


Mode d'emploi et instructions de montage Four multifonctions



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage, l'installation et la mise en service. Vous vous protégerez et éviterez de détériorer votre équipement.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Description de l'appareil	15
Éléments de commande	16
Touche Marche/Arrêt	17
Écran.....	17
Touches sensibles	17
Symboles	19
Principe de commande	20
Sélectionner une option de menu.....	20
Modifier un réglage dans une liste	20
Modifier un réglage avec une barre à segments	20
Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction	20
Saisir des chiffres	21
Saisir des lettres	21
Activer MobileStart.....	21
Équipement	22
Plaque signalétique	22
Éléments fournis.....	22
Accessoires fournis et accessoires en option	22
Dispositifs de sécurité	26
Surfaces traitées PerfectClean	27
Accessoires pyrolysables	27
Première mise en service	28
Miele@home	28
Réglages de base.....	29
Premier chauffage du four et premier rinçage du système d'évaporation	30
Réglages	32
Tableau des réglages.....	32
Accéder au menu « Réglages »	34
Langue 	34
Heure.....	34
Date	34
Eclairage.....	34
Ecran.....	35
Volume	35
Unités	35
Booster	36
Phase refroidissement rapide.....	36
Maintenir au chaud	36
Temp. préprogrammées	36
Conseil pyrolyse	37
Arrêt différé ventilateur	37

Sécurité.....	37
Miele@home	38
Effectuer Scan & Connect	38
Commande à distance	39
Activer MobileStart	39
Mise à jour à distance.....	39
Version logiciel.....	40
Revendeurs.....	40
Réglages usine.....	40
Heures de fonctionnement	40
Minuterie.....	41
Menu principal et sous-menus	42
Conseils d'économie d'énergie	44
Commande	46
Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson.....	46
Modifier la température et la température à cœur	46
Régler les temps de cuisson	47
Modifier les temps de cuisson réglés.....	47
Supprimer les temps de cuisson réglés	47
Annuler la cuisson	48
Préchauffer l'enceinte.....	48
Booster.....	48
Préchauffage.....	49
Phase refroidissement rapide.....	50
Maintenir au chaud	50
Crisp function.....	51
HydraCook.....	52
Démarrer une cuisson avec HydraCook.....	53
Evaporer l'eau résiduelle	55
Programmes auto.....	57
Catégories	57
Utilisation des programmes automatiques	57
Consignes d'utilisation	57
Autres applications.....	58
Décongélation.....	58
Sécher.....	58
Chauffer la vaisselle	59
Maintenir au chaud	60
Cuisson à basse température.....	60
Stériliser des conserves	61
Produits surgelés/plats préparés	63
Programmes personnalisés	64

Table des matières

Cuisson de pâtisseries/pain	67
Conseils pour la cuisson.....	67
Remarques concernant les tableaux de cuisson	67
Remarques concernant les modes de cuisson	68
Rôtissage	69
Conseils de rôtissage.....	69
Remarques concernant les tableaux de cuisson	69
Remarques concernant les modes de cuisson	70
Thermosonde.....	71
Mode Gril	73
Conseils pour faire griller.....	73
Remarques concernant les tableaux de cuisson	73
Remarques concernant les modes de cuisson	74
Nettoyage et entretien	75
Produits à ne pas utiliser.....	75
Nettoyer les salissures normales.....	76
Nettoyer les salissures incrustées (sauf les rails coulissants FlexiClips).....	76
Nettoyer l'enceinte avec la Pyrolyse	76
Détartrage	79
Démonter la porte	82
Désassembler la porte.....	83
Monter la porte.....	86
Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips.....	87
Abaisser la résistance de voûte/gril.....	88
En cas d'anomalie	89
Service après-vente	94
Contact en cas d'anomalies	94
Garantie	94
Installation	95
Dimensions d'encastrement	95
Encastrement dans un meuble haut ou bas	95
Vue latérale	96
Raccordements et aération.....	97
Encastrement du four	98
Raccordement électrique.....	99
Tableaux de cuisson	100
Pâte à gâteau.....	100
Pâte brisée.....	101
Pâte levée	102
Pâte à l'huile et au fromage blanc.....	103
Pâte à génoise.....	103
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue	104
Plats salés.....	105

Table des matières

Bœuf.....	106
Veau.....	107
Porc	108
Agneau, gibier	109
Volaille, poisson	110
Données à l'intention des instituts de contrôle	111
Plats tests selon EN 60350-1.....	111
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1.....	112
Fiche relative aux fours ménagers	112
Caractéristiques techniques	113
Déclaration de conformité	113
Droits d'auteur et licences pour le module de communication.....	113

Consignes de sécurité et mises en garde

Ce four répond 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 votre matériel.

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

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

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce four est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four exclusivement dans le cadre domestique pour décongeler, réchauffer, cuire, rôtir, griller et stériliser des aliments. Tout autre usage est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. 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 de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ L'enceinte de cuisson du four est équipée d'ampoules spéciales en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibrations). Ces ampoules spéciales conviennent uniquement à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de leur remplacement.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Ce four contient 1 source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F.

Précautions à prendre avec les enfants

► Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire du four.

► Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés du four à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

► Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

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

► Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

► Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.

Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

► Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes ! Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four.

Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

► Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Pendant le nettoyage par pyrolyse, le four chauffe davantage que pendant l'utilisation normale.

Empêchez les enfants de toucher le four pendant le nettoyage par pyrolyse.

► Risque de blessure en cas de porte ouverte.

La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

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

▶ Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

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

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

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

▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four.

N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un service après-vente non agréé par Miele.

► 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 Miele.

► Si votre four a été livré sans cordon électrique, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

► Si le cordon électrique est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).

► Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher votre four du secteur électrique. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

- déclencher les fusibles ou
- dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
- débrancher la prise. Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.

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

► Si le four a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité s'accumulent 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des accessoires et des aliments.

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



► Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

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

► Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

► Si vous faites cuire les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et éventuellement de prendre feu. Respectez les temps de cuisson recommandés.



► Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures de gril élevées.

