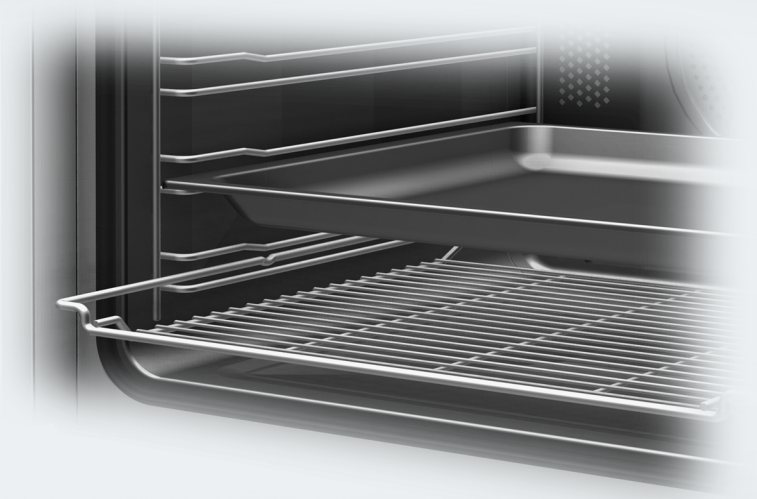
Miele

Mode d’emploi et instructions de montage
Four



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

fr-BE

M.-Nr. 11 189 960

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde 5

Votre contribution à la protection de l'environnement 14

Aperçu 15
Four 15

Panneau de commande du four 16
Sélecteur de mode de fonctionnement 17
Sélecteur de température 🌡 17
Minuterie programmable 17
Display 17
Touches sensitives 17

Équipement 18
Plaque signalétique 18
Pièces fournies 18
Accessoires joints et accessoires disponibles en option 18
Dispositifs de sécurité 26
Surfaces avec revêtement PerfectClean 26

Première mise en marche 27
Avant la première mise en service 27
Première montée en température du four 28

Présentation des modes de cuisson 29

Conseils pour économiser de l'énergie 30

Commande 32
Commande simple 32
Préchauffage de l'enceinte de cuisson 32

Horloge programmable 33
Display 33
Symboles à l'écran 33
Touches sensitives 33
Principe du réglage de l'heure 34
Affichage des temps 34
Après écoulement des temps 34
Utilisation de la minuterie 🔔 35
Réglage de la minuterie 35
Modification de la minuterie 36
Suppression de la minuterie 36

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson ... 37
Réglage de la durée de cuisson ... 37
Dès que le temps de préparation est terminée : ... 38
Réglage de la durée de cuisson et de la fin de cuisson ... 38
Modifier la durée de cuisson ... 39
Supprimer la durée de cuisson ... 40
Supprimer l'heure de fin de cuisson ... 40
Modification de l'heure ... 41
Modification des réglages ... 42
Tableau des réglages ... 43

Pâtisseries ... 44
Conseils pour cuire des pâtisseries ... 44
Remarques concernant les tableaux de cuisson ... 44
Remarques concernant les modes de cuisson ... 45

Rôti ... 46
Conseils de rôtissage ... 46
Remarques relatives aux tableaux de cuisson ... 46
Remarques concernant les modes de cuisson ... 47

Grillades ... 48
Conseils pour les grillades ... 48
Remarques concernant les tableaux de cuisson ... 48
Remarques concernant les modes de cuisson ... 49

Autres applications ... 50
Décongeler ... 50
Cuisson à basse température ... 51
Stérilisation ... 52
Produits surgelés/plats préparés ... 54
Préchauffer la vaisselle ... 55

Nettoyage et entretien ... 56
Produits de lavage à ne pas utiliser ... 56
Retirez les salissures normales ... 57
Éliminer les salissures incrustées (sauf rails coulissants FlexiClips) ... 58
Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip ... 58
Nettoyer l'enceinte de cuisson par Pyrolyse ... 59
Démarrer le nettoyage par pyrolyse ... 60
Départ différé du nettoyage par pyrolyse ... 61
À la fin du nettoyage par pyrolyse ... 61
Interrompre le nettoyage par pyrolyse ... 62
Démonter la porte ... 63

Contenu

Désassembler la porte 64
Monter la porte 68
Démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips 69
Abaisser la résistance de la voûte/du grill 70

Que faire si 71

Service après-vente 75
Contact en cas d'anomalies 75
Garantie 75

Installation 76
Dimensions d'encastrement 76
Encastrement dans une armoire haute ou basse 76
Vue latérale H 22xx 77
Vue latérale H 25xx, H 27xx, H 28xx 78
Raccordements et ventilation 79
Encastrement du four 80
Raccordement électrique 81

Tableaux de cuisson 82
Pâte à gâteau 82
Pâte brisée 83
Pâte levée 84
Pâte à l'huile et au séré 85
Génoise 85
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue 86
En-cas 87
Bœuf 88
Veau 89
Porc 90
Agneau, gibier 91
Volaille, poisson 92

Données destinées aux instituts de contrôle 93
Aliments d'essai selon la norme EN 60350-1 93
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1 94
Fiche relative aux fours ménagers 94

Ce four est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre le four en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer le four.

Conformément à la norme CEI/EN 60335-1, Miele signale expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation du four et de respecter les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

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

▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Utilisez le four exclusivement pour un usage domestique, pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et déshydrater les aliments. Tout autres types d'utilisation ne sont pas autorisés.

▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le four en toute sécurité, doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.
Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ L'enceinte de cuisson est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. concernant la température, l'humidité, la résistance chimique, la résistance aux frottements et les vibrations). Ces ampoules spéciales sont exclusivement destinées à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce.

Présence d’enfants dans l’environnement domestique

▶ Veuillez éloigner du four les enfants âgés de moins de 8 ans, sauf si une surveillance constante est garantie.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser le four sans surveillance que si ce dernier leur a été expliqué de sorte qu’ils peuvent le faire fonctionner de manière sûre. Les enfants doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le four sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants qui se trouvent à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.

▶ Risque d’asphyxie lié au matériel d’emballage. En jouant, les enfants risquent de s’asphyxier en s’enveloppant dans les matériaux de conditionnement (film plastique par ex.) ou en introduisant leur tête dans les emballages.
Tenez les matériaux d’emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. La peau des enfants réagit de manière plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la vitre 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 blessure dû aux surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes.
Pendant la pyrolyse, le four chaufe plus qu'en fonctionnement normal.
Empêchez les enfants de toucher le four pendant la pyrolyse.

▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure.
La porte de l’appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte.
Empêchez-les de se placer, de s’assoir ou se suspendre à la porte ouverte.

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

▶ Un four endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four endommagé.

▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du four est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.

▶ La sécurité électrique du four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations en vigueur. Ces conditions de sécurité élémentaire doivent être impérativement respectées. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager le four. Comparez les données de raccordement avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien.

▶ Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire. Par conséquent, ne les utilisez pas pour raccorder le four au réseau électrique.

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

▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).

▶ Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four pourrait s'en trouver entravé.
N'ouvrez jamais la carrosserie de votre four.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine.

▶ Si le four est livré sans câble d'alimentation, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", paragraphe "Raccordement électrique").

▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", paragraphe "Raccordement électrique").

▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique, procédez comme ceci (voir chapitre "Que faire si ..."). Assurez-vous de ceci comme suit :

- Retirer les fusibles de l'installation électrique
- Dévisser complètement les fusibles de l'installation électrique
- débranchez la prise (le cas échéant). Ne tirez pas le câble d'alimentation électrique, mais la fiche.

▶ Pour fonctionner correctement, le four nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). De plus, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).

▶ Si le four a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez jamais cette façade pendant que vous utilisez le four. De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four a complètement refroidi.

Utilisation conforme

▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au niveau des résistances, de l'enceinte de cuisson, des aliments et des accessoires.
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et retirer les aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en marche sont susceptibles de prendre feu en raison des températures élevées. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le four et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et, éventuellement, de s'auto-enflammer. Respectez les temps de cuisson recommandés.

▶ Certains aliments sèchent rapidement et peuvent s'enflammer à cause de des températures élevées du grill.
N'utilisez jamais les modes de cuisson avec grill pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus [⁂] ou Chaleur sole-voûte [▭].

▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour la préparation de vos plats, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. N'arrêtez jamais le four et réglez la température la plus basse dans le mode de fonctionnement sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.

▶ Les aliments maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui s'en échappe risque de corroder le four. Par conséquent, recouvrez les aliments.

▶ La sole de l'enceinte de cuisson peut se briser ou éclater en raison de l'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 de pose pour les préparations ou pour réchauffer les récipients, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante Plus [ ] ou Chaleur tournante Eco [ ].

▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte de cuisson peut l'endommager. Si vous posez des casseroles, des poêles ou des récipients sur la sole de l'enceinte, ne les déplacez pas d'un côté à l'autre.

▶ Risque de blessure par la vapeur d'eau. Si un liquide froid est versé sur une surface chaude, de la vapeur se forme qui risque de provoquer de fortes brûlures. De plus, les surfaces chaudes peuvent être endommagées par la variation brusque de température. Ne versez jamais des liquides froids directement sur des surfaces chaudes.

▶ Il est important que la température soit bien répartie dans l'aliment et suffisamment élevée. Tournez ou mélangez les aliments afin qu'ils cuisent de façon uniforme.

▶ La vaisselle en plastique non adaptée aux fours peut fondre à haute température et peut endommager le four ou commencer à brûler.
Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistante convenant à la cuisson au four. Suivez les instructions du fabricant de vaisselle.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

▶ Risque de blessure par une porte ouverte. Vous pouvez trébucher ou vous cogner contre la porte ouverte. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne vous asseyez pas dessus, n'y déposez aucun d'objet lourd. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de cuisson. Le four risque d'être endommagé.

Pour les surfaces en inox s'applique :

▶ N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez pas de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.

▶ Les aimants peuvent provoquer des rayures. N'utilisez pas la surface en inox comme panneau d'affichage aimanté.

Nettoyage et entretien

▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

▶ Les rayures peuvent endommager la vitre de la porte. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres des portes.

▶ Les grilles de support peuvent être démontées (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Démonter les grilles de support avec rails coulissants FlexiClips”). Remontez correctement les grilles de support.

▶ Les salissures les plus importantes dans l’enceinte de cuisson peuvent produire des fumées envahissantes. Enlevez les salissures les plus importantes de l’enceinte de cuisson avant de lancer la pyrolyse.

▶ Dans les zones humides et chaudes, les risques d’invasion de vermines sont importants (par ex. cafards). Le four et son environnement doivent toujours rester propres.
Les dégâts occasionnés par les vermines ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

▶ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d’autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit seront perdues.

▶ Le plat à rôtir Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (si disponible) ne doit pas être inséré au niveau 1. Cela endommagerait la sole de l’enceinte de cuisson. Une distance insuffisante entre le plat et la sole cause une accumulation de la chaleur et l’émail peut se rompre ou éclater. N’insérez jamais le plat à rôtir Miele sur la tige de support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la sécurité anti-extraction. En général,, enfournez-le au niveau 2.

▶ 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 pyrolisables.

Votre contribution à la protection de l’environnement

Élimination de l'emballage de transport

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

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

Recyclage de votre ancien appareil

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

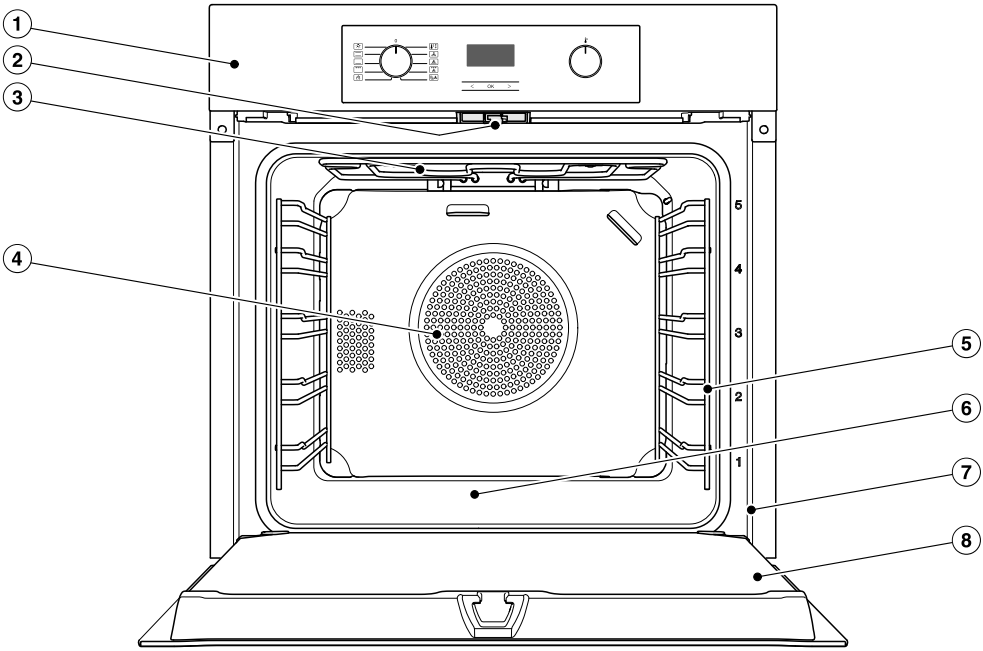
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel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

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

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

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

Four



① Éléments de commande

② Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse

③ Résistances dans les parties inférieure et supérieure du gril

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

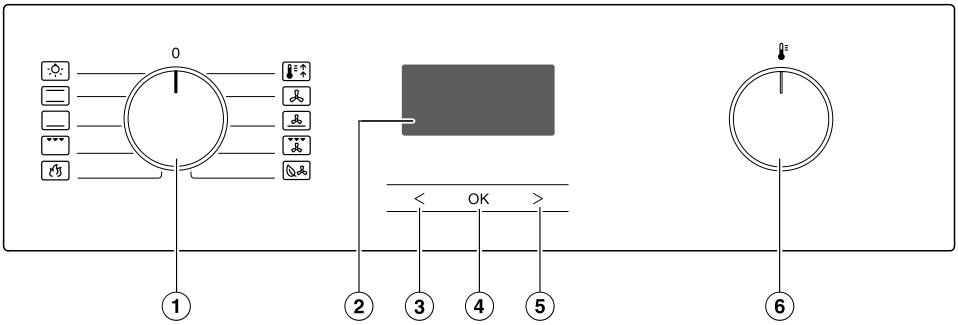
⑤ Grilles de support avec 5 niveaux

⑥ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance de sole intégrée

⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑧ Porte

Panneau de commande du four



① Sélecteur de mode de cuisson
Pour la sélection des modes de cuisson

② Minuterie programmable
Pour l'affichage de l'heure et des réglages

③ Touche sensitive <
Pour la modification des durées et des réglages

④ Touche sensitive *OK*
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages

⑤ Touche sensitive >
Pour la modification des durées et des réglages

⑥ Sélecteur de température
Pour le réglage de la température

Sélecteur de mode de fonctionnement

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

Vous pouvez le faire tourner vers la droite ou vers la gauche.
En position **0**, vous pouvez l'escamoter en le pressant.

