. 1,2 kg	1	220	60–70	190	55–65
Jarret de porc, env. 1 kg	2 ¹⁾	–	–	180	80–90

 Gril /  Turbogril

 ⁵ Niveau /  Température /  Temps de cuisson des grillades


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

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

- 1) Si vous utilisez les rails télescopiques FlexiClip (si disponibles), montez-les à un niveau inférieur.
- 2) Ne préchauffez pas la résistance de voûte/de gril.

Autres applications

Décongélation

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

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





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

Conseils

- Sortez les produits surgelés de leurs emballages et disposez-les sur le plat de cuisson multi-usages ou dans un plat pour les décongeler.
- Placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plat de cuisson multi-usages en-dessous. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.
- Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons. Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour absorber les épices.

Temps de décongélation partielle ou complète

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

Aliment surgelé	 [g]	 [min]
Poulet	800	90–120
Viande	500	60–90
	1000	90–120
Saucisses	500	30–50
Poisson	1000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteau au beurre	500	20–30
Pains	500	30–50

 Poids /  Temps de décongélation

Cuisson éco

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

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

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

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

Exemples d'utilisation :

Plat	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Biscuits à l'emporte-pièce	150	25–30
Fondant de légumes façon ratatouille	180	40–60
Filet de poisson dans du film alimentaire, env. 500 g.	200	25–35
Pizza surgelée, précuite	200	20–25
Rôti de jambon, env. 1,5 kg	160	130–160
Bœuf en daube, env. 1,5 kg	180	160–180

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

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

Autres applications

Produits surgelés/plats préparés

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

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

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur le plat multi-usages et la plaque de cuisson multi-usages. Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

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

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

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

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.
 - Dénoyer éventuellement les prunes.
 - Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.
 - Eplucher les bananes et les couper en rondelles.
 - Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.
 - Enlever les grandes tiges pour le persil ou l'aneth.

- Répartissez bien les aliments sur la plaque de cuisson multi-usages.


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

- Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur solevoûte .
- Sélectionnez une température entre 80 et 100 °C.
- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2.
En Chaleur tournante +  vous pouvez également sécher simultanément aux niveaux 1+3.

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

- Mode de cuisson / ⌚ Temps de séchage
-  Chaleur tournante + /  Chaleur solevoûte

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

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

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.


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

- Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Autres applications

Stérilisation des conserves


Bocaux

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


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

- Bocaux pour conserves
- Bocaux à couvercle vissable

Stérilisation des fruits et légumes


Nous vous conseillons d'utiliser Chaleur tournante + .

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

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante +  et une température de 150 °C à 160 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.


Baissez la température à temps afin d'éviter que le liquide ne déborde.

Fruits / Cornichons


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

Légumes


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

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

 Temps de stérilisation


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

Après la stérilisation


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

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

Chauffer la vaisselle

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

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. En fonction de la taille de la vaisselle, vous pouvez la placer sur la sole de l'enceinte et démonter en plus les supports de gradins.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .
- Réglez la température de 50 à 80 °C.

 Risque de brûlures !

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

- Enlevez la vaisselle chauffée de l'enceinte.

Nettoyage et entretien

 Risque de brûlures !

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

 Risque de blessure !

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

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

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

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

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

Produits à ne pas utiliser

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

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

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

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

Les accessoires ne doivent pas être lavés 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 à la main facilité, vous pouvez démonter la porte et même la désassembler, vous pouvez également enlever les supports de gradins avec les rails FlexiClips (si le four en est équipé) et abaisser la résistance de voûte/gril.

Salissures normales

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

Évitez de le nettoyer car il pourrait s'abîmer.

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

Nettoyage et entretien

Salissures incrustées (excepté les rails télescopiques Flexi-Clips)

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

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

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

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

Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip

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


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

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'enceinte avec pyrolyse

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

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

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de pyrolyse avec pour chacun une durée différente. Sélectionnez :

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

La porte de l'appareil est verrouillée automatiquement au démarrage de la pyrolyse. Vous pouvez l'ouvrir de nouveau qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

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

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

Préparer le nettoyage par pyrolyse

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

- Retirez tous les accessoires du four.

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse. Les résidus incrustés peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées.

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

Démarrer le nettoyage par pyrolyse



Risque de brûlures !