N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour faire sécher des fleurs ou des herbes aromatiques. Préférez le mode Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .

► Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température. 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. Laissez le four allumé et réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four. Par conséquent, couvrez les aliments.
- ▶ L'émail de la sole 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 d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante +  ou Chaleur tournante éco , en prenant soin de désactiver la fonction Booster.
- ▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte peut l'endommager. Si vous posez des récipients de cuisson ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, veillez à ce qu'ils ne raclent pas dessus.
- ▶ Risque de blessure par dégagement de vapeur. Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, qui peut provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température. Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.
- ▶ Risque de blessure par dégagement de vapeur. Dans les programmes avec apport d'humidité et pendant l'évaporation de l'eau résiduelle, il se dégage de la vapeur d'eau qui peut occasionner des brûlures sévères. N'ouvrez jamais la porte pendant la vaporisation ou lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.
- ▶ Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Retournez ou mélangez les aliments afin qu'ils cuisent de façon uniforme.
- ▶ Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu. Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistant. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.
- ▶ La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.
- ▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte si cela n'est pas nécessaire.

Consignes de sécurité et mises en garde

► La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et l'enceinte de cuisson. Le four risquerait d'être endommagé.

Surfaces en inox :

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

► Les aimants peuvent causer des rayures. Ne vous servez pas des surfaces en inox pour accrocher des objets aimantés.

Nettoyage et entretien

► Risque de blessure provoqué 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.

► Un fort dégagement de fumées risque de se produire en cas de salissures importantes dans l'enceinte de cuisson. Nettoyez les principaux dépôts accumulés dans l'enceinte avant de démarrer le nettoyage par pyrolyse.

► Risque de blessure par des vapeurs toxiques. Le nettoyage par pyrolyse peut dégager des vapeurs susceptibles d'irriter les muqueuses.

Ne restez pas dans la cuisine pendant le nettoyage par pyrolyse et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y entrer. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le nettoyage par pyrolyse. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

► Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips »). Remontez les supports de gradins correctement.

► La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.

► Les endroits chauds et humides sont propices à la prolifération d'insectes nuisibles (par ex. les cafards). Veillez à ce que le four et son environnement immédiat restent toujours propres. Les dommages causés par des insectes nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

► Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

► Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre four.

► Les plats à rôtir Miele HUB 5000/HUB 5001 (si disponibles) ne doivent pas être insérés au niveau 1. Cela endommagerait la sole de l'enceinte de cuisson. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l'émail. N'insérez pas non plus le plat à rôtir Miele sur la barre support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la butée de sécurité. En règle générale, enfournez-le au niveau 2.

► Utilisez uniquement la thermosonde Miele livrée avec le four. Si la thermosonde est défectueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde d'origine Miele.

► Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la thermosonde avec les modes Gril. Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

► Les températures très élevées de l'enceinte pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent les accessoires non adaptés à la pyrolyse. Avant de démarrer la pyrolyse, retirez tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse de l'enceinte de cuisson. Ceci vaut aussi pour les accessoires en option non pyrolysables (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

Votre contribution à la protection de l'environnement



Recyclage de l'emballage

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

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

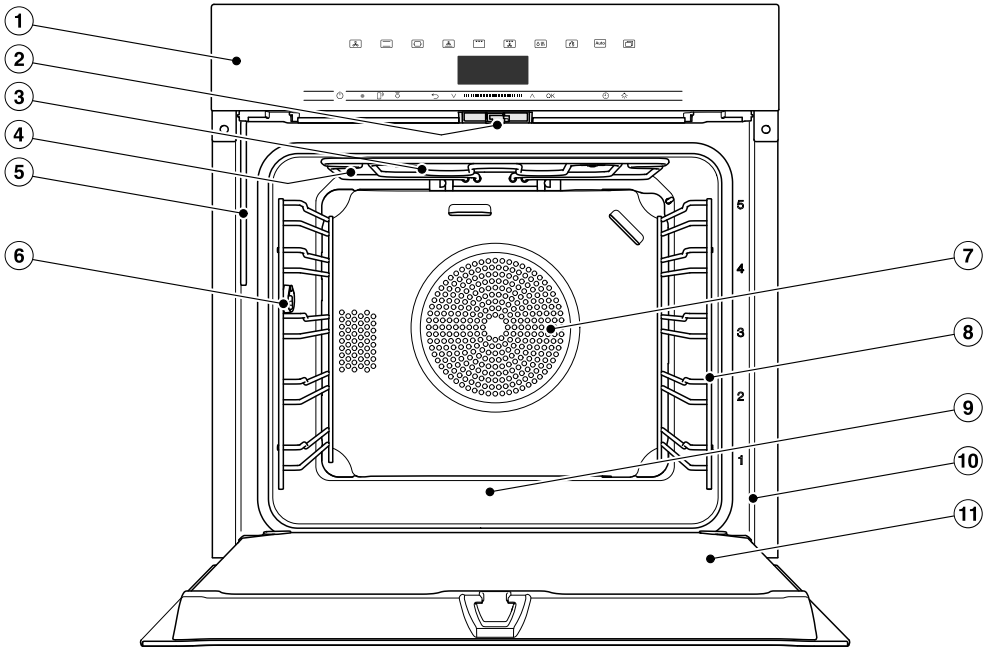
Votre ancien appareil

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 non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



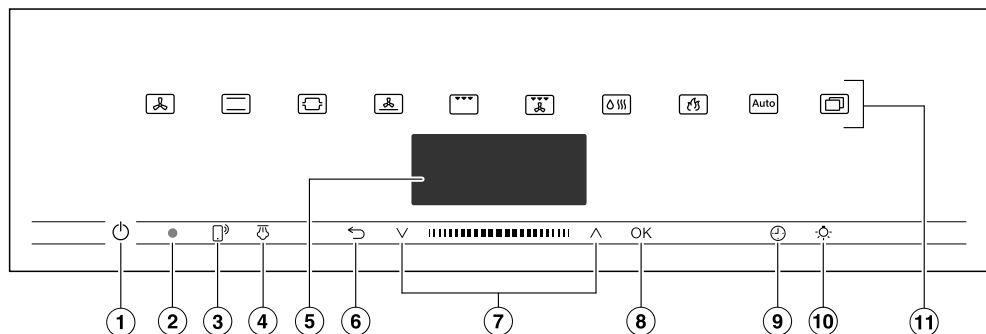
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rappez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Four