Modes de cuisson

- Eclairage
- Chaleur sole-voûte
- Chaleur sole
- Gril grand
- Pyrolyse
- Booster
- Chaleur tournante Plus
- Cuisson intensive
- Turbogril
- Chaleur tournante Eco

Sélecteur de température

Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné, la température préconisée et le symbole s'affichent à l'écran. La température de cuisson peut être modifiée à l'aide du sélecteur de température par étapes de 5 °C.

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

Minuterie programmable

La minuterie programmable est programmée avec **l'écran** et les **touches sensitives** <, *OK* et >.

Display

L'écran affiche l'heure ou vos réglages.

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

Pour de plus amples informations, consultez le chapitre “Minuterie programmable”.

Touches sensitives

Les touches sensitives répondent à la pression du doigt. Chaque pression est confirmée par un bip.
Vous pouvez désactiver ce bip en choisissant l'option *S I* pour le paramètre *P 4* (voir le chapitre “Minuterie programmable”, section “Modifier les réglages”).

Vous trouverez au verso les modèles décrits dans les présentes instructions d'emploi et de montage.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Vous y trouverez la désignation du modèle, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

Si vous avez des questions ou des problèmes, munissez-vous de ces informations pour que Miele puisse vous conseiller de manière ciblée.

Pièces fournies

- Mode d'emploi et instructions de montage pour commander les fonctions du four,
- Vis de fixation du four dans la niche d'encastrement
- Divers accessoires

Accessoires joints et accessoires disponibles en option

En série ou en option suivant les modèles.

En principe, votre four est équipé des grilles de support, d'une plaque de cuisson multi-usage et d'une grille de cuisson (désignée succinctement : grille).

Selon le modèle, votre four peut également disposer de certains accessoires listés ci-après.

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

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

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

Grilles de support

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

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

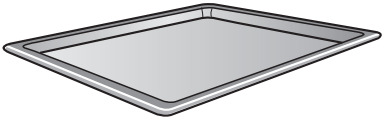
Chaque niveau est composé de 2 tiges de support superposées.

Les accessoires (par ex. une grille) s'insèrent entre les tiges de support.

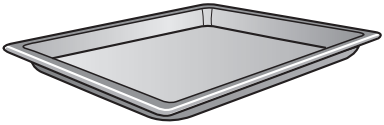
Vous pouvez démonter les grilles de support (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter les grilles de support avec rails coulissants FlexiClips").

Plaque de cuisson, plaque universelle et grille avec sécurité d'extraction

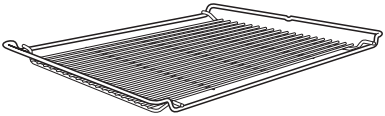
Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usage HUBB 71 :



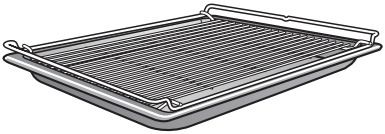
Grille HBBR 71 :



Insérez toujours ces accessoires entre les tiges d’un des niveaux des grilles de support.

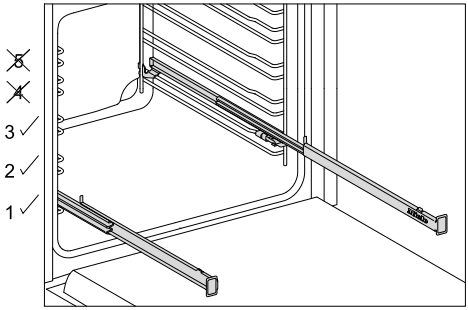
Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

Une sécurité anti-extraction centrale se trouve du côté court de ces accessoires. Elle empêche les accessoires de glisser des grilles de support lorsque vous souhaitez les sortir partiellement de l’enceinte.



Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec une grille posée dessus, la plaque de cuisson multi-usage doit être insérée entre les tiges d’un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

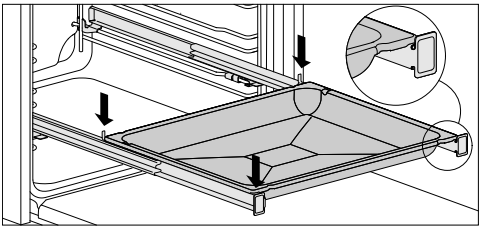
Rails coulissants FlexiClip HFC 70-C

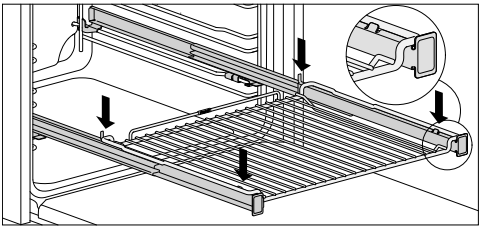


Les rails coulissants FlexiClip peuvent être montés uniquement aux niveaux 1, 2 et 3.

Les rails coulissants FlexiClip peuvent s'extraire entièrement de l'enceinte de cuisson. Ils donnent une vision d'ensemble des aliments.

Insérez les rails coulissants FlexiClip jusqu'au fond avant de mettre l'accessoire dessus.





Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance :

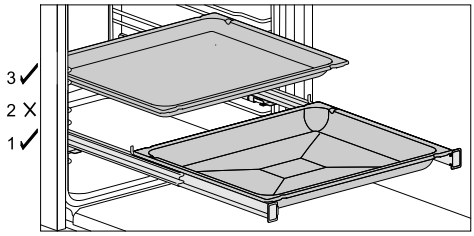
– Assurez-vous que les accessoires se trouvent toujours entre les ergots avant et arrière des rails coulissants.

– Lorsque vous glissez la grille sur les rails coulissants FlexiClip, positionnez toujours la zone réservée aux aliments vers le bas.

Les rails coulissants FlexiClip supportent une charge maximale de 15 kg.

Comme les rails coulissants sont montés sur la barre supérieure d'un niveau, la distance par rapport au niveau supérieur, se réduit. Un écart insuffisant peut nuire au résultat de la cuisson.

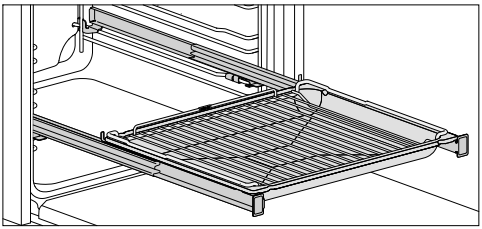
Vous pouvez utiliser simultanément plusieurs plaques de cuisson, plaques multi-usage ou grilles.



■ Glissez une plaque de cuisson, plaque multi-usage ou grille sur les rails coulissants FlexiClip.

■ Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClip.

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson multi-usage avec grille sur les rails coulissants FlexiClip.



■ Glissez la plaque multi-usage avec la grille superposée sur les rails coulissants FlexiClip. La grille coulisse automatiquement entre les barres du niveau, au-dessus des rails coulissants FlexiClip.

■ Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClip.

Monter des rails coulissants FlexiClip

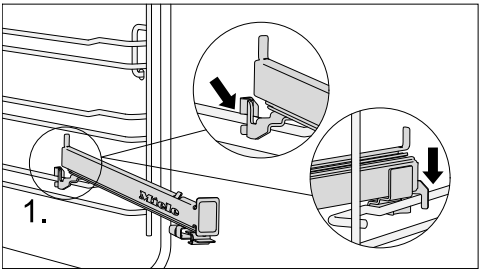
⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClip.

Montez les rails coulissants FlexiClip de préférence au niveau 1. Ils peuvent ainsi être utilisés pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2.

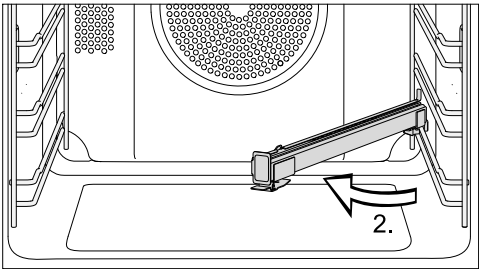
Un niveau des grilles de support se compose de deux barres. Les rails coulissants FlexiClip se montent sur les barres supérieures du niveau.

Montez le rail coulissant FlexiClip avec le logo Miele du côté droit.

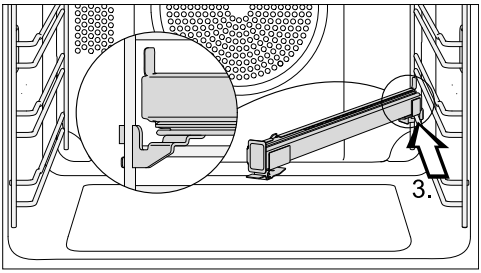
Lors du montage ou du démontage, n'écartez **pas** les rails coulissants FlexiClip.



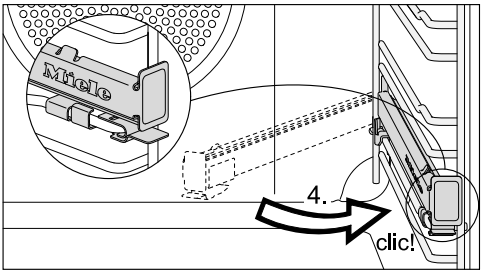
- Accrochez le rail coulissant FlexiClip à l'avant sur la barre supérieure d'un niveau (1.).



- Faites pivoter le rail coulissant FlexiClip vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.).



- Faites glisser le rail coulissant FlexiClip vers l'arrière, en biais le long de la barre supérieure, jusqu'à la butée (3.).



- Positionnez le rail coulissant FlexiClip et enclenchez-le sur la barre supérieure en vous assurant qu'un clic se fasse entendre (4.).

Si les rails coulissants FlexiClip se bloquent après le montage, tirez dessus une fois d'un coup sec.

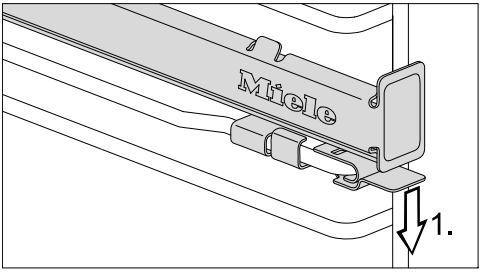
Démonter les rails coulissants FlexiClip

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

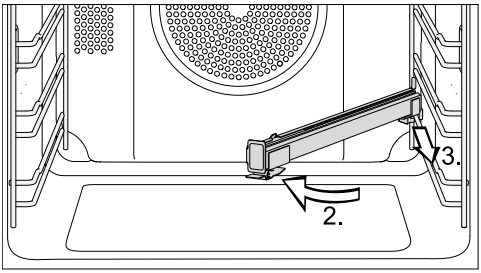
Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClip.

- Poussez complètement le rail coulissant FlexiClip dans l'enceinte de cuisson.

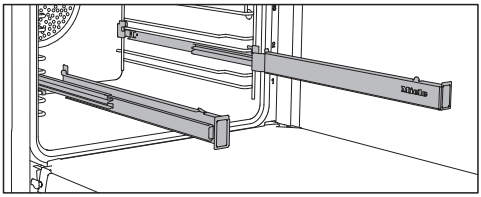


- Appuyez sur la languette du rail coulissant FlexiClip pour l'abaisser (1.).



- Faites pivoter le rail coulissant FlexiClip vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.) puis tirez-le vers l'avant le long de la barre supérieure (3.).
- Décrochez le rail coulissant FlexiClip de la barre et retirez-le.

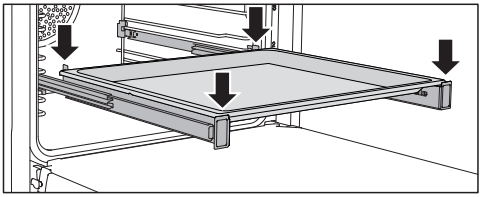
Rails coulissants FlexiClips HFC 7x

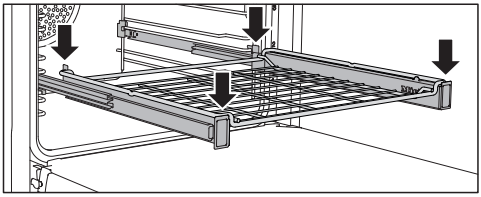


Vous pouvez utiliser les rails coulissants FlexiClips aux niveaux 1–4.