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

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

- Sélectionnez Pyrolyse



PY 1 s'affiche. Le chiffre clignote.

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

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

La pyrolyse démarre.

s'affiche également à l'écran.



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

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

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

- Validez en effleurant *OK*.
- Appuyez sur > jusqu'à ce que clignote.


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

Si dans l'intervalle vous avez programmé une minuterie, un signal sonore retentit une fois la minuterie écoulée, clignote et le temps dévolu à la pyrolyse repart de zéro. Dès que vous appuyez sur *OK*, les signaux sonores et visuels s'éteignent. *PY* et le chiffre du nettoyage par pyrolyse choisi s'affichent à nouveau.

Nettoyage et entretien

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 pour le faire).

- Validez en effleurant *OK*.
- Appuyez sur > jusqu'à ce que  clignote.

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

- Validez en effleurant *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

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

Le bloc des minutes clignote.

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



L'heure de fin programmée est enregistrée.



Le chauffage de l'enceinte s'arrête.

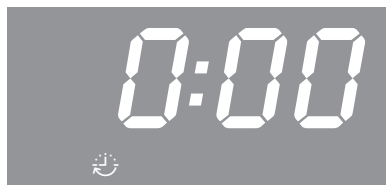
Tant que l'heure de début n'est pas encore atteinte, vous avez encore la possibilité de modifier l'heure de fin saisie.

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



Après le nettoyage par pyrolyse

0:00,  et  sont d'abord affichés.


Tant que  est allumé, la porte reste verrouillée. Dès que  clignote, la porte est déverrouillée.



Dès que la porte est déverrouillée,

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

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

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



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

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

Conseils


- Vous pouvez éliminer la plupart des résidus à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibre propre et humide.
- Selon le degré de salissure de l'appareil, l'intérieur de la vitre peut être recouvert d'un dépôt que vous pouvez éliminer facilement avec une éponge ou un grattoir et du liquide vaisselle.
- 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 un autre mode de cuisson ou sur la position **0**.

Repositionnez le sélecteur de mode de cuisson sur , si vous voulez redémarrer la pyrolyse.

- Une panne de courant a eu lieu.

PY Lorsque le courant est rétabli, reste allumé jusqu'à ce que la température dans l'enceinte soit redescendue en dessous de 280 °C. Ensuite le bloc de chiffres apparaît,  clignote et la porte est déverrouillée. Puis *PY* clignote à l'écran.

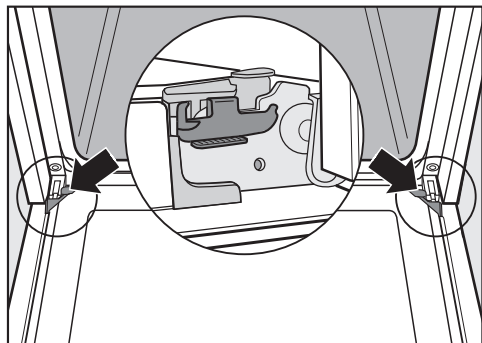
- Si vous souhaitez démarrer de nouveau le nettoyage par pyrolyse, confirmez avec **OK**. Ensuite vous pouvez sélectionner la pyrolyse et démarrer.

Après la panne de courant, dès que vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**, *PY* continue à clignoter. Appuyez sur **OK** pour saisir de nouveau l'heure (voir chapitre "Mise en service").

Nettoyage et entretien

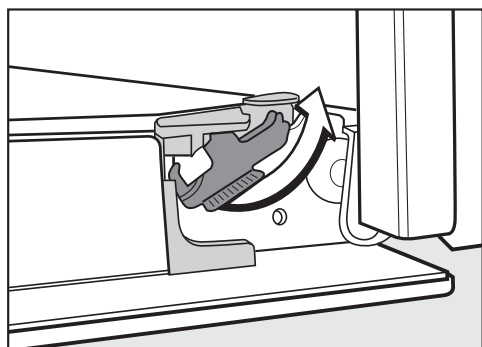
Démontage de la porte

La porte pèse environ 10 kg.



La porte du four est reliée aux charnières de porte grâce à des supports. Pour démonter la porte vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

- 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 4 vitres traitées qui réfléchissent la chaleur.