- ① Éléments de commande
- ② Verrouillage de porte
- ③ Résistance de voûte/gril
- ④ Ouvertures d'arrivée de la vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation
- ⑥ Prise de raccordement pour thermosonde
- ⑦ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située derrière
- ⑧ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑨ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑩ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑪ Porte

Eléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt Mise en marche et arrêt du four
- ② Interface optique (pour service après-vente Miele uniquement)
- ③ Touche sensitive Commande du four sur un appareil mobile
- ④ Touche sensitive Activer la diffusion de vapeur
- ⑤ Écran Permet d'afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation
- ⑥ Touche sensitive Revenir en arrière étape par étape et modifier certains réglages en cours de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec les flèches \wedge et \vee Parcourir les listes de sélection et modifier des valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages
- ⑨ Touche sensitive Régler une minuterie, une durée, une heure de départ ou d'arrêt pour une cuisson
- ⑩ Touche sensitive Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte
- ⑪ Touches sensibles Sélectionner un mode de cuisson, un programme automatique ou accéder aux réglages


Touche Marche/Arrêt

La touche Marche/Arrêt  est incurvée et réagit par simple effleurement du doigt.


Cette touche vous permet d'allumer et d'éteindre le four.

Écran

L'écran affiche l'heure ou des informations sur les modes de cuisson, les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

Lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer le four, le menu principal et le message Sélectionner un mode s'affichent.

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver cette tonalité de touche via Autres  | Réglages | Volume | Bip touches.







Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez Ecran | Quick-Touch | Activé.

Touches sensibles au-dessus de l'écran



Vous trouverez davantage d'informations sur les modes de cuisson et les fonctions spéciales aux chapitres « Menu principal et sous-menus », « Réglages », « Programmes auto » et « Autres applications ».

Eléments de commande

Touches sensibles en-dessous de l'écran






Touche sensitive	Fonction
	<p>Si vous souhaitez contrôler votre four sur votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage Commande à distance et effleurer cette touche sensitive. Lorsque ces conditions sont réunies, la touche sensitive s'allume : la fonction MobileStart est disponible.</p> <p>Tant que cette touche est allumée, vous pouvez contrôler votre four sur votre appareil mobile (voir chapitre « Réglages », section « Miele@home »).</p>
	<p>Si vous avez sélectionné des diffusions de vapeur manuelles dans le mode HydraCook , déclenchez les diffusions de vapeur avec cette touche sensitive.</p> <p>Cette touche sensitive devient orangée dès qu'une diffusion de vapeur peut être déclenchée.</p> <p>Quand une diffusion de vapeur est en cours, l'écran affiche .</p>
	<p>En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu supérieur ou au menu principal.</p> <p>Cette touche vous permet de modifier des valeurs et des réglages (par ex. la température ou le Booster) pour la cuisson en cours ou de l'annuler.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, utilisez les flèches ou la réglette pour faire défiler les listes de sélection. Les options disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres. Si vous souhaitez sélectionner une option, celle-ci doit être en surbrillance.</p> <p>Vous pouvez ensuite modifier les valeurs et les réglages en surbrillance à l'aide des flèches ou de la réglette.</p>

Éléments de commande


Touche sensitive	Fonction
OK	Effleurez la touche <i>OK</i> pour accéder aux fonctions en surbrillance. Vous pourrez ensuite modifier la fonction sélectionnée. Pour sauvegarder votre réglage, effleurez la touche <i>OK</i> . La touche <i>OK</i> vous permet de confirmer avoir pris connaissance des messages qui apparaissent à l'écran.
	Si vous n'avez pas démarré de cuisson, cette touche vous permet de paramétrer une minuterie (par ex. pour cuire des œufs). Si vous avez lancé un programme, cette touche permet de configurer une minuterie, une durée, une heure de départ ou de fin pour la cuisson en cours.
	Cette touche permet d'activer et de désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte s'éteint 15 secondes après le démarrage ou reste activé ou désactivé pendant tout le cycle de cuisson.

Symboles

Les symboles suivants peuvent s'afficher à l'écran :


Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four (voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »).

Principe de commande

Pour utiliser le four, servez-vous de la zone de navigation comprenant les flèches \wedge et \vee ainsi que la réglette .

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage, la touche *OK* devient orange.


Sélectionner une option de menu

- Effleurez la flèche \wedge ou \vee ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

Conseil : si vous laissez votre doigt sur une flèche, la liste défilera automatiquement jusqu'à ce que la flèche ne soit plus actionnée.

- Confirmez votre choix en effleurant *OK*.

Modifier un réglage dans une liste


- Effleurez la flèche \wedge ou \vee ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité(e).

Conseil : le réglage actuel est identifié par une coche \checkmark .

- Validez en effleurant *OK*.


Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments .


Lorsque tous les segments sont pleins, la valeur est au maximum.

Lorsque tous les segments sont vides ou qu'il ne reste qu'un seul segment, la valeur est au minimum ou le réglage est désactivé (pour le volume par ex.).

- Effleurez la flèche \wedge ou \vee ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à atteindre le réglage souhaité.
- Confirmez votre choix en effleurant *OK*.


Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction

Les touches sensibles des modes de cuisson et des fonctions (par ex. : Autres ) se trouvent au-dessus de l'écran (voir chapitres « Commande » et « Réglages »).

- Effleurez la touche du mode ou de la fonction souhaité(e).

La touche sensitive s'allume en orange sur le bandeau de commande.

- Dans Autres , faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.
- Réglez les valeurs pour la cuisson.
- Validez avec *OK*.

Changer de mode de cuisson


Vous pouvez changer de mode de fonctionnement en cours de cuisson.

La touche du mode actuellement sélectionné est orangée.