Insérez entièrement les rails coulissants FlexiClips dans l'enceinte de cuisson avant de poser des accessoires dessus.

Les accessoires sont alors maintenus automatiquement entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de glisser.





Les rails coulissants FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

Montage et démontage des rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

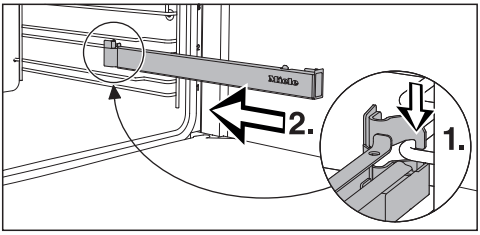
Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClips.

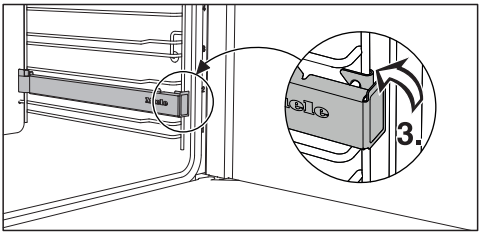
Les rails coulissants FlexiClips se montent entre les tiges d'un niveau.

Montez le rail coulissant FlexiClips portant l'inscription Miele du côté droit.

Lors du montage ou du démontage, n'écartez **pas** les rails coulissants FlexiClips.



- Accrochez le rail coulissant FlexiClips devant sur la tige inférieure d'un niveau (1), puis faites-le glisser le long de la tige dans l'enceinte de cuisson (2).

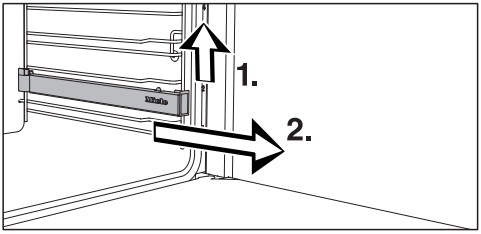


- Encliquetez le rail coulissant FlexiClips sur la tige inférieure du niveau (3).

Si les rails coulissants FlexiClips se bloquent après le montage, tirez dessus une fois d'un coup sec.

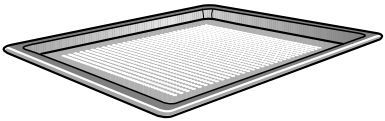
Pour démonter un rail coulissant FlexiClips, procédez comme suit :

- Poussez complètement le rail coulissant FlexiClips dans l'enceinte de cuisson.



- Soulevez le rail coulissant FlexiClips par l'avant (1) et sortez-le en le faisant glisser le long de la tige (2).

Plaque de cuisson Gourmet, perforée HBBL 71

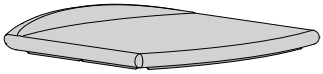


La plaque de cuisson Gourmet perforée a été spécialement conçue pour la cuisson des pâtes à base de levure et des pâtes à l'huile et au séré, du pain et des petits pains.
Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.
Vous pouvez aussi utiliser la plaque de cuisson Gourmet pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

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

Pierre de cuisson HBS 60



La pierre de cuisson permet d'obtenir d'excellents résultats de cuisson pour les plats à fond croustillant tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres.
Cette pierre est en céramique réfractaire émaillée. Elle est fournie avec une pelle en bois non traité pour y placer et en retirer les aliments.

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

Moules ronds

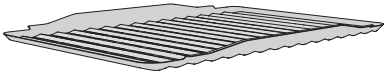
Ce **moule circulaire non perforé HBF 27-1** convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

Le **moule circulaire perforé HBFP 27-1** a été spécialement conçu pour la préparation de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas bien croustillante, de pains et de petits-pains. Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.
Vous pouvez également l'utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée des deux moules est traitée avec un revêtement PerfectClean.

- Insérez la grille et posez le moule rond sur la grille.

Plaque à griller et rôtir HGBB 71



La plaque à griller et rôtir se place dans la plaque de cuisson multi-usage.
Elle évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

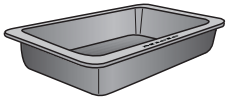
Plat à rôtir Gourmet HUB
Couvercle pour plat à rôtir HBD

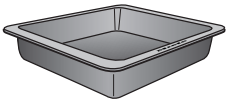
Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir Gourmet de Miele peut être enfourné directement sur les grilles de support. Tout comme la grille, il est doté d'un sécurité anti-extraction.
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

Le plat à rôtir Gourmet est disponible en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur ne changent pas.

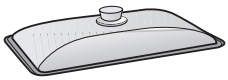
Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*

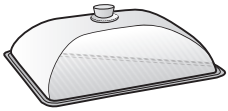




HBD 60-22

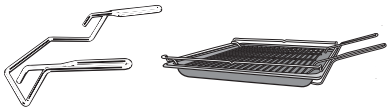


HBD 60-35



* compatible avec les plans de cuisson à induction

Poignée de retrait HEG



La poignée de retrait vous permet de sortir la plaque de cuisson multi-usage, la plaque de cuisson et la grille avec plus de facilité.

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

– Chiffon microfibres Miele

– Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

– **Verrouillage de la mise en marche** 🔒 pour le four
(voir chapitre “Minuterie”, section “Modifier les réglages”)

– **Ventilateur de refroidissement**
Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement à chaque processus de cuisson. Cela garantit que l'air chaud de l'enceinte de cuisson est mélangé à l'air ambiant froid et refroidi avant qu'il ne sorte entre la porte et le panneau de commande.
À la fin d’un processus de cuisson, la ventilation se poursuit afin d’éliminer l’humidité résiduelle à l’intérieur de l’enceinte de cuisson, dans le bandeau de commande et la niche d’encastrement.
Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d’un certain temps.

– **Arrêt de sécurité**
L’arrêt de sécurité s’active automatiquement si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.

– **Porte ventilée**
La porte est équipée d’une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement la chaleur. Pendant le fonctionnement du four, de l’air circule également dans la porte de sorte que la vitre extérieure reste froide.
Vous pouvez déposer la porte et la démonter pour la nettoyer (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”).

– **Verrouillage de porte** pour la pyrolyse
Au début de la pyrolyse, la porte est verrouillée pour des raisons de sécurité. La porte se déverrouille seulement lorsque la température dans l’enceinte de cuisson descend en deçà de 280 °C.

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les surfaces revêtues de PerfectClean se distinguent par d’excellentes propriétés antiadhésives et un nettoyage exceptionnellement facile.

Les aliments se détachent facilement. Les salissures résultant d’une cuisson ou d’un rôtissage s’éliminent rapidement.

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

N’utilisez pas de couteaux en céramique pour ne pas rayer les surfaces traitées avec PerfectClean.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s’entretiennent comme le verre.
Veuillez lire les indications au chapitre “Nettoyage et entretien” afin de préserver les propriétés antiadhésives et la facilité d’entretien.

Surfaces avec revêtement PerfectClean :

– Plaque de cuisson multi-usage

– Plaque de cuisson

– Plaque à griller et rôtir

– Plaque de cuisson Gourmet, perforée

– Moule rond

– Plat rond, perforé

Avant la première mise en service

⚠ Le four ne peut être utilisé qu'après l'intégration.

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

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

- Réglez l'heure.

Premier réglage de l'heure

L'heure s'affiche au format 24 heures.

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

L'heure du jour se règle par étapes: d'abord l'heure ensuite les minutes.

- Validez en appuyant sur *OK*.

12:00 s'allume et ◷ clignote.

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

Les chiffres des heuresclignotent.

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

Les heures sont enregistrées et les chiffres des minutes clignotent

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

L'heure est enregistrée.

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

Première montée en température du four

Des odeurs désagréables peuvent se produire lors de la première utilisation. Pour les éliminer, faites chauffer le four pendant au moins une heure.

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

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four et les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails coulissants FlexiClip (s'il y en a) dans les grilles de support et insérez les plaques et la grille.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante + [ ].

La température préconisée (160 °C) s'affiche. Le symbole 🌡 clignote.

La montée en température de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Sélectionnez la température maximale (250 °C).
- Faites chauffer le four pendant au moins une heure.
- Après la montée en température, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**.

Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de les nettoyer à la main.

- Retirez l'ensemble des accessoires de l'enceinte de cuisson et nettoyez-les à la main (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec une lavette douce.

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

Modes de cuisson	Valeur préconi-sée	Range
Chaleur tournante Plus	160 °C	30–250 °C
Cuisson intensive	170 °C	50–250 °C
Chaleur tournante Eco	190 °C	100–250 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Chaleur sole-voûte	180 °C	30–250 °C
Chaleur sole	190 °C	100–250 °C
Gril grand	240 °C	200–250 °C
Turbogril	200 °C	100–250 °C
Pyrolyse		

Conseils pour économiser de l'énergie

Processus de cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la plage indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson, puis vérifier la cuisson une fois la durée de cuisson minimale écoulée.
- 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 la cuisson.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériau non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux brillants 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 de cuisson ni la grille de feuille d'aluminium renvoyant la chaleur.
- Surveillez la durée de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Programmez une durée de cuisson ou utilisez une sonde thermique si vous en disposez.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante Plus pour un grand nombre de plats. Il permet de cuire à une température plus faible que le mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est immédiatement diffusée dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Chaleur tournante Eco est un mode de cuisson innovant adapté à la cuisson de petites portions, par ex. pizzas surgelées, petits pains précuits ou biscuits à l'emporte-pièce, mais également pour des plats à base de viande et rôtis. Vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. En cuisant sur un niveau, vous économisez jusqu'à 30 % d'énergie pour des résultats de cuisson tout aussi bons. N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson.
- Pour les grillades, utilisez autant que possible le mode Turbogril. Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Utilisation de la chaleur résiduelle

– Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez réduire la température au réglage minimum env. 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n’éteignez le four en aucun cas (voir le chapitre “Consignes de sécurité et mises en garde”).

– Il est préférable de lancer la pyrolyse directement à la fin d’un processus de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d’énergie.

Mode économie d’énergie

Pour des raisons d’économies d’énergie, le four s’éteint automatiquement lorsqu’aucun processus de cuisson ou autre commande n’est en cours. L’heure s’affiche ou l’écran est sombre (voir “Minuterie programmable”, section “Modifier les réglages”).

Commande simple

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

La température préconisée s'affiche.

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

- Changez la température à l'aide du sélecteur de température si nécessaire.

La température réelle s'affiche et la phase de montée en température commence.

Vous pouvez suivre l'augmentation de température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée pour la première fois.

- Après la cuisson, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**.
- Sortez le plat du four.

Préchauffage de l'enceinte de cuisson

Le mode de cuisson Booster sert à accélérer la montée en température de l'enceinte de cuisson.
Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est requis que pour quelques préparations.

- Enfournez la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations et modes suivants :
  - Pâte à pain foncée ainsi que rosbif et filet en mode Chaleur tournante Plus et Chaleur sole-voûte
  - Gâteaux et pâtisseries avec une durée de cuisson courte (jusqu'à env. 30 minutes), et pâtes délicates (par ex. biscuits) en mode Chaleur sole-voûte

Montée en température accélérée

Le mode de cuisson Booster 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 Booster pendant la phase de préchauffage.
> Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez Booster.
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité une fois que le four a atteint la température programmée.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

La minuterie programmable propose les fonctions suivantes :

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

La minuterie est programmable via et via les **touches sensitives** <, *OK* et >.

Les fonctions disponibles sont indiquées par des symboles.

Display

Symboles à l'écran

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

Symbole/fonction		◯
	Minuterie	au choix
	Durée de cuisson	Mode de cuisson
	Fin de cuisson	
	Température	
	Heure	0
P	Réglage	
S	Options d'un réglage	
	Verrouillage de la mise en marche	

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

Touches sensitives

Touche sensitive	Utilisation
<	– Mettre les fonctions en surbrillance – Raccourcir les durées – Accéder aux réglages *P* – Modifier l'option choisie *S* d'un réglage *P*
>	– Mettre les fonctions en surbrillance – Augmenter les durées – Modifier l'option choisie *S* d'un réglage *P*
OK	– Accéder aux fonctions – Enregistrer les durées réglées et les réglages modifiés – Accéder aux durées réglées

Vous pouvez régler les heures, minutes ou secondes avec la touche sensitive < ou > en augmentant ou en réduisant la valeur de 1 à chaque pression.
Si vous pressez la touche sensitive plus longtemps, le défilement s'accélère.

Principe du réglage de l'heure

Définissez les temps bloc par bloc :

– pour l'heure et les durées de cuisson,entrez d'abord les heures, ensuite les minutes,

– En ce qui concerne la minuterie, d'abord entrez les minutes, ensuite les secondes.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les fonctions correspondant à la position du sélecteur de mode de cuisson (🔔, ⏲, ⏱ ou 🕒) s'affichent.

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

Le symbole correspondant clignote pendant env. 15 secondes.

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

La fonction est appelée et les chiffres des minutes de gauche clignotent.

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

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

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les chiffres de droite clignotent.

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

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le temps réglé est enregistré.

Affichage des temps

Lorsque vous avez réglé des temps, ils sont indiqués par les symboles 🔔 et ⏲ ou ⏱.

Si vous utilisez simultanément les fonctions minuterie 🔔, durée de cuisson ⏲ et fin de cuisson ⏱, le temps que vous avez réglé en dernier est affiché en premier.

Si vous avez sélectionné une durée 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 sonore est activée (voir "Minuterie programmable", section "Modifier les réglages").

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les signaux visuels et sonores sont désactivés.