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

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

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

Pour le nettoyage des vitres de portes, tenez compte des conseils qui sont valables pour la façade.

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

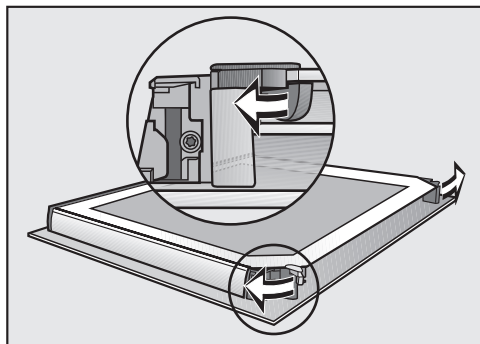
Le produit nettoyant pour fours abîme les profilés en aluminium. Nettoyez les éléments avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibrilles propre et humide.

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

Nettoyage et entretien

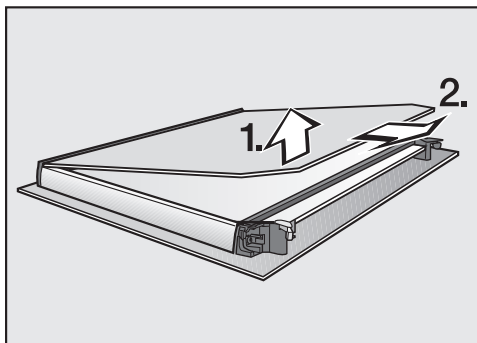
⚠ Risque de blessure !
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

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

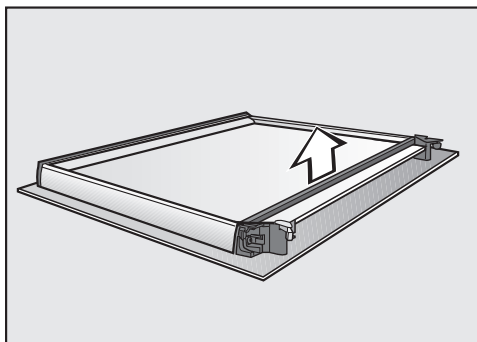


- Ouvrez les étriers de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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

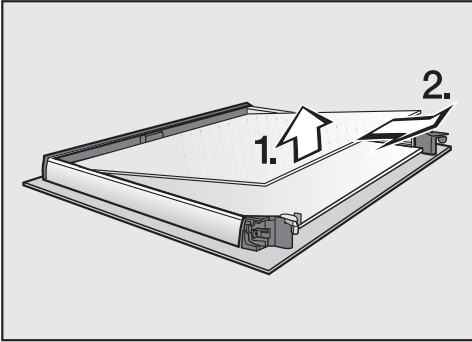


- Soulevez **légèrement** la vitre interne et sortez-la de la baguette en plastique.

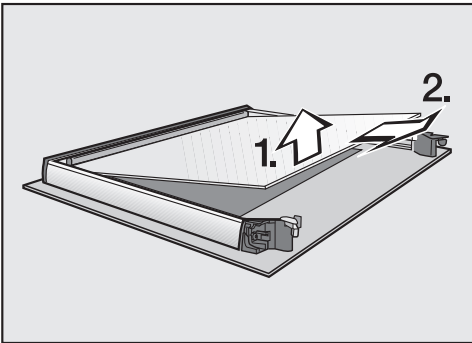


- Retirez le joint.

Nettoyage et entretien



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

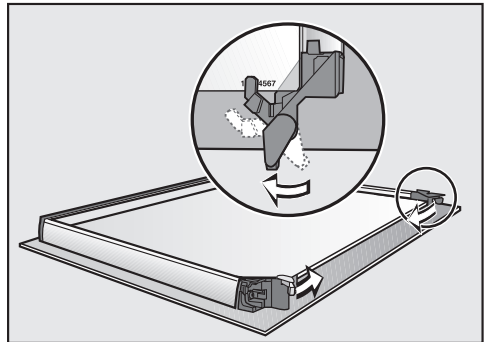


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

Réassemblez ensuite la porte avec soin :

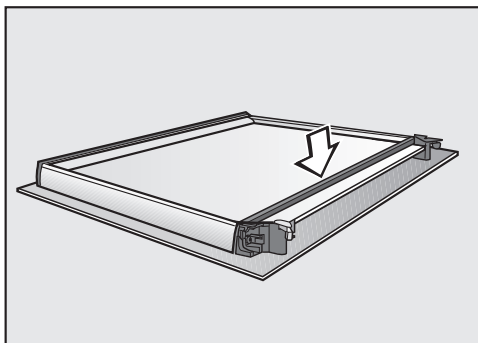
Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, se référer à la référence indiquée sur les vitres.