- Effleurez la touche du mode ou de la fonction souhaité(e).


Le nouveau mode de cuisson et les valeurs préconisées s'affichent.

La touche du mode nouvellement sélectionné devient orange.

Dans Autres , faites défiler la liste de sélection jusqu'à atteindre l'option souhaitée.

Saisir des chiffres

Les chiffres sont modifiables lorsqu'ils sont en surbrillance.

- Effleurez la flèche \wedge ou \vee ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit en surbrillance.


Conseil : si vous laissez votre doigt sur une flèche, les valeurs défilent automatiquement jusqu'à ce que la flèche ne soit plus actionnée.

- Validez en effleurant *OK*.


Le chiffre modifié est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Saisir des lettres

Utilisez la zone de navigation pour sélectionner les lettres. Choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.

- Effleurez la flèche \wedge ou \vee ou faites glisser votre doigt sur la réglette  jusqu'à ce que le caractère souhaité soit en surbrillance.

Le caractère sélectionné apparaît sur la ligne du haut.


Conseil : 10 caractères maximum peuvent être sélectionnés. Pour supprimer les caractères les uns après les autres, effleurez .


- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.
- Une fois le nom entré, sélectionnez \checkmark .

- Validez en effleurant *OK*.


Le nom est enregistré.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez commander le four à distance via l'application Miele.

La commande directe sur le four a toujours la priorité sur la commande à distance via l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

Équipement

Vous trouverez une liste des modèles décrits au dos du mode d'emploi.

Plaque signalétique

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

Vous y trouverez la désignation de votre four, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement max.).

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

Éléments fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage pour commander les fonctions du four
- Livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Thermosonde
- Vis pour fixer votre four dans la niche d'encastrement
- Pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec ventouse pour procéder au détartrage du système de diffusion de vapeur
- Autres accessoires

Accessoires fournis et accessoires en option

L'équipement dépend du modèle.

En règle générale, le four est équipé de supports de gradins, d'une plaque de cuisson multi-usages 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 montrés 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, indiquez les références de votre modèle de four et la désignation des accessoires souhaités.

Supports de gradins

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

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

Chaque niveau est composé de 2 barres supports superposées.

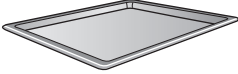
Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les barres supports.

Les rails coulissants FlexiClips (si disponibles) doivent être insérés au niveau de la barre inférieure.

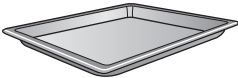
Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips »).

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

Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usages HUBB 71 :



Grille HBBR 72 :



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

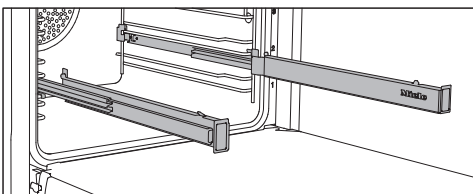
Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

Ces accessoires sont dotés d'une butée de sécurité, vers le milieu de chaque côté court. Elle empêche les accessoires de glisser des supports de gradins lorsque vous souhaitez les sortir partiellement de l'enceinte.



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

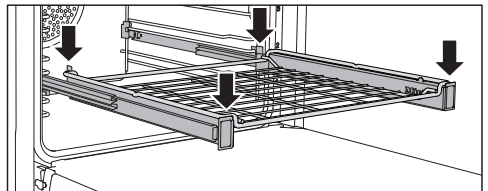
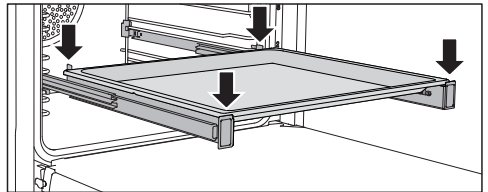
Rails coulissants FlexiClips HFC 72



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 FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

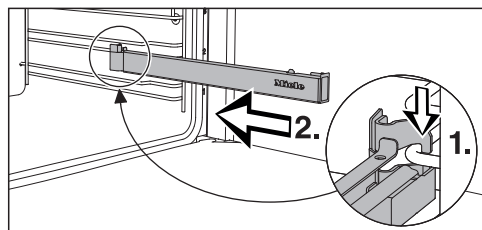
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClips.

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

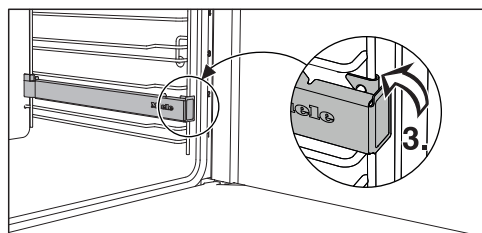
Équipement

Montez le rail coulissant FlexiClips portant le logo Miele du côté droit.

N'ouvrez **pas** les rails coulissants lors du montage ou du démontage.



- Insérez le rail coulissant par l'avant, sur la barre inférieure d'un niveau de cuisson (1.) et faites-le glisser le long de la barre dans l'enceinte de cuisson (2.).

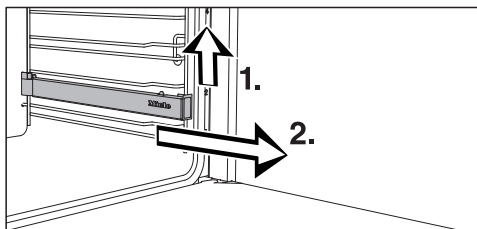


- Enclenchez le rail coulissant sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.).

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

Pour démonter un rail coulissant FlexiClips, procédez comme suit :

- Enfoncez complètement le rail coulissant.



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

Moules ronds



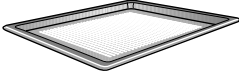
Le **plat à tarte HBF 27-1** non-perforé convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou de pâte brisée, de tartes sucrées ou salées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

Le moule rond perforé **pour cuisson et AirFry HBFP 27-1** a les mêmes possibilités d'utilisation que la plaque perforée **Gourmet et AirFry HBBL 71**.

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

- Insérez la grille et posez le moule dessus.