Utilisation de la minuterie 🔔

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

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

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

Réglage de la minuterie

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

- Appuyez sur la touche sensitive < jusqu'à ce que 🔔 clignote.
- Validez en appuyant sur *OK*.

00:00 s'affiche et les chiffres des minutes clignotent.

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

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

Les minutes sont enregistrées et les chiffres des secondes clignotent.

- Réglez les secondes avec la touche sensitive < ou >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Le symbole 🔔 signale que la minuterie est activée.

Après expiration de la durée de la minuterie ::

– 🔔 clignote.

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

– Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir chapitre “Minuterie programmable”, section “Modifier les réglages”).

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les signaux visuels et sonores sont désactivés.

Si aucune durée de cuisson n’est réglée, l’heure est affichée.

Modification de la minuterie

■ Appuyez sur la touche sensitive < jusqu’à ce que 🔔 clignote.

La minuterie réglée s’affiche.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les chiffres des minutes clignotent.

■ Réglez les minutes avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les chiffres des secondes clignotent.

■ Réglez les secondes avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

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

Suppression de la minuterie

■ Appuyez sur la touche sensitive < jusqu’à ce que 🔔 clignote.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les chiffres des minutes clignotent.

■ Réduisez les minutes avec la touche sensitive < à 00 ou augmentez-les avec la touche sensitive > à 99.

La prochaine fois que vous sélectionneez les touches sensitives, ce ne sont pas des chiffres qui s’affichent, mais deux tirets : :

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Quatre tirets s’affichent :

■ Validez en appuyant sur *OK*.

La minuterie est supprimée.

Si aucune durée de cuisson n’est réglée, l’heure est affichée.

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons dans tous les modes, sauf les modes Gril grand et Turbogril.

Dans ce cas, sélectionnez d'abord le mode de cuisson et la température ensuite programmez une durée de cuisson ou une heure de fin de cuisson.

La durée de cuisson maximum que vous pouvez régler est de 11 heures et 59 minutes.

Nous recommandons le démarrage et l'arrêt automatiques pour la cuisson de vos viandes.
Le four ne doit pas être programmé trop longtemps à l'avance pour la cuisson des pâtisseries ou du pain. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité.

Réglage de la durée de cuisson

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

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

La montée en température de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Appuyez sur la touche sensitive > jusqu'à ce que clignote.

0:00 apparaît.

- Validez en appuyant sur *OK*.

00:00 s'affiche et les chiffres des heures clignotent.

Si vous commencez par appuyer sur la touche sensitive <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur maximale possible pour les chiffres des heures, soit *11*.

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

Les heures sont enregistrées et les chiffres des minutes clignotent

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

La durée de cuisson est enregistrée et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Le symbole indique la durée de cuisson.

Dès que le temps de préparation est terminée :

– *0:00* apparaît.

– clignote.

– Le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement.

– Le ventilateur de refroidissement reste allumé.

– Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir chapitre "Minuterie programmable", section "Modifier les réglages").

■ Validez en appuyant sur *OK*.

– Les signaux visuels et sonores sont désactivés.

– L'heure est affichée.

– Le chauffage de l'enceinte redémarre.

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position**0**.

■ Sortez le plat du four.

Réglage de la durée de cuisson et de la fin de cuisson

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

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

■ Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

■ Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

La montée en température de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Réglez d'abord la durée de cuisson :

■ Appuyez sur > jusqu'à ce que clignote.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

00:00 s'affiche et les chiffres des heures clignotent.

■ Réglez les heures avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les heures sont enregistrées et les chiffres des minutes clignotent

■ Réglez les minutes avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

La durée de cuisson est enregistrée.

Le symbole indique la durée de cuisson.

Réglez ensuite l'heure de fin de cuisson :

- Appuyez sur la touche sensitive > jusqu'à ce que clignote.

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

Les chiffres des heuresclignotent.

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

Les heures sont enregistrées et les chiffres des minutes clignotent

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

L'heure de fin de cuisson est enregistrée.

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

L'heure de fin de cuisson programmée est affichée.

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

La durée de cuisson s'affiche et expire minute par minute, la dernière minute est décomptée seconde par seconde.

Modifier la durée de cuisson

- Appuyez sur la touche sensitive > jusqu'à ce que clignote.

La durée de cuisson restante, s'affiche.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Les chiffres des heuresclignotent.

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

Les chiffres des minutes clignotent.

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

La durée de cuisson modifiée est enregistrée.

Supprimer la durée de cuisson

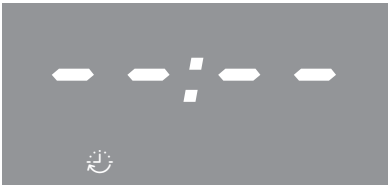
- Appuyez sur la touche sensitive < ou > jusqu'à ce que clignote.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Les chiffres des heuresclignotent.

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

Quatre tirets s'affichent :



- Validez en appuyant sur *OK*.

La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson (éventuellement enregistrée) seront supprimées.

Si aucune minuterie n'est réglée, l'heure s'affiche.

La montée en température de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position**0**.
- Sortez le plat du four.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Appuyez sur la touche sensitive < ou > jusqu'à ce que clignote.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Les chiffres des heuresclignotent.

- Appuyez sur la touche sensitive < ou > plusieurs fois jusqu'à ce que deux tirets s'affichent.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Quatre tirets s'affichent.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le symbole s'affiche et la durée de cuisson réglée 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 la position**0**.
- Sortez le plat du four.

Si vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**, les réglages de durée de cuisson et l'heure 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 la touche sensitive > jusqu'à ce que ◷ clignote.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Les chiffres des heuresclignotent.

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

Les heures sont enregistrées et les chiffres des minutes clignotent

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

L'heure est enregistrée.

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

Modification des réglages

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

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

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position**0**.
- Appuyez la touche sensitive < jusqu'à ce que *P 1* clignote :

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

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

Pour modifier l'option :

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

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

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

Si vous ne désirez pas modifier d'autres réglages :

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

Les réglages sont conservés après une panne de courant.

Tableau des réglages

Réglage	État	
P 1 **Volume des signaux sonores**	S 0	Le signal sonore est **désactivé.**
	S 1 à S 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 horaire.**	24*	L'heure s'affiche au **format 24 heures.**
	12	L'heure s'affiche au **format 12 heures.** Si vous passez du format 12 heures au format 24 heures après 13h00, vous devez adapter les chiffres des heures en conséquence.
P 3 **Verrouillage de la mise en marche du four**	S 0*	Le verrouillage de la mise en marche est **désactivé.**
	S 1	Le verrouillage de la mise en marche est **activé** et l'écran affiche 🔒. Le verrouillage de la mise en marche protège le four de toute commande involontaire. Le verrouillage de la mise en marche est maintenu même après une panne de courant.
P 4 **Tonalité des touches**	S 0	Le signal sonore est **désactivé.**
	S 1*	Le signal sonore est **activé.**
P 5 **Affichage de la température**	°C*	La température s'affiche en degrés Celsius.
	°F	La température s'affiche en degrés Fahrenheit.

* Réglage d'usine

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.
Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les brunir.

Conseils pour cuire des pâtisseries

– Réglez une durée de cuisson. La cuisson des pâtisseries ou du pain ne doit pas être trop longue. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité.

– En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usage ou un moule en matériau thermorésistant.

– Évitez d'utiliser des moules clairs à parois minces en matériau brillant, car les moules de couleur claire empêchent la préparation de dorer suffisamment ou uniformément. Ils peuvent même empêcher la préparation de bien cuire.

– Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille afin d'obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.

– Posez toujours les moules sur la grille.

– Faites cuire les tartes aux fruits et les grands gâteaux sur la plaque de cuisson multi-usage.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usage, sont dotés d'un revêtement PerfectClean (voir le chapitre "Équipement"). En général, les surfaces dotées du revêtement PerfectClean n'ont pas besoin d'être graissées ni recouvertes de papier sulfurisé.

■ Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.

■ Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et similaire. Ce type de pâte a tendance à coller en raison d'un forte teneur en blanc d'œufs.

■ Utilisez du papier sulfurisé pour préparer des produits surgelés sur la grille.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Sélectionner la température

■ Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si vous utilisez des températures supérieures à celles indiquées, vous pouvez écourter le temps de cuisson mais le brunissement risque d'être nettement moins uniforme et les aliments pas assez cuits.

Sélectionner le temps de cuisson ◷

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans les tableaux de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé. Réduire la durée de 10 min. si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte. Piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Si la pâte humide n'adhère pas au bâtonnet, la cuisson est terminée.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Présentation des modes de cuisson".

Utiliser Chaleur tournante Plus

Vous pouvez sélectionner des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Utilisez ce mode de cuisson si vous souhaitez faire cuire des aliments sur plusieurs niveaux en même temps.

- 1 niveau : enfournez les aliments au niveau 2.
- 2 niveaux : enfournez les aliments aux niveaux 1+3 ou 2+4.
- 3 niveaux : enfournez les aliments aux niveaux 1+3+5.

Conseils

– Si vous utilisez plusieurs niveaux en même temps, enfournez la plaque de cuisson multi-usage au niveau inférieur.

– Cuisez les pâtisseries humides et les gâteaux sur 2 niveaux maximum.

Utiliser Cuisson intensive

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les gâteaux à garniture humide.

N'utilisez **pas** ce mode de cuisson pour cuire des biscuits.

- Enfournez les gâteaux au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Les moules mats et de couleur sombre en tôle noire, émail brun, fer-blanc mat foncé, aluminium mat ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif sont adaptés.

Utilisez ce mode de cuisson pour préparer des recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. La durée de cuisson reste inchangée.

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

Utilisez ce mode de cuisson pour économiser l'énergie lors de la cuisson de petites portions, par ex. des pizzas surgelées, des petits pains précuits ou des biscuits à l'emporte-pièce.

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Conseils de rôtissage

– Vous pouvez utiliser n'importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôtir, cocotte, plat en verre, sachet de rôtissage, plat en terre cuite, plaque de cuisson multi-usage, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si vous en disposez) sur la plaque de cuisson multi-usage.

– Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour un rosbif ou un filet. En règle générale, le préchauffage n'est pas nécessaire.

– Pour rôtir de la viande, utilisez **un récipient fermé**, par ex. un plat à rôtir. La viande reste juteuse à l'intérieur. L'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Il vous reste suffisamment de jus pour préparer un fond de sauce.

– Si vous utilisez un **sachet de rôtissage**, respectez les instructions figurant sur l'emballage.

– Si vous utilisez la **grille** ou un **récipient ouvert** pour rôtir, vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou l'entrelarder.

– **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.

– N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Cela nuirait au **brunissage** de la viande. Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

– Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, couvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti perdra ainsi moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

– Badigeonnez les **volailles** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin du rôtissage pour obtenir une peau croustillante.

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

■ Respectez les temps, niveaux et températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents récipients, pièces de viandes et habitudes de cuisson.

Sélectionner la température

■ Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les température sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.

■ En mode Chaleur tournante Plus, choisissez une température d'env. 20 °C de moins que pour le mode Chaleur sole-voûte.

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

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

Sélectionner le temps de cuisson ◷

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans le tableau de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé.

■ Calculez le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson par cm d'épaisseur [min/cm] :

– Bœuf/gibier : 15–18 min/cm

– Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm

– Rosbif/filet : 8–10 min/cm

■ De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.

Conseils

– Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.

– La viande surgelée peut être rôtie jusqu'à un poids d'env. 1,5 kg sans la décongeler.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Présentation des modes de cuisson".

Sélectionnez le mode Chaleur sole en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments.

Le mode Cuisson intensive ne convient toutefois pas pour les biscuits ou les rôtis car le jus de cuisson devient trop foncé.

Utilisez Chaleur tournante Plus

Ces modes de cuisson pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson de rosbif et de filet.

Avec le mode Chaleur tournante Plus, vous pouvez sélectionner des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Utilisez ce mode de cuisson pour préparer des recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. La durée de cuisson reste inchangée.

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

Utilisez ce mode de cuisson pour économiser l'énergie lors de la cuisson de petites portions de rôti ou de plat de viande.

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Si vous grillez avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur et n'est pas refroidi. Les éléments de commande deviennent brûlants.

Fermez la porte pendant la cuisson sur gril.

Conseils pour les grillades

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

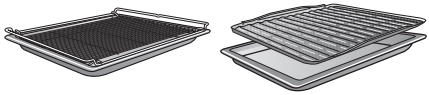
– Rincez brièvement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.

– Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

– Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez arroser le poisson de jus de citron.

– Utilisez la plaque de cuisson multiusage avec la grille de cuisson ou la plaque à griller et rôtir (si disponible) posée dessus. La plaque à griller et rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Appliquez un peu d'huile sur la grille de cuisson ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

N'utilisez pas la plaque de cuisson.



Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

■ Respectez les temps, niveaux et plages de températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.

■ Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Sélectionner la température

■ Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les températures sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.

Choisir le niveau

- Choisissez le niveau en fonction de l'épaisseur de la pièce à cuire.
- Enfournez les aliments plats au niveau 3 ou 4.
- Enfournez les aliments de gros diamètre au niveau 1 ou 2.

Choisir la durée de cuisson ◷

- Grillez les pièces de viande ou de poisson plates env. 6–8 minutes par côté.
  Assurez-vous que les différentes tranches soient à peu près de la même épaisseur afin que les durées de cuisson soient similaires.
- En règle générale, vérifiez si les aliments sont cuits dès que la durée la plus courte indiquée s'est écoulée.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.

– **bleu/saignant**
si la viande est encore très souple, elle est rouge à l'intérieur.

– **rosé/à point**
si la viande ne cède pas beaucoup, elle est rosée à l'intérieur.