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

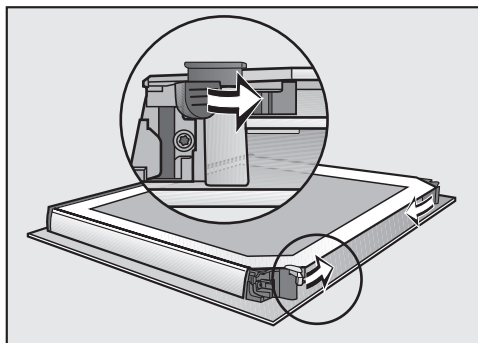


- Tournez les étriers de blocage pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée). La vitre doit être contre les étriers de blocage.

Nettoyage et entretien

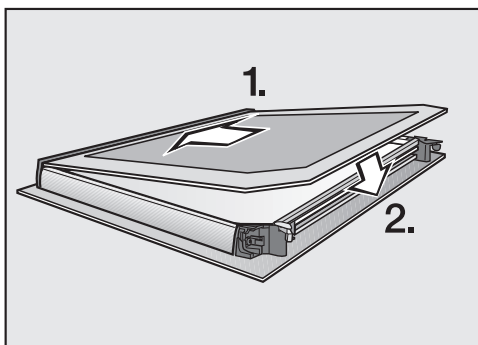


- Remettez le joint.



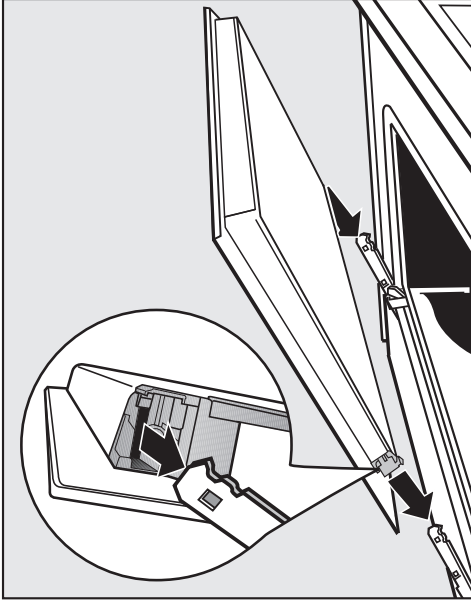
- Ouvrez les étriers de blocage des vitres en les tournant vers l'intérieur.

Le porte est réassemblée.



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

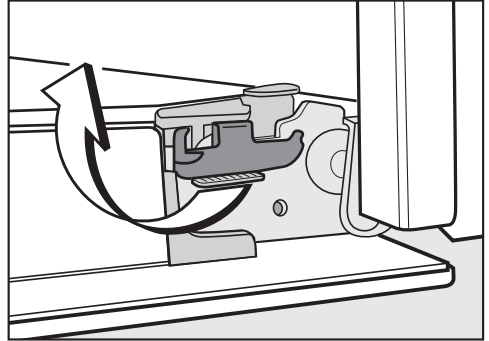
Montage de la porte



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

- Ouvrez complètement la porte.

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




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

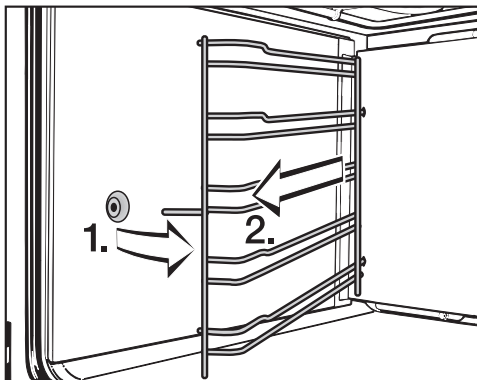
Nettoyage et entretien

Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips

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

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

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



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

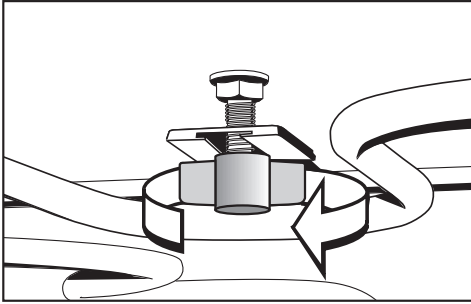
Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Abaisser la résistance de voûte + gril

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

- Démontez les supports de gradins.