Plaque de cuisson perforée HBBL 71 Gourmet et AirFry



La fine perforation de la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perfectionne les processus de cuisson :

- Lors de la préparation de produits de boulangerie à base de pâte fraîche à la levure ou au fromage blanc et à l'huile, de pain et de petits pains, le brunissement sur la face inférieure est amélioré. Étalez d'abord la pâte sur une surface de travail plane, puis placez-la sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry.
- Les frites, croquettes ou autres peuvent être frites sans graisse dans un courant d'air chaud (AirFrying).
- Lors de la déshydratation/séchage, la circulation de l'air autour du produit à sécher est optimisée.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

Les mêmes possibilités d'utilisation vous sont offertes par le **moule rond de cuisson et moule AirFry perforé HBFP 27-1**.

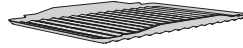
Pierre à pizza HBS 70



La pierre à pizza vous permet d'obtenir des résultats de cuisson parfaits pour les spécialités à la pâte croustillante, comme les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres. Cet accessoire est à base de pierre réfractaire vitrifiée. Pour positionner et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

Plaque à griller et rôtir HGBB 71



La plaque à griller et rôtir se place dans la plaque de cuisson multi-usages. La plaque à griller et rôtir ou AirFrying 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.

Plats à rôtir HUB

Couvercles pour plats à rôtir HBD

Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir de Miele s'enfourne directement dans les supports de gradins. Le plat à rôtir est doté d'une butée de sécurité.

La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

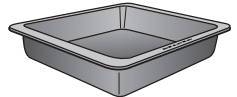
Les plats à rôtir Miele existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

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

Profondeur : 22 cm Profondeur : 35 cm

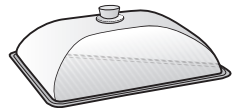
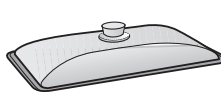
HUB 5000-M
HUB 5001-M*

HUB 5001-XL*



HBD 60-22

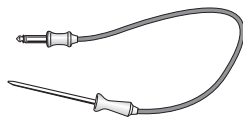
HBD 60-35



* compatible avec les tables de cuisson à induction

Équipement

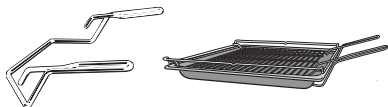
Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde »).

- Si vous utilisez la thermosonde, ne montez pas les rails coulissants FlexiClips au niveau 4, car ils bloqueraient la prise de raccordement.

Poignée de retrait HEG




La poignée vous permet de retirer facilement la plaque de cuisson, la plaque de cuisson multi-usages et la grille.

Accessoires de nettoyage et d'entretien

- Pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec support pour procéder au détartrage du four
- Chiffon multi-usages en microfibres
- Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants** 
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Verrouillage des touches**
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Ventilateur de refroidissement**
(voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »)
- **Sécurité oublié**
La sécurité oubli 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 constituée de vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur. Pendant que le four chauffe, de l'air circule également dans la porte, de telle sorte que la vitre extérieure reste froide. Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- **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 traitées PerfectClean

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

Les aliments n'attachent pas. Les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'éliminent rapidement.

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

N'utilisez pas de couteaux en céramique sur les surfaces traitées PerfectClean, car ils rayeraient la surface.

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

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

Surfaces traitées PerfectClean :

- Plaque de cuisson multi-usages
- Plaque de cuisson
- Plaque à griller et rôtir
- Plaque de cuisson perforée Gourmet et AirFry
- Moule rond perforé pour la cuisson et AirFry
- Plat à tarte

Accessoires pyrolysables

Tenez compte des indications du chapitre « Nettoyage et entretien ».

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

- Supports de gradins
- Rails coulissants FlexiClips HFC 72
- Grille

Première mise en service

Miele@home

Votre four est équipé d'un module Wi-Fi intégré.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'App Miele.

L'App Miele vous guide lors de la connexion entre le four et le réseau Wi-Fi local.

Une fois le four connecté au réseau Wi-Fi, vous pouvez par exemple procéder aux actions suivantes avec l'App :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre four
- Obtenir des indications sur le déroulement des cuissons de votre four
- Terminer les cuissons en cours

En connectant le four à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si le four est désactivé.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre four.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

Le service de Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.fr.


Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.



Réglages de base

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pourrez modifier ces réglages ultérieurement (voir chapitre « Réglages »).

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.


Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.

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

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

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

Si vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions du chapitre « Réglages », section « Langue  ».

Régler le site

- Sélectionnez le site souhaité.

Activer Miele@home

L'écran affiche : Installer Miele@home.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez *Continuer* puis confirmez en effleurant *OK*.
- Si vous souhaitez remettre la configuration à plus tard, sélectionnez *Passer* et confirmez avec la touche *OK*. Pour de plus amples informations sur Miele@home, reportez-vous au chapitre « Réglages », section « Miele@home ».
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

L'écran et l'App Miele vous guident vers les autres étapes.

Régler la date

- Réglez successivement l'année, le mois et le jour.
- Validez en effleurant *OK*.

Régler l'heure

- Réglez les heures et les minutes.
- Validez en effleurant *OK*.

Terminer la première mise en service

- Le cas échéant, veuillez suivre les instructions complémentaires à l'écran.


La première mise en service est terminée.

Première mise en service



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

À la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faites chauffer le four pendant au moins une heure. Profitez-en pour rincer le système d'évaporation.

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

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière et les restes d'emballage.
- Insérez les rails coulissants FlexiClips dans les supports de gradins et insérez les plaques et la grille.
- Enclenchez le four avec la touche Marche/Arrêt .

Sélectionner un mode apparaît.

- Sélectionnez HydraCook .
- Sélectionnez HydraCook + Chaleur tournante+ .