– **bien cuit**
si la viande ne cède pratiquement pas, elle est bien cuite.

Remarque : Si un gros morceau de viande est déjà bien doré en surface mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température du gril pour la suite de la cuisson. De cette manière, la surface ne sera pas trop foncée.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Présentation des modes de cuisson".

Utiliser Gril grand

Utilisez ce mode de cuisson pour griller de grandes quantités d'aliments plats et gratiner des aliments dans de grands moules.

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

Utiliser Turbogril

Ce mode de cuisson convient pour griller des aliments de grand diamètre, par ex. un poulet.

Pour les aliments plats, une température de 220 °C est recommandée en règle générale, et pour les aliments de grand diamètre 180–200 °C.

Autres applications

Ce chapitre vous fournit des informations sur les applications suivantes :

– Décongeler
– Cuisson à basse température
– Stérilisation
– Produits surgelés/plats préparés
– Plats chauds

Décongeler

Une décongélation en douceur permet de préserver les substances nutritives (vitamines, sels minéraux).

■ Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus et une température de 30–50 °C.

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

⚠ Risque d'infection par la formation de germes.
Les bactéries, par ex. les salmonelles, peuvent causer des intoxications alimentaires graves.
Pour la décongélation du poisson et de la viande (particulièrement de la volaille), observez des conditions d'hygiène strictes.
N'utilisez pas le liquide généré par la décongélation.
Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

– Sortez les produits surgelés de leurs emballages et disposez-les sur la plaque de cuisson multi-usage ou dans un plat pour les décongeler.
– Pour décongeler la volaille, utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille posée dessus. De cette manière, l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.
– Le poisson, la viande ou la volaille n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit à rendre leur surface assez tendre pour recevoir les épices.

Cuisson à basse température

La cuisson à basse température est idéale pour les pièces délicates de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau qui doivent être cuites à point.

Saisissez tout d'abord brièvement la viande de tous les côtés à haute température.

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

Cette méthode permet à la viande de se détendre. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande de manière uniforme jusqu'aux couches externes. Le résultat est très tendre et juteux.

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

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures et dépend du poids, de la taille et du degré de cuisson souhaité du morceau de viande.

- Dès que le programme de cuisson est terminé, vous pouvez découper la viande immédiatement. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.
- Maintenez la viande au chaud dans l'enceinte de cuisson jusqu'à ce que vous passiez à table. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.
- Pour la servir, posez-la sur des assiettes chaudes et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Consultez les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

Utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille posée dessus. Lors du préchauffage, n'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode Chaleur sole-voûte et une température de 120 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson multi-usage et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur le plan de cuisson.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.
Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et retirer les aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude.

- Déposez la viande saisie sur la grille.
- Réduisez la température à 100 °C (voir chapitre "Tableaux de cuisson").
- Terminez la cuisson de la viande.

Stérilisation

⚠ Risque d'infection par la formation de germes.

Si les légumes secs et la viande sont stérilisés une seule fois, les spores de la bactérie Clostridium botulinum ne sont pas entièrement détruites. Des toxines peuvent se former et provoquer de graves intoxications. Ces spores ne sont détruites qu'en les stérilisant une nouvelle fois.

Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.

⚠ Risque de blessures dû à la surpression dans des conserves fermées.

La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion.

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer des fruits et légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés (bocaux pour conserves ou à couvercle vissé). Utilisez uniquement des bocaux et anneaux en caoutchouc qui ne sont pas endommagés.

- Lavez les bocaux à l'eau chaude avant la stérilisation et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Insérez la plaque de cuisson multiusage au niveau 2 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux.

Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.

Stérilisation des fruits et cornichons

- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.

Stérilisation des légumes

- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et laissez les légumes dans l'enceinte pour la durée indiquée.
- Après la stérilisation, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.

	/	/
Fruits	–/–	30 °C 25–35 min
Cornichons	–/–	30 °C 25–30 min
Betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Haricots verts, haricots beurre	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/ Température et durée de stérilisation à partir de l'ébullition
/ Température et durée de repos

Retirer les bocaux après la stérilisation

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.
Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer recouverts d'un torchon pendant 24 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air.
- Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.
- Retirez les fermetures des bocaux de stérilisation puis vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Stérilisez les bocaux ouverts une nouvelle fois ou stockez-les dans un endroit frais et consommez les fruits et légumes stérilisés immédiatement.

- Contrôlez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux se sont ouverts pendant leur stockage ou si le couvercle à vis est bombé et ne claque pas à l'ouverture, détruisez le contenu.

Produits surgelés/ plats préparés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

– Faites cuire les gâteaux, pizzas ou baguettes sur la grille recouverte de papier sulfurisé.
  Une plaque de cuisson ou une tôle universelle peut se déformer au cours de la préparation des produits surgelés, de sorte qu'elles ne peuvent plus être retirées de la chambre de cuisson. Toute utilisation ultérieure entraîne une nouvelle déformation.
– Sélectionnez la température la plus faible indiquée sur l'emballage.

Conseils pour les frites, croquettes ou similaire

– Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Posez-les sur du papier sulfurisé pour les cuire en douceur.
– Sélectionnez la température la plus faible indiquée sur l'emballage.
– Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer les produits surgelés/plats préparés

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.
Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les brunir.

■ Sélectionnez la température et le mode de cuisson recommandés sur l'emballage.

■ Préchauffez l'enceinte de cuisson.

■ Enfournez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte du four préchauffée.

■ Contrôlez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

Préchauffer la vaisselle

Pour chauffer la vaisselle, utilisez le mode Chaleur tournante Plus [⁂].

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez la placer sur la sole de l'enceinte et démonter en plus les grilles de support.
- Sélectionnez Chaleur tournante Plus [⁂].
- Réglez la température de 50 à 80 °C.

⚠ Risque de brûlure !
Utilisez toujours des maniques avant de sortir un plat du four. Des gouttes d'eau peuvent se former sous la vaisselle.

- Enlevez les plats chauffés du four..

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de les nettoyer à la main.

⚠ Risque de blessure par électrocution.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage inappropriés. La façade du four est particulièrement susceptible d'être endommagée par les nettoyants pour four ou les produits détartrants.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

Produits de lavage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, évitez :

- les produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- les produits de lavage anticalcaires sur la façade,
- les produits de lavage abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage),
- les détergents contenant des solvants,
- les détergents pour inox,
- les détergents pour lave-vaisselle,
- les produit à vitres,
- les détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- les éponges avec tampon abrasif ou les brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif),
- les gommes de nettoyage,
- les grattoirs métalliques acérés,
- la paille de fer,
- les nettoyages ponctuels avec des produits abrasifs,
- les produits nettoyants pour four,
- les tampons à récurer en acier inoxydable.

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

Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures.

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

Remarque : 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 aisé, nous recommandons de :

- démonter la porte,
- démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé),
- abaisser la résistance de voûte/du gril.

Retirez les salissures normales

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

Évitez de le nettoyer autant que possible.

- Retirez les salissures normales immédiatement avec de l'eau, du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon en microfibres propre.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
  Ce nettoyage est particulièrement important pour les pièces avec revêtement PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

Éliminer les salissures incrustées (sauf rails coulissants FlexiClips)

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces émaillées. Ces taches n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. Utilisez uniquement les produits préconisés.

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

Utiliser des détergents pour four

- 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.

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs trop fortes se forment lors des processus de cuisson ultérieurs.

Me pulvérisez pas de spray pour four sur la voûte de l'enceinte du four.

Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois et de la paroi arrière de l'enceinte du four.

- Laissez le produit agir comme indiqué sur l'emballage.

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

- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip

Le lavage en lave-vaisselle élimine la graisse spéciale utilisée dans les rails télescopiques FlexiClip, qui coulissent 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.

Nettoyer l'enceinte de cuisson par Pyrolyse

Vous pouvez nettoyer l'enceinte de cuisson avec la fonction Pyrolyse au lieu de la nettoyer à la main.

Pendant la pyrolyse, l'enceinte de cuisson est chauffée à plus de 400 °C. Les températures élevées éliminent les salissures, qui sont réduites en cendre.

Vous pouvez choisir entre 3 niveaux de pyrolyse, avec des durées différentes :

– niveau 1 pour les salissures légères,
– niveau 2, pour les salissures moyennes,
– niveau 3, pour les salissures importantes.

La porte de l'appareil se verrouille automatiquement dès le début de la pyrolyse. Vous pourrez l'ouvrir de nouveau uniquement lorsque le processus de nettoyage sera terminé.

Vous pouvez également programmer un départ différé de la pyrolyse, par exemple pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

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

Préparer la pyrolyse

La température très élevée de l'enceinte pendant la pyrolyse endommage les accessoires.
Avant de démarrer la pyrolyse, retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires. Cela vaut aussi pour les grilles supports et les accessoires en option.

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées envahissantes. 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.

■ Retirez les accessoires (y compris les grilles supports) de l'enceinte de cuisson.

Démarrer le nettoyage par pyrolyse

⚠ Risque de brûlure !
Lors du nettoyage par pyrolyse, la façade du four devient plus chaude que pendant l'utilisation normale du four.
Empêchez les enfant de toucher l'appareil pendant le nettoyage par pyrolyse.

- Sélectionnez Pyrolyse [ ].

PY 1 s'affiche. Le chiffre clignote.

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

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

Le nettoyage par pyrolyse démarre.

🔒 est également affiché.

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

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

L'éclairage de l'enceinte de cuisson n'est pas activé durant la pyrolys

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

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

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

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

Départ différé du nettoyage par pyrolyse

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

■ Validez en appuyant sur *OK*.

■ Pressez > jusqu'à ce que clignote.

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

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

■ Réglez les heures avec la touche >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

■ Réglez les minutes avec la touche >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

L'heure de fin programmée est enregistrée.

Le chauffage de l'enceinte s'arrête.

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

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

À la fin du nettoyage par pyrolyse

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

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

Dès que la porte est déverrouillée :

– s'éteint.

– clignote.

– Un signal sonore retentit si la fonction signal sonore est activée (voir “Horloge programmable - Modifier les réglages”).

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**.

Les signaux sonore et visuel s'éteignent.

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Le four est encore très chaud lorsque la pyrolyse vient de terminer. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances et de l’enceinte.
Laissez les résistances et l’enceinte de cuisson refroidir avant d’éliminer les éventuels résidus.

■ Nettoyez l’enceinte pour enlever les résidus liés à la pyrolyse (par ex. les cendres) qui pourraient s'accumuler en fonction du degré de salissure du four.

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

Selon le degré de salissure de l'appareil, un dépôt peut être visible sur la vitre de la porte. Vous l'éliminerez facilement avec une éponge à vaisselle, un racloir à verre ou une spirale en acier inoxydable (par ex. spirale Spirinett de Spontex) et du produit vaisselle.

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

Évitez de le nettoyer autant que possible.

Les taches de jus de fruit peuvent laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées. Ces décolorations n'affectent pas les propriétés de l'émail.

Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

Interrompre le nettoyage par pyrolyse

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

Les événements suivants interrompent le nettoyage par pyrolyse :

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

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

– Panne de réseau électrique.

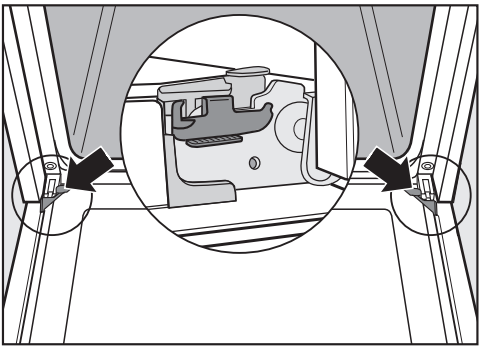
  Une fois le courant rétabli, *PY* reste allumé jusqu'à ce que la température de l'enceinte descende sous 280 °C. Ensuite, le bloc de chiffres s'affiche, 🔒 clignote et la porte se déverrouille. Puis *PY* clignote à l'écran.

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

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

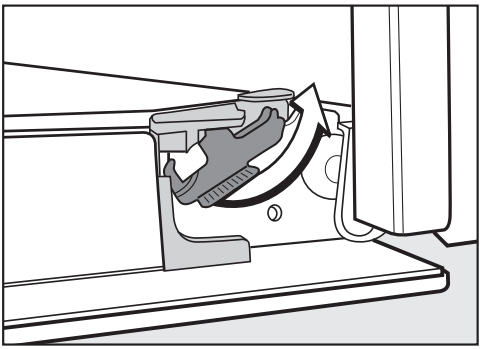
Démonter la porte

La porte pèse env. 10 kg.



La porte est fixée par des charnières aux supports.
Avant de pouvoir enlever la porte de ces supports, vous devez d'abord déverrouiller les étriers des deux charnières.

■ Ouvrez la porte entièrement.



■ Déverrouillez les étriers en les tournant jusqu'à la butée.

Si vous démontez la porte de façon incorrecte, cela peut endommager le four.
Ne sortez jamais la porte des supports à l'horizontale, pour éviter du dommage.
Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car la poignée pourrait se rompre.

■ Fermez la porte jusqu'à la butée.

■ Tenez la porte par les côtés, puis retirez-la des supports. Assurez-vous que la porte ne s'incline pas.

Désassembler la porte

La porte est composée de 4 vitres traitées qui réfléchissent la chaleur.

Pendant le fonctionnement , l'air circule également à travers la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

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

La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures.
N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges à récurer, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de la porte.
Pour le nettoyage des vitres de la porte, respectez les mêmes instructions que pour la façade du four.