- Dévissez l'écrou papillon.

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

- Abaissez prudemment la résistance
de voûte/gril.

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

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

En cas d'anomalie


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



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

 **Risque de blessure !** Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.


Les interventions techniques doivent impérativement être exécutées par des professionnels agréés par le fabricant.

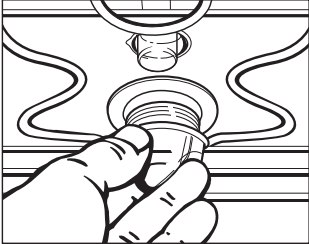
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four.

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

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

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	<p>En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.</p> <p>Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.</p>
Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	<p>Une température ou un niveau erroné ont été choisis.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none">■ En mode Chaleur sole/ voûte , les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.
Les rails télescopiques FlexiClip sont difficiles à insérer ou à extraire.	<p>Les roulements à billes des rails télescopiques FlexiClip sont insuffisamment graissés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lubrifiez les roulements à billes avec la graisse spéciale Miele. <p>Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées de l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails télescopiques FlexiClip. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.</p>

Problème	Cause et solution
<p>L'éclairage supérieur de l'enceinte ne s'active pas.</p> 	<p>La lampe halogène est défectueuse.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>⚠ Risque de brûlures ! Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9). ■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.
<p>La porte ne peut pas être ouverte après le nettoyage par pyrolyse.</p>	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente.
<p>Après le nettoyage par pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte.</p>	<p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures, il reste donc de la cendre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humide. <p>Si vous trouvez encore des salissures importantes, redémarrez le nettoyage par pyrolyse, en allongeant éventuellement la durée.</p>

Service après-vente et garantie

Service après vente

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

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

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

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

Conditions et durée de garantie

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

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



Risque de blessures !

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

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

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

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

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

Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

Données de raccordement

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

Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

- En cas de questions à Miele, indiquez toujours :
 - Description du modèle
 - N° de fabrication
 - Données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale).

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

Four

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

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

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

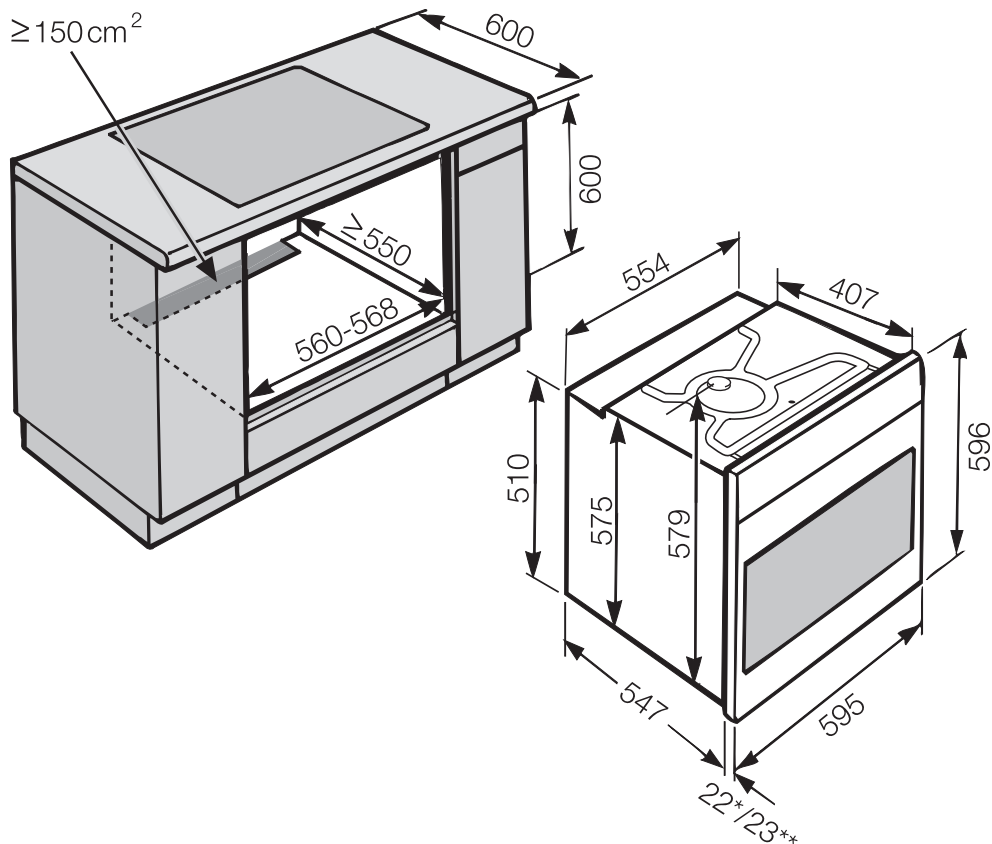
Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble bas