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

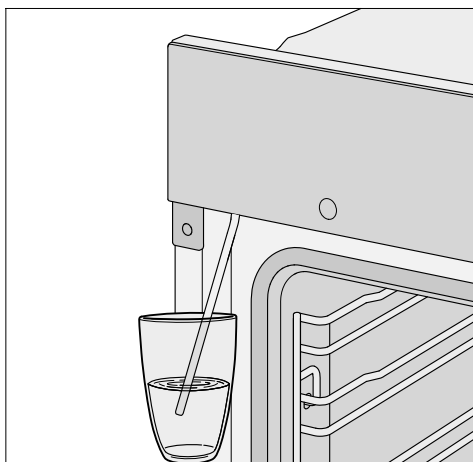
Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur sont activés.

- Réglez la température maximale possible (250 °C).
- Validez avec OK.

- Sélectionnez Diffusion automatique de vapeur.

L'écran indique que de l'eau doit être aspirée.

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



- Plongez le tube d'aspiration dans le récipient rempli d'eau.
- Validez avec OK.

Le processus d'aspiration commence.


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

- Une fois le processus d'aspiration terminé, retirez le récipient et fermez la porte.

Un bruit de pompage reste audible pendant un bref moment. L'eau restant dans le tube d'aspiration est aspirée.

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


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

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.


La vapeur d'eau qui s'échappe est brûlante.

N'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la diffusion de vapeur.

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

- Au bout d'une heure ou plus, arrêtez le four avec la touche Marche/Arrêt .

Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.






Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les à la main (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.


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

Réglages

Tableau des réglages

Option	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé Désactivé* Désactivation de nuit Format de temps 12 heures 24 heures* Régler
Date	
Eclairage	Activé « Activé » 15 secondes* Désactivé
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores Modifier mélodie*  Modifier fréquence simple  Bip touches  Sélectionner une autre mélodie Activé* Désactivé
Unités	Température °C* °F
Booster	Activé* Désactivé
Phase refroidissement rapide	Activé* Désactivé
Maintenir au chaud	Activé Désactivé*
Temp. préprogrammées	
Conseil pyrolyse	Activé Désactivé*
Arrêt différé ventilateur	Régulation thermique* Commandé par la durée

* Réglages d'usine



Option	Réglages disponibles
Sécurité	Verrouillage des touches Activé Désactivé* Sécurité enfants  Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de connexion Nouvelle installation Rétablir Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Revendeurs	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages Programmes personnalisés Temp. préprogrammées

* Réglages d'usine

Réglages

Accéder au menu « Réglages »

Dans le menu Autres  | Réglages, vous pouvez personnaliser votre four en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Réglages .
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages en cours de cuisson.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

Une fois votre sélection validée, le texte à l'écran s'affiche dans la langue de votre choix.

Conseil : si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, effleurez la touche . Le symbole  vous servira de repère pour vous orienter et revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

Sélectionnez si vous souhaitez ou non que l'heure s'affiche une fois le four éteint :

- Activé
L'heure reste affichée. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie. Si vous sélectionnez également le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact. Si vous sélectionnez également le ré-

glage Ecran | QuickTouch | Désactivé, vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.

- Désactivé
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures. Le reste du temps, l'écran reste sombre. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.

Format de temps

Vous pouvez décider d'afficher l'heure au format 24 ou 12 h (24 heures ou 12 heures).

Régler

Réglez les heures et les minutes.


Après une coupure de courant, l'heure actuelle s'affiche à nouveau. L'heure est enregistrée pendant 150 heures environ.


Si vous avez connecté votre four à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele, l'heure est synchronisée avec l'application en fonction de l'emplacement configuré.

Date

Réglez la date.

Eclairage



- Activé
L'enceinte reste allumée pendant toute la cuisson.
- « Activé » 15 secondes
Pendant un cycle de cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. Vous pouvez réactiver l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche .

- Désactivé
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .

Ecran

Luminosité

La luminosité de l'écran est représentée par une barre à segments.

-  luminosité maximale
-  luminosité minimale

QuickTouch

Déterminez la réaction des touches sensibles lorsque le four est éteint :

- Activé
Si vous avez également sélectionné Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles réagissent lorsque le four est éteint. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.
- Désactivé
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles réagissent seulement lorsque le four est activé et pendant une courte période après l'avoir arrêté.

Volume



Signaux sonores

Lorsque les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte et lorsque la durée réglée est écoulée.

Modifier mélodie

À la fin d'un cycle, une mélodie retentit plusieurs fois à intervalles réguliers.



Le volume de cette mélodie est représenté par une barre à segments.

-  volume maximal
-  mélodie désactivée

Modifier fréquence simple



À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant une durée déterminée.

Le volume de ce son unique est représenté par une barre à segments.


-  hauteur de fréquence maximale
-  hauteur de fréquence minimale

Bip touches

Le volume du signal sonore qui s'active à chaque fois que l'on effleure une touche sensible est représenté par une barre à segments.

-  volume maximal
-  tonalité des touches désactivée

Sélectionner une autre mélodie

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en effleurant la touche Marche/Arrêt .

Unités

Température

Vous pouvez afficher les températures en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

Réglages

Booster

La fonction **Booster** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson.

- **Activé**

La fonction **Booster** est activée automatiquement pendant la phase de chauffage des cycles de cuisson. La résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent simultanément pour chauffer l'enceinte à la température réglée.

- **Désactivé**

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de chauffage des cycles de cuisson. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné sont activées.

Phase refroidissement rapide

La fonction **Phase refroidissement rapide** permet de refroidir rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson une fois le cycle de cuisson terminé.

Cette fonction est utile notamment si vous souhaitez démarrer sans attendre un programme automatique pour lequel l'enceinte de cuisson doit être froide.

Elle entre également en jeu pour la fonction **Maintenir au chaud** qui permet de maintenir les aliments au chaud une fois le cycle de cuisson terminé.

- **Activé**

La fonction **Phase refroidissement rapide** est activée. La porte s'ouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson.

- **Désactivé**

La fonction **Phase refroidissement rapide** est désactivée. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Maintenir au chaud

La fonction **Maintenir au chaud** permet de maintenir les aliments au chaud une fois le cycle de cuisson terminé. Les aliments sont maintenus à la température pré réglée (Réglages | Temp. préprogrammées | Maintenir au chaud).