Les vitres de la porte sont traitées de différentes façons selon la face concernée. Les faces orientées vers l'enceinte de cuisson réfléchissent la chaleur.
Le four sera endommagé si les vitres de la porte sont assemblées de façon incorrecte.
Veillez réinstaller les vitres dans la bonne position après le nettoyage.

Les produits nettoyants pour four endommagent la surface des profilés en aluminium.
Nettoyez les pièces uniquement avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

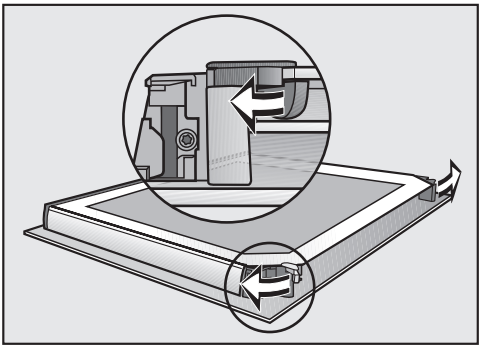
Les vitres de la porte peuvent se casser en cas de chute.
Rangez les vitres démontées de sorte qu'elles soient en sécurité.

⚠ Risque de blessures dû à la fermeture de la porte.

La porte peut se fermer brusquement si vous la démontez quand elle est déjà .assemblée .

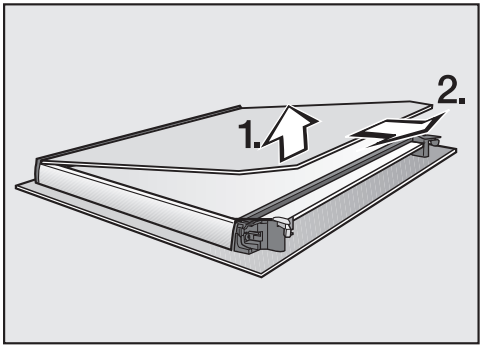
Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

- Mettez la vitre extérieure sur une surface douce (un torchon par exemple) afin d'éviter les rayures.
  Mettez la poignée 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.

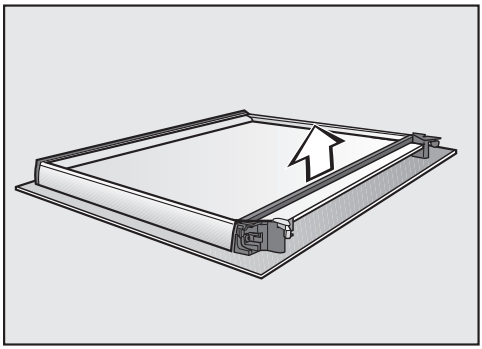


- Ouvrez les deux serrures des panneaux de la porte en les tournant vers l'extérieur.

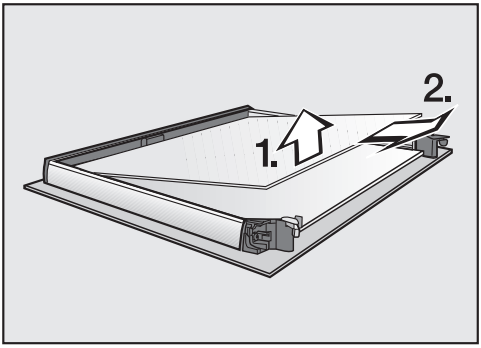
Vous pouvez retirer la vitre intérieure en premier, puis les deux vitres intermédiaires :



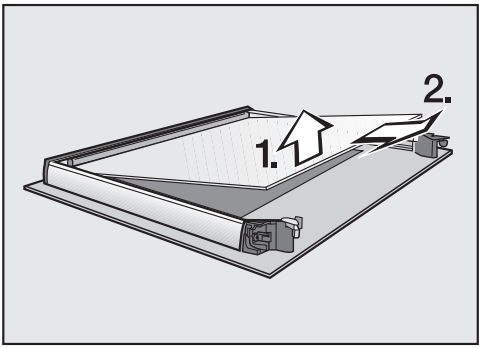
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la bande en plastique.



- Retirez le joint.



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

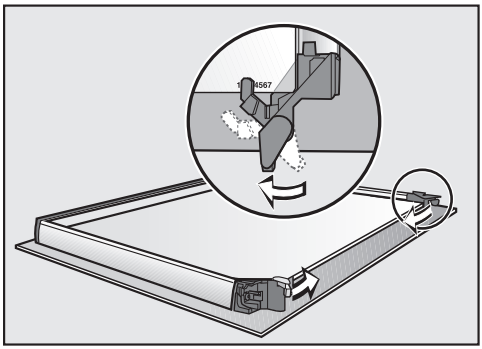


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les pièces avec une lavette douce.

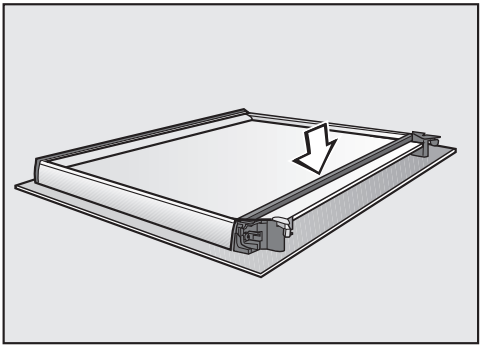
Réassemblez ensuite la porte avec soin :

les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, observer le numéro indiqué sur les vitres.

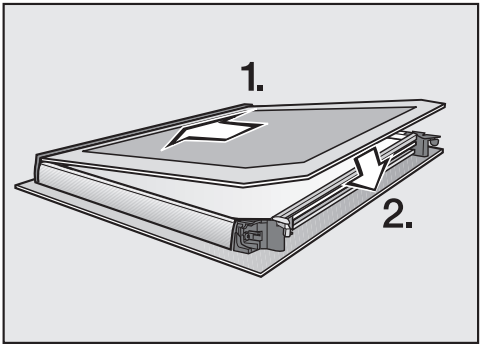
- Positionnez la vitre intermédiaire inférieure de sorte que ce numéro soit lisible (et non inversé).



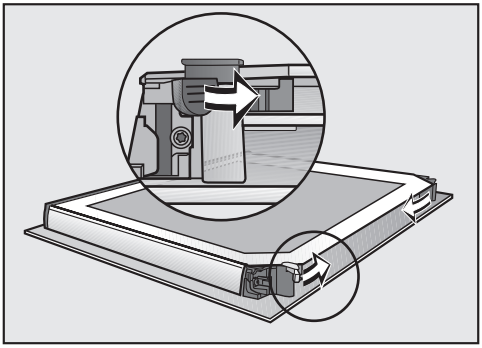
- Tournez les dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Positionnez la vitre intermédiaire supérieure de sorte que le numéro soit lisible (et non inversé).
  La vitre doit reposer sur les dispositifs de blocage.



■ Remettez le joint.



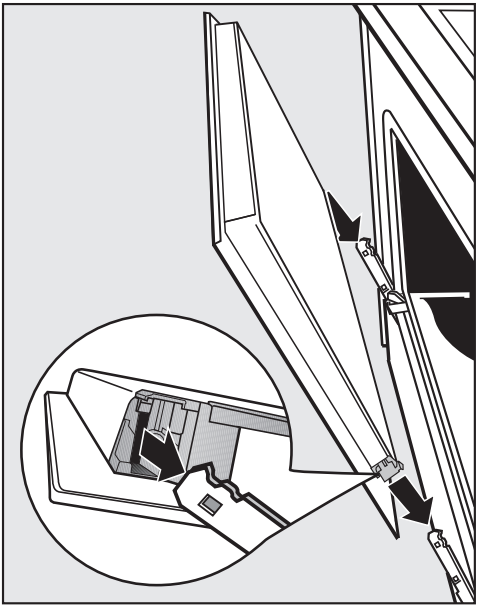
■ Glissez la vitre intérieure, face imprimée mate vers le bas, dans la bande en plastique et posez-la entre les dispositifs de blockage.



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

La porte est réassemblée.

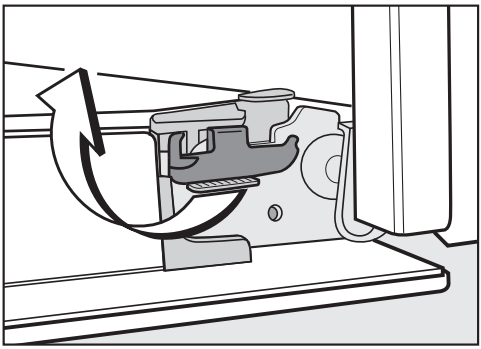
Monter la porte



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières.
  Assurez-vous que la porte ne s'incline pas.

- Ouvrez la porte entièrement.

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



- Pour verrouiller les étriers, tournez-les au maximum jusqu'à la butée à l'horizontale.

Démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips

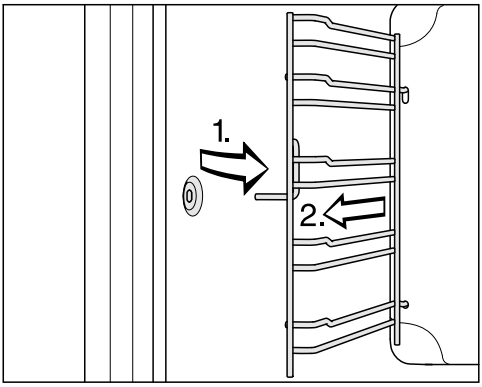
Vous pouvez démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez d'abord démonter les rails coulissants FlexiClips séparément, suivez les instructions du chapitre "Équipement", section "Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips".

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de démonter les grilles de support.



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

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

- Montez les pièces avec précaution.

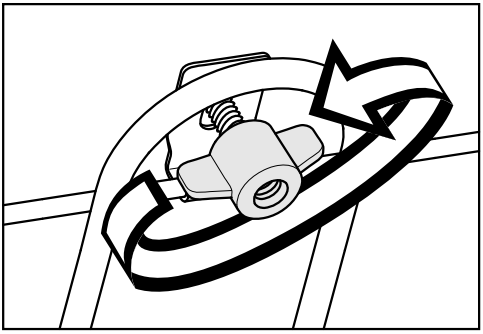
Abaisser la résistance de la voûte/du grill

Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser la résistance de la voûte/du grill pour la nettoyer. Il est recommandé de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide ou une éponge à vaisselle.

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de les nettoyer à la main.

Si un écrou tombe sur la sole de l'enceinte, cela pourrait endommager l'émail.
Protégez la sole de l'enceinte, par ex. à l'aide d'un torchon.

- Démontez les grilles desupports.



- Desserrez l'écrou papillon.

Risque d'endommager la résistance de la voûte/du grill.
Ne forcez pas pour abaisser la résistance de la voûte/du grill.

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

La voûte de l'enceinte de cuisson est maintenant accessible.

- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude, détergent pour les mains et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Relevez la résistance de la voûte/du gril après le nettoyage.
- Mettez l'écrou à oreilles et serrez-le à fond.
- Montez les grilles de support.

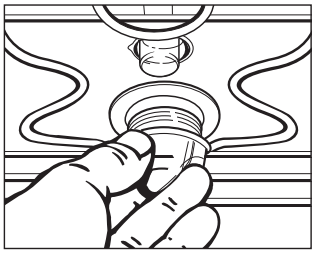
Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

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 de cuisson ne chauffe pas.	Le verrouillage de la mise en marche 🔒 est activé. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir chapitre "Minuterie programmable", section "Modifier les réglages").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Faites appel à un électricien qualifié ou au SAV.
12:00 **clignote à l'écran,**	Il y a eu une coupure de courant. ■ Réglez à nouveau l'heure (voir chapitre "Première mise en service"). Les durées des différentes opérations de cuisson doivent également être réglées.
0:00 **s'affiche de façon inattendue à l'affichage et** ⏲ **clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.**	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. ■ Placez le sélecteur de mode de fonctionnement en position **0**. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.
PY **est allumé ou clignote à l'écran.**	La pyrolyse a été interrompue en raison d'une panne électrique. Dès que la température dans l'enceinte dépasse 280 °C, 🔒 s'allume et la porte reste verrouillée. ■ Dès que vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**, l'affichage de l'heure clignote. Vous devez entrer à nouveau l'heure du jour (voir chapitre "Première mise en service").

Problème	Cause et solution
F 32 **s'affiche à l'écran.**	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne se ferme pas. ■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et sélectionnez de nouveau le nettoyage par pyrolyse de votre choix. Si le problème persiste, contactez le SAV Miele.
F 33 **s'affiche à l'écran.**	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**. Si le problème persiste, contactez le SAV Miele.
F XX **s'affiche à l'écran.**	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même. ■ Contactez le SAV Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Les signaux sonores sont désactivés. ■ Activez les signaux sonores (voir chapitre "Minuterie programmable", section "Modifier les réglages").
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	A la fin du processus de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous ne saisissez aucun réglage pendant une certaine durée suite à un programme de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.

Problème	Cause et solution
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	La température sélectionnée diffère de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients diffèrent de celles de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteaux/pâtisseries ne sont pas dorés uniformément.	Vous avez choisi une température ou un niveau incorrect(e). ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. ■ Les moules de cuisson de couleur claire ou lumineuses ne sont pas aussi bien adaptées.Chaleur sole-voûte ⊟. Utilisez des moules mats foncés.
Les rails coulissants FlexiClips sont difficiles à insérer ou à extraire.	Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClips ne sont pas suffisamment graissés. ■ Lubrifiez à nouveau les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele. Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées régnant dans l'enceinte de cuisson. D'autres graisses risquent de résinifier en s'échauffant et de coller les rails coulissants FlexiClip. La graisse spéciale Miele est disponible auprès de votre revendeur Miele ou du SAV Miele.