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

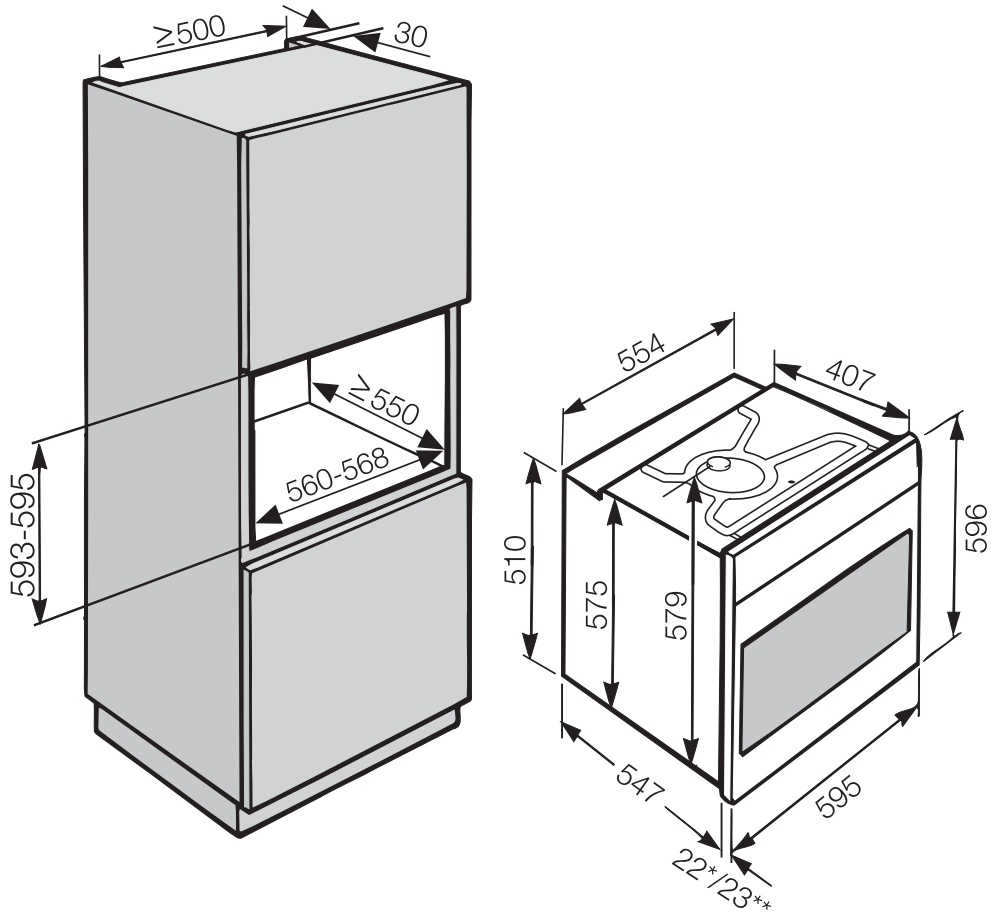


* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Encastrement en colonne



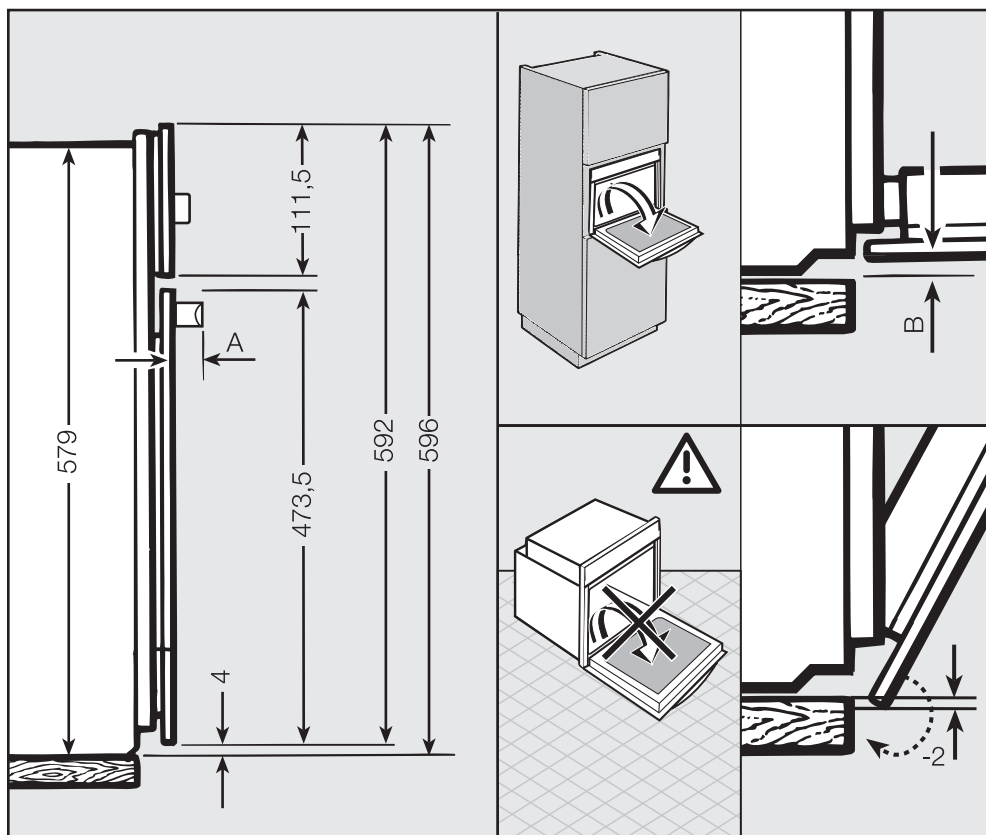
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four


Les cotes sont indiquées en mm.



A H22xx: 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 qu'une fois encastré.

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

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

Avant d'encaster votre appareil

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

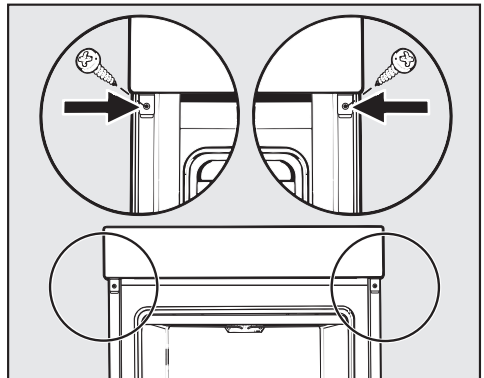
Encastrement du four

- Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encaster 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 encaster dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée.



















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



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.
- Remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien - monter la porte").

Données à l'attention des instituts de contrôle


Plats tests selon EN 60350-1

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

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

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte /  Gril

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


- 1) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- 2) Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur la grille.
- 3) Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- 4) Préchauffez l'enceinte. Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .

Classe d'efficacité énergétique

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

Classe d'efficacité énergétique : A+

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

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

Fiches de données pour fours ménagers

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

Données à l'attention des instituts de contrôle

Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H2265BP H2267BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI _{cavité de four})	81,9
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	46,0 kg

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience 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

H2265BP; H2267BP



fr-FR

M.-Nr. 10 634 320 / 01