Problème	Cause et solution
Après la pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte de cuisson.	La pyrolyse consiste à brûler les salissures, et produit donc des résidus sous forme de cendres. ■ Enlevez les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle avec une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide. Si des salissures importantes sont toujours présentes, recommencez un nouveau nettoyage par pyrolyse, avec une durée éventuellement plus longue.
La porte ne s'ouvre pas après la pyrolyse.	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas. ■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position**0**. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le SAV.
L'éclairage supérieur de l'enceinte ne s'active pas. 	La lampe halogène est défectueuse. ⚠ Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte de cuisson doit avoir refroidi. ■ Débranchez le four du réseau d'alimentation électrique. Pour ce faire, débranchez la fiche ou désactivez le fusible de l'installation électrique. ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le du logement 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. Vous avez sélectionné le mode de cuisson Chaleur tournante Eco. L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas dans ce mode de cuisson.

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Les numéros de téléphone du SAV Miele sont indiqués à la fin de ce document.

Veuillez indiquer au SAV le nom du modèle et le numéro de fabrication. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

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

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

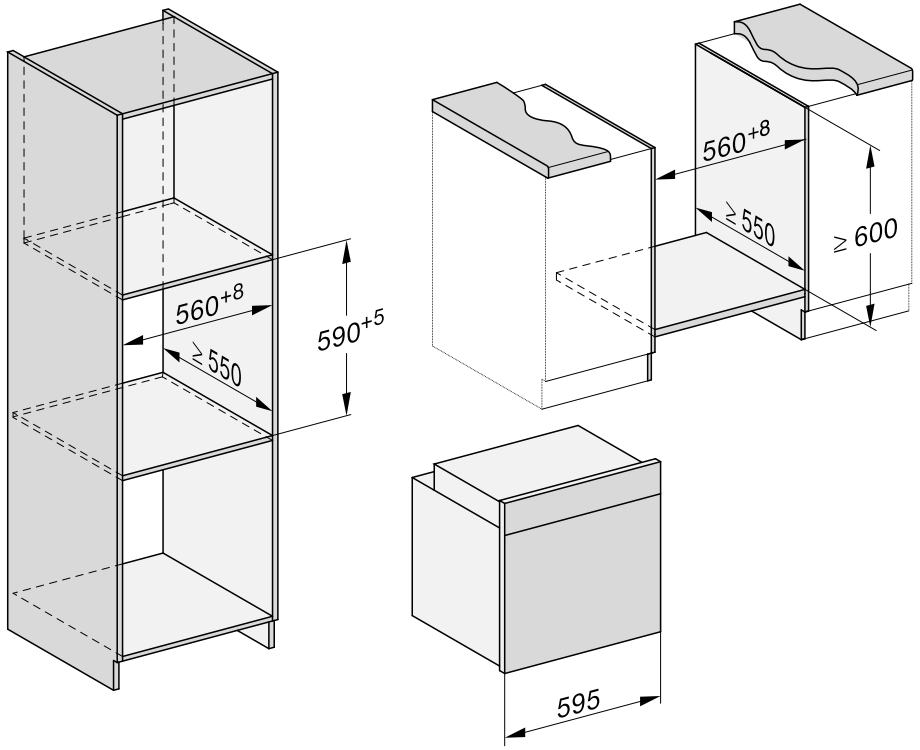
Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Dimensions d’encastrement

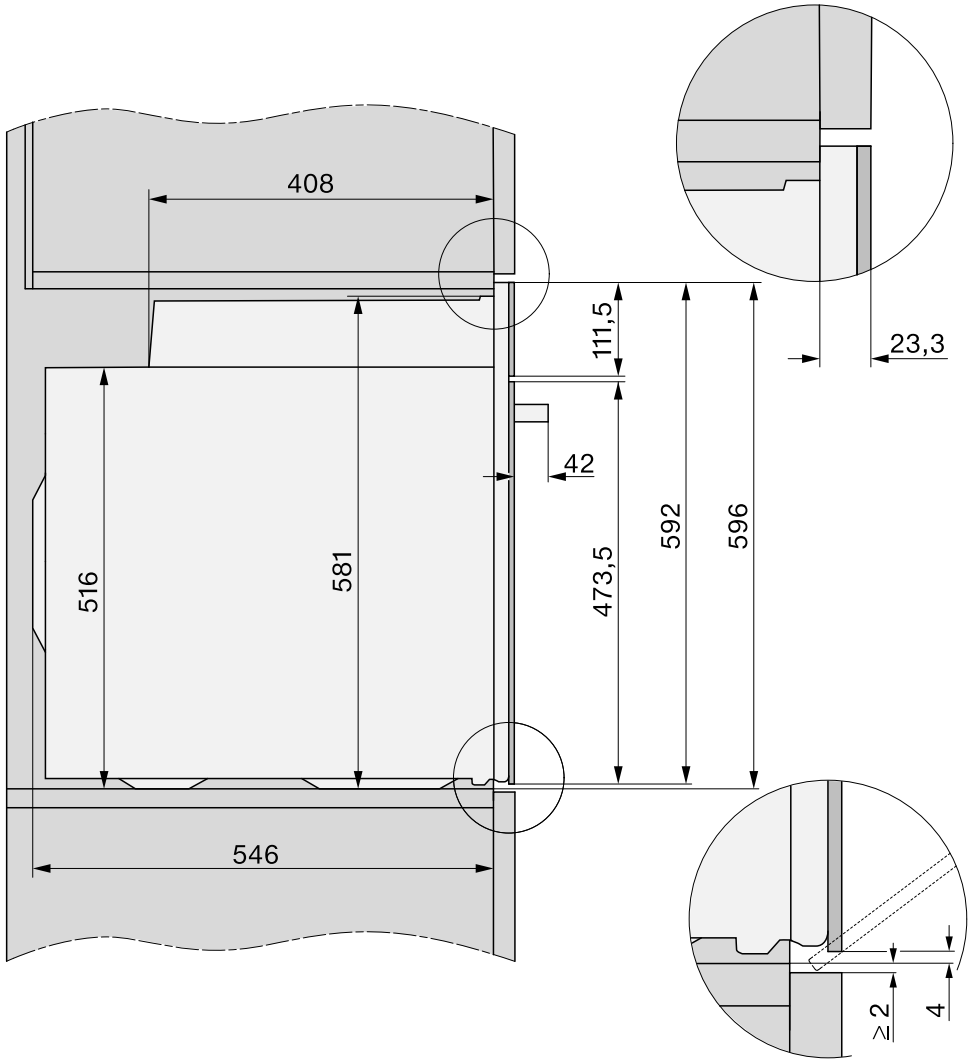
Les dimensions sont indiquées en mm.

Encastrement dans une armoire haute ou basse

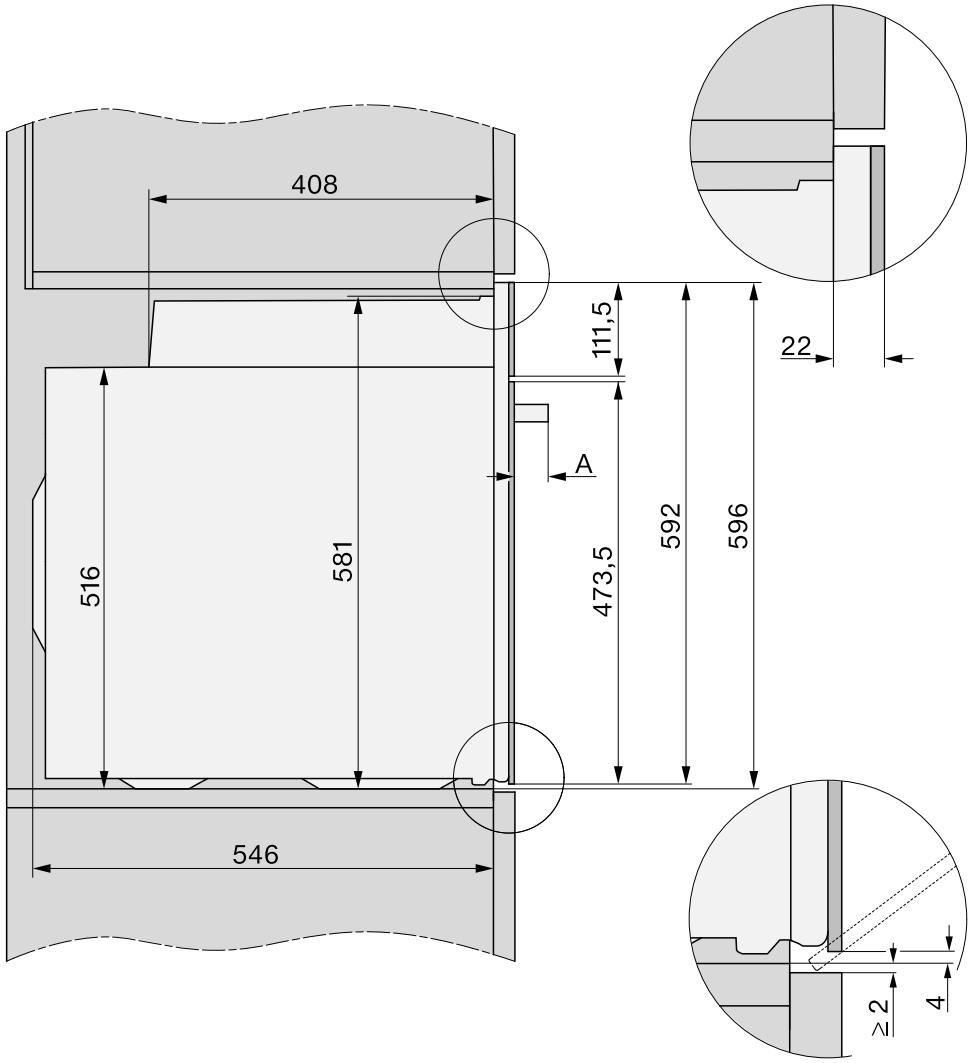
Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, vous devez respecter les instructions d’installation du plan de cuisson, de même que la hauteur d’encastrement du plan de cuisson.



Vue latérale H 22xx

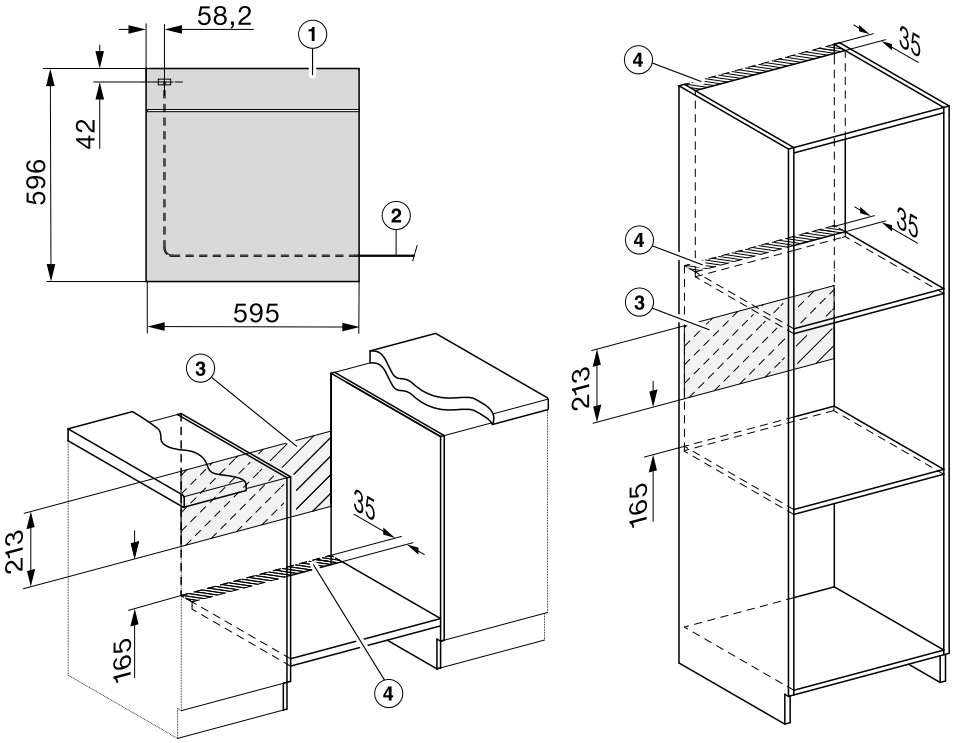


Vue latérale H 25xx, H 27xx, H 28xx



A H 25xx, H 27xx : 43 mm
H 28xx : 47 mm

Raccordements et ventilation



① Vue de face

② Longueur du cordon d'alimentation = 2.000 mm

③ Pas de raccordement dans cette zone

④ Découpe d'aération de min. 150 cm^2

Encastrement du four

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

Pour fonctionner correctement, le four nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).

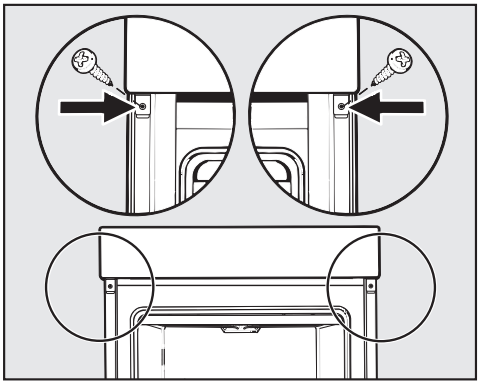
Lors de l'encastrement, respectez impérativement les consignes suivantes :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four, ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de bandes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

- Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant par la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés du boîtier pour le porter.

Il est conseillé de démonter la porte (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte avant de procéder à l'encastrement. Le four sera plus facile à encastrer dans la niche et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée de la porte.

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



- À l'aide des vis fournies, fixez le four aux parois latérales de la niche d'encastrement.
- Si nécessaire, réinstallez la porte (voir le chapitre '"Nettoyage et entretien", section "Installation de la porte").

Raccordement électrique

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

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

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

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

Si la prise n'est plus accessible à l'utilisateur ou qu'un **raccordement fixe** est prévu, un dispositif de sectionnement sur chaque pôle doit être prévu côté installation.

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

Données de raccordement

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

Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

- Pour toute question adressée à Miele, indiquez toujours :
  - Désignation du modèle
  - N° de fabrication
  - Données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale)

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

Four

Le four est équipé d'un câble à 3 conducteurs avec fiche pour monophasé 230 V, 50 Hz.

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

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]		[min]
Muffins (1 plaque)		150–160	2	25–35
Muffins (2 plaques)		150–160	1+3	30–40[3]
Gâteaux individuels (1 plaque)*		150	2[2]	25–35
		160[1]	3[2]	20–30
Gâteaux individuels (2 plaques)*		150[1]	2+4[2]	25–35
Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm)		150–160	2	60–70
		155–165[1]	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule rectangulaire, 30 cm)		150–160	2	55–65
		150–160	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule couronne/moule à kouglof, ∅ 26 cm)		150–160	2	55–65
		150–160	2	55–65
Tarte aux fruits (plaque)		160–170	2	45–55
		155–165	1	45–55
Tarte aux fruits (moule à manqué, ∅ 26 cm)		150–160	2	55–65
		170–180[1]	1	35–45
Fond de tarte (moule à fond de tarte, ∅ 28 cm)		150–160	2	25–35
		170–180[1]	2	15–25

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte

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

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster.

2 Démontez les rails coulissants FlexiClip (si fournis).

3 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Pâte brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]		[min]
Biscuits (1 plaque)		140–150	2	20–30
		150–160	2	25–35
Biscuits (2 plaques)		140–150	1+3	20–30[3]
Sablés (1 plaque)*		140	2[2]	35–45
		160[1]	3[2]	20–30
Sablés (2 plaques)*		140	1+3[2]	35–45[3]
Fond de tarte (moule à fond de tarte, ∅ 28 cm)		150–160	2	35–45
		170–180[1]	2	20–30
Gâteau au fromage (moule à manqué, ∅ 26 cm)		170–180	2	80–90
		150–160	2	80–90
Tarte aux pommes (moule à manqué, ∅ 20 cm)*		160	2[2]	90–100
		180	1[2]	90–100
Tarte aux pommes (moule à manqué, ∅ 26 cm)		180–190[1]	2	60–70
		160–170	2	60–70
Tarte aux fruits avec coulis (moule à manqué, ∅ 26 cm)		170–180	2	60–70
		150–160	2	55–65
Tarte aux fruits avec coulis (plaque)		170–180	2	50–60
		160–170	2	45–55
Quiche sucrée (plaque)		210–220[1]	1	55–65
		180–190	1	35–45

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive

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

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

2 Démontez les rails coulissants FlexiClip (si fournis).

3 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Tableaux de cuisson

Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]		[min]
Kouglof (moule à kouglof, ∅ 24 cm)		150–160	2	50–60
		160–170	1	50–60
Moignon de noël		150–160	2	55–65
		160–170	2	55–65
Crumble avec/sans fruits (plaque)		160–170	2	40–50
		170–180	3	45–55
Tarte aux fruits (plaque)		160–170	2	45–55
		170–180	3	45–55
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		160–170	1+3	30–40[3]
Pain blanc (cuisson sans moule)		180–190	2	35–45
		190–200	2	30–40
Pain blanc (moule rectangulaire, 30 cm)		180–190	2	35–45
		190–200[1]	2	30–40
Pain complet (moule rectangulaire, 30 cm)		180–190	2	55–65
		200–210[1]	2	45–55
Faire lever la pâte		30–35	–[2]	–

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster.

2 Posez la grille sur la sole de l'enceinte de cuisson et placez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, les grilles de support peuvent également être retirés.

3 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Pâte à l'huile et au séré

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]		[min]
Tarte aux fruits (plaque)		160–170	2	40–50
		170–180	3	50–60
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	3	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		150–160	1+3	25–35[1]

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte

1 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]		[min]
Génoise (2 œufs, moule à manqué, ∅ 26 cm)		160–170[1]	2	15–25
Génoise (4 à 6 œufs, moule à manqué, ∅ 26 cm)		150–160[1]	2	30–40
Gâteau de Savoie (moule à manqué, ∅ 26 cm)*		180	2[2]	25–35
		150–170[1]	2[2]	25–45
Biscuit roulé (plaque)		180–190[1]	2	15–25

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte

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

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

2 Démontez les rails coulissants FlexiClip (si fournis).

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]		[min]
Petits choux (1 plaque)		160–170	2	30–40
Chaussons (1 plaque)		180–190	2	20–30
Chaussons (2 plaques)		180–190	1+3	20–30[1]
Macarons (1 plaque)		120–130	2	25–50
Macarons (2 plaques)		120–130	1+3	25–50[1]
Meringues (1 plaque, 6 pièces de ∅ 6 cm)		80–100	2	120–150
Meringues (2 plaques, 6 pièces de ∅ 6 cm par plaque)		80–100	1+3	150–180

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +

[1] Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

En-cas

Aliment (accessoire)		[°C]		[min]
Quiche épicée (plaque)		220–230[2]	1	25–35
		180–190	1	30–40
Tarte à l'oignon (plaque)		180–190[2]	2	25–35
		170–180	2	30–40
Pizza, pâte levée (plaque)		170–180	2	25–35
		210–220[2]	2	20–30
Pizza, pâte à l'huile et au séré (plaque)		170–180	2	25–35
		190–200[2]	2	25–35
Pizza surgelée, précuite (grille)		200–210	2	20–25
Toast* (grille)		250	3	5–8
Gratin (par ex. toast)[1]		250[3]	3	3–6
Légumes grillés[1]		250[3]	4	5–10[4]
		250[3]	3	5–10[4]
Ratatouille (plaque de cuisson multi-usage)		180–190	2	40–60

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante +, Chaleur tournante Eco, Grand gril, Turbogril

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

1 Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usage.

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

3 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

4 Si possible, tournez les aliments à mi-cuisson.

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliment (accessoire)		[°C]		[min]	[°C]
Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	[2]	150–160[3]	2	120–130[6]	--
	[2]	170–180[3]	2	120–130[6]	--
	[2]	180–190	2	160–180[7]	--
Filet de bœuf env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)	[2]	180–190[3]	2	25–60	45–75
Filet de bœuf “bleu”, env. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	2	70–80	45–48
Filet de bœuf “à point”, env. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	2	80–90	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	2	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)	[2]	180–190[3]	2	35–65	45–75
Rosbif “bleu”, env. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	2	80–90	45–48
Rosbif “à point”, env. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	2	110–120	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	2	130–140	63–66
Burger, boulettes de viande[*,1]		250	4	15–25[8]	--

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Grand gril

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

[1] Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usage.

[2] Saisissez d’abord la viande sur le plan de cuisson.

[3] Préchauffez l’enceinte de cuisson avant d’enfourner les aliments. N’utilisez pas le mode Booster .

[4] Préchauffez l’enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. N’utilisez pas le mode Booster . Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments à cuire.

[5] Préchauffez l’enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d’enfourner les aliments. N’utilisez pas le mode Booster .

[6] Faites cuire d’abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

[7] Faites cuire d’abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

[8] Si possible, tournez les aliments à mi-cuisson.

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

Veau

Aliment (accessoire)		[°C]			[min]	[°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	[2]	160–170[3]	✓	2	120–130[5]	--
	[2]	170–180[3]	✓	2	120–130[5]	--
Filet de veau, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)	[2]	160–170[3]	✓	2	30–60	45–75
Filet de veau “rosé”, env. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2	50–60	45–48
Filet de veau “à point”, env. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2	80–90	54–57
Filet de veau “bien cuit”, env. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	–	2	90–100	63–66
Carré de veau “rosé”, env. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2	80–90	45–48
Carré de veau “à point”, env. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2	100–130	54–57
Carré de veau “bien cuit”, env. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	–	2	130–140	63–66

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte

1 Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usage.

2 Saisissez d’abord la viande sur le plan de cuisson.

3 Préchauffez l’enceinte de cuisson avant d’enfourner les aliments. N’utilisez pas le mode Booster .

4 Préchauffez l’enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. N’utilisez pas le mode Booster . Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments à cuire.

5 Faites cuire d’abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

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

Porc

Aliment (accessoire)		[°C]		[min]	[°C]
Rôti de porc/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	2	130–140[5]	80–90
		170–180	2	130–140[5]	80–90
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	2	130–150[6]	80–90
		190–200	2	130–150[6]	80–90
Filet de porc, env. 350 g[1]	[2]	90–100[3]	2	70–90	60–69
Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	2	130–160[7]	80–90
Carré de porc salé, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)		150–160	2	50–60	63–68
Carré de porc salé, env. 1 kg[1]	[2]	95–105[3]	2	140–160	63–66
Pain de viande, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage)		170–180	2	60–70[6]	80–85
		190–200	2	70–80[6]	80–85
Tranches de lard/bacon[1]		250[4]	4	3–5	--
Saucisse à griller[1]		250[4]	3	8–15[8]	--

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Grand gril

1 Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usage.

2 Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.

3 Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. N'utilisez pas le mode Booster . Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments à cuire.

4 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

5 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

6 À la moitié de la durée de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.

7 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

8 Si possible, tournez les aliments à mi-cuisson.

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

Agneau, gibier

Aliment (accessoire)		[°C]			[min]	[°C]
Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		170–180	–	2	100–120[4]	64–82
Selle d'agneau désossée (plaque de cuisson multi-usage)	[1]	180–190[2]	✓	2	10–20	53–80
Selle d'agneau désossée (grille et plaque de cuisson multi-usage)	[1]	95–105[3]	–	2	40–60	54–66
Selle de cerf désossée (plaque de cuisson multi-usage)	[1]	160–170[2]	–	2	70–90	60–81
Selle de chevreuil désossée (plaque de cuisson multi-usage)	[1]	140–150[2]	–	2	25–35	60–81
Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	[1]	170–180	–	2	100–120[4]	80–90

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur sole-voûte

1 Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

3 Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. N'utilisez pas le mode Booster . Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments à cuire.

4 Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

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

Tableaux de cuisson

Volaille, poisson

Aliment (accessoire)		[°C]		[min]	[°C] [6]
Volaille, 0,8–1,5 kg (plaque de cuisson multi-usage)		170–180	2	55–65	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usage)		180–190[1]	2	55–65[3]	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	2	100–120[4]	85–90
		190–200	2	110–130[4]	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir)		160–170	2	180–200[5]	90–95
		180–190	2	180–200[5]	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plaque de cuisson multi-usage)		210–220[2]	2	15–25	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plaque de cuisson multi-usage)		210–220[2]	2	30–40	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (plaque de cuisson multi-usage)		200–210	2	25–30	75–80

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante +, Turbogrill, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

3 Si possible, tournez les aliments à mi-cuisson.

4 Arrosez d'env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.

5 Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.

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

Aliments d'essai selon la norme EN 60350-1

Aliments d'essai (accessoire)		[°C]		[min]
Gâteaux individuels (1 plaque de cuisson[1])		150	2	25–35
		160[4]	3	20–30
Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson[1])		150[4]	2+4	25–35
Sablés (1 plaque de cuisson[1])		140	2	35–45
		160[4]	3	20–30
Sablés (2 plaques de cuisson[1])		140	1+3	35–45[6]
Tarte aux pommes (grille[1], moule à manqué[2], ∅ 20 cm)		160	2	90–100
		180	1	90–100
Gâteau de Savoie (grille[1], moule à manqué[2], ∅ 26 cm)		180	2	25–35
	[3]	150–170[4]	2	25–45
Toast (grille[1])		250	3	5–8
Burger (grille[1] sur plaque de cuisson multi-usage[1])		250[5]	4	15–25[7]

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Grand gril

1 Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine.
Démontez les rails coulissants FlexiClip (si fournis).

2 Utilisez un moule à manqué mat et foncé.
Mettez le moule à manqué au milieu de la grille.

3 En général, sélectionnez la température la plus basse et contrôlez les aliments après la durée de cuisson réduite.

4 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

5 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

6 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

7 Si possible, tournez les aliments à mi-cuisson.

Données destinées aux instituts de contrôle

Classe d’efficacité énergétique d’après la norme EN 60350-1

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

Classe d’efficacité énergétique : A+
Tenez compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

– La mesure doit être réalisée dans le mode de cuisson Chaleur tournante Eco.
– Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l’enceinte de cuisson.
  N’utilisez pas d’autres accessoires que ceux fournis tels que les rails coulissants FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle de voûte.
– Une condition essentielle pour déterminer la classe d’efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
  Selon les éléments de mesure utilisés, la fonction d'étanchéité du joint de la porte pourra être plus ou moins affectée. Cela 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 aides techniques supplémentaires soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d’une utilisation normale.

Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2760 BP, H 2860 BP, H 2850 BP, H 2567 BP, H 2765 BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EEI_{cavité\ de\ four}$)	81,7
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47,0 kg

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
E-mail: info@miele.be
Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich
Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30
E-mail : infolux@miele.lu
Internet : www.miele.lu

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

H 2265-1 BP, H 2760 BP, H 2860 BP, H 2850 BP, H 2567 BP,
H 2765 BP

fr-BE

M.-Nr. 11 189 960 / 05