La fonction **Maintenir au chaud** peut être utilisée uniquement en association avec la fonction **Phase refroidissement rapide**.

- **Activé**

La fonction **Maintenir au chaud** est activée. La porte s'ouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson à la température pré réglée.

Dès que cette température est atteinte, la porte se referme automatiquement afin de maintenir les aliments au chaud.

- **Désactivé**

La fonction **Maintenir au chaud** est désactivée. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Temp. préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous en utilisez souvent d'autres.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préconisée s'affiche ainsi que la plage des températures disponibles.

- Modifiez la température préprogrammée.

- Validez avec *OK*.

Vous pouvez également modifier la température préconisée pour la fonction Maintenir au chaud.

Conseil pyrolyse

Vous pouvez configurer le four de sorte que la recommandation à effectuer la pyrolyse s'affiche (*Activé*) ou non (*Désactivé*).

Arrêt différé ventilateur

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

- Régulation thermique
Le ventilateur se désactive dès que la température de l'enceinte passe sous les 70 °C.
- Commandé par la durée
Le ventilateur s'arrête au bout de 25 minutes.


L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement, le plan de travail et peut provoquer la corrosion du four.

Si le four est réglé sur *Commandé par la durée* et que vous maintenez des aliments au chaud dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'embuer le bandeau de commande, de former des gouttes d'eau sous le plan de travail ou d'embuer la façade du meuble.

Ne maintenez pas des aliments au chaud dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage *Commandé par la durée*.

Sécurité

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un processus de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et les zones de l'écran se verrouillent au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson, à l'exception de la touche Marche/Arrêt .

- *Activé*
Le verrouillage des touches est activé. Maintenez la touche *OK* enfoncée pendant au moins 6 secondes afin de désactiver provisoirement le verrouillage des touches.
- *Désactivé*
Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

Vous pouvez régler la minuterie et utiliser la fonction *MobileStart* même si la sécurité enfants est activée.

La sécurité enfants reste activée même après une coupure de courant.

- *Activé*
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser votre four, vous devez maintenir la touche *OK* enfoncée pendant au moins 6 secondes.
- *Désactivé*
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.

Réglages

Miele@home

Votre four fait partie des appareils compatibles avec le système Miele@home. Au départ usine, votre four est équipé d'un module de communication Wi-Fi et adapté pour la communication sans fil.

Vous avez plusieurs possibilités pour raccorder votre four à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi via l'application Miele@mobile ou par WPS.

- Activer
Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. La configuration Miele@home est conservée, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- Etat de connexion
Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. Plusieurs informations s'affichent, telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau ou encore l'adresse IP.
- Nouvelle installation
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. Vous réinitialisez les réglages du réseau et configurez aussitôt une nouvelle connexion.
- Rétablir
Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée aux réglages d'usine. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.
Réinitialisez les paramètres réseau

lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four usagé. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.

- Installer
Ce réglage est visible uniquement si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.

Effectuer Scan & Connect

La première mise en service a été effectuée sans configurer Miele@home.

- Scannez le QR code.

Si vous avez installé l'App Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'App Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

- Installez l'App Miele et créez un compte d'utilisateur.

- Scannez à nouveau le QR code.

L'App Miele vous guide dans l'installation.




Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre terminal mobile, que vous avez accès au système Miele@home et que vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez vérifier l'état de votre four et mettre fin à un programme partout où vous vous trouvez grâce à la fonction MobileStart.


En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, le four nécessite au maximum 2 W.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez commander le four à distance via l'application Miele.

La commande directe sur le four a toujours la priorité sur la commande à distance via l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  reste allumée.

Mise à jour à distance

L'option Mise à jour à distance n'est visible et sélectionnable que si les conditions préalables à l'utilisation de Miele@home sont remplies (voir chapitre « Première mise en service », section « Miele@home »).

La fonction RemoteUpdate (mise à jour à distance) permet de mettre à jour le logiciel de votre four. Si une mise à jour est disponible pour votre four, elle sera automatiquement téléchargée par celui-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

La non-installation d'une mise à jour n'entrave pas le fonctionnement du four. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Mise en marche / Arrêt

La mise à jour à distance (RemoteUpdate) est activée par défaut. Une mise à jour disponible est automatiquement téléchargée et doit être installée manuellement.

Désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate) si vous ne souhaitez pas un téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance (RemoteUpdate)

Des informations sur le contenu et l'étendue des mises à jour sont disponibles sur l'application Miele.

Un message s'affiche dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est reposée lors de la remise en marche du four.

Si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour, désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate).

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Respectez les points suivants pour la fonction de mise à jour à distance :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.

Réglages

- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Miele.

Version logiciel

L'option « Version logiciel » est définie pour le service après-vente Miele. Ces informations ne sont d'aucune utilité pour le particulier.

Revendeurs

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Mode expo


Si vous mettez le four en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message suivant apparaît : Le mode expo est activé. L'appareil ne chauffe pas.

- **Activé**
Pour activer le mode expo, effleurez la touche *OK* pendant au moins 4 secondes.
- **Désactivé**
Pour désactiver le mode expo, effleurez la touche *OK* pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.


Réglages usine

- **Réglages**
Tous les réglages sont réinitialisés aux valeurs d'usine.
- **Programmes personnalisés**
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- **Temp. préprogrammées**
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.

Heures de fonctionnement

En sélectionnant Autres  | Heures de fonctionnement vous pouvez consulter le nombre total d'heures de fonctionnement de votre four.

Utiliser la fonction 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 configuré le démarrage ou l'arrêt d'un cycle de cuisson en parallèle (par exemple pour vous rappeler de déclencher les diffusions de vapeur au moment approprié).


- Vous pouvez régler la minuterie pour une durée maximale de 59 minutes et 59 secondes.

Conseil : lorsque vous utilisez un mode de cuisson avec apport d'humidité, servez-vous de la minuterie pour vous rappeler de déclencher les diffusions de vapeur au moment approprié.

Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné Ecran | Quick-Touch | Désactivé, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche alors même si le four est éteint.


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


- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez Minuterie.

Le message Régler 00:00 min s'affiche.


- Réglez 06:20 grâce à la zone de navigation.
- Validez en effleurant *OK*.


Les réglages de la minuterie sont enregistrés.

Si le four est éteint,  et le décompte de la minuterie s'affichent à la place de l'heure.

Si une cuisson se déroule en parallèle,  et le décompte de la minuterie s'affichent en bas de l'écran.


Si vous vous trouvez dans un menu, le décompte de la minuterie s'écoule en arrière-plan.

Lorsque le temps réglé pour la minuterie s'est écoulé,  clignote, le temps supplémentaire s'incrémente et un signal retentit.

- Effleurez la touche sensitive .
- Confirmez avec *OK* si l'appareil vous y invite.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie


- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez Minuterie.
- Sélectionnez Modifier.
- Validez en effleurant *OK*.

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Modifiez la durée de la minuterie.
- Validez en effleurant *OK*.














Le nouveau réglage est enregistré.

Supprimer la minuterie



- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez Minuterie.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en effleurant *OK*.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Modes de cuisson		
Chaleur tournante + 	160 °C	30–250 °C
Chaleur sole-voûte 	180 °C	30–280 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Cuisson intensive 	170 °C	50–250 °C
Multigril 	240 °C	200–300 °C
Turbogrill 	200 °C	100–260 °C
HydraCook 		
HydraCook + Rôtissage auto. 	160 °C	130–230 °C
HydraCook + Chaleur tournante+ 	160 °C	130–250 °C
HydraCook + Cuisson intensive 	170 °C	130–250 °C
HydraCook + Chaleur sole-voûte 	180 °C	130–280 °C
Pyrolyse 		
Programmes auto 		

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur pré-conisée	Plage
Autres 		
Chaleur sole	190 °C	100–280 °C
Chaleur tournante éco	190 °C	100–250 °C
Décongélation	25 °C	25–50 °C
Sécher	60 °C	30–70 °C
Chauffer la vaisselle	80 °C	50–100 °C
Faire lever la pâte		
Faire lever 15 min	–	–
Faire lever 30 min	–	–
Faire lever 45 min	–	–
Maintenir au chaud	75 °C	60–90 °C
Détartrage		
Réglages 		
Heures de fonctionnement		

Conseils d'économie d'énergie


Cuisson

- Privilégiez les programmes automatiques pour préparer vos plats.
- 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 fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissants (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 ni la grille de papier d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante +  pour un grand nombre de plats. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Le mode Chaleur tournante éco  est adapté à la cuisson de petites portions, comme des pizzas surgelées, des petits pains cuits, des gâteaux secs, des plats à base de viande et des rôtis. Vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. Si vous utilisez un seul niveau, vous pourrez économiser jusqu'à 30 % d'énergie tout en obtenant des résultats de cuisson de très bonne qualité. Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- Pour les grillades, préférez le mode Turbogril . Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de grill avec température maximale.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuissez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimale env. 5 minutes avant la fin du cycle de cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde »).
- Si vous avez défini un temps de cuisson, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement un peu avant la fin du cycle de cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour finir la cuisson.
- Il est préférable de lancer la pyrolyse directement à la fin d'un cycle de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

Ajuster les réglages

- Sélectionnez le réglage Ecran | Quick-Touch | Désactivé afin de réduire la consommation d'énergie des éléments de commande.
- Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez le réglage Eclairage | Désactivé ou « Activé » 15 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage de l'enceinte à tout moment à l'aide de la touche .

Mode économie d'énergie

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

Commande

- Mettez le four en marche.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température via les touches de navigation.


- Validez avec *OK*.

La température de consigne et la température réelle s'affichent et la phase de chauffage commence.

Vous pouvez suivre la montée en température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

- Une fois la cuisson terminée, effleurez la touche du mode de cuisson sélectionné pour l'arrêter.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson

Selon le mode de cuisson, vous pouvez modifier certaines valeurs et certains réglages pour la cuisson en cours en effleurant la touche .

- Effleurez la touche sensitive .

Selon le mode sélectionné, les réglages suivants peuvent s'afficher :



- Température
- Température à cœur
- Durée cuisson
- Arrêt à
- Départ à
- Booster
- Préchauffage
- Phase refroidissement rapide
- Maintenir au chaud
- Crisp fonction

Modifier les valeurs et les réglages


- Sélectionnez la valeur ou le réglage de votre choix et validez avec la touche *OK*.
- Modifiez la valeur ou le réglage et validez avec la touche *OK*.

Le cycle en cours se poursuit avec les valeurs et réglages modifié(e)s.

Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier la température préconisée dans Autres  | Réglages  | Temp. préprogrammées.

La température à cœur apparaît seulement si vous utilisez la thermosonde (voir chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde »).

- Effleurez la touche sensitive .
- Modifiez la température et la température à cœur si nécessaire.

Conseil : vous pouvez modifier directement la température via la zone de navigation.

- Validez en effleurant *OK*.

Le cycle de cuisson se poursuit ensuite avec les nouvelles valeurs réglées.

Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire devenir impropres à la consommation.

Pour le pain et les pâtisseries, la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

Vous avez enfourné le plat dans l'enceinte et avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous pouvez commander l'arrêt automatique d'une cuisson ou paramétrer une heure de départ ou d'arrêt en vous servant des réglages *Durée cuisson*, *Arrêt à* ou *Départ à* accessibles via la touche \odot .

- *Durée cuisson*
Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal dépend du mode sélectionné.
- *Arrêt à*
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
- *Départ à*
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option *Durée cuisson* ou *Arrêt à*. L'option *Départ à* permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.

- Effleurez la touche sensitive \odot .
- Réglez la durée et/ou l'heure souhaitée.
- Validez avec *OK*.
- Utilisez la touche \leftarrow pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Modifier les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche sensitive \odot .
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.
- Sélectionnez *Modifier*.
- Modifiez la durée ou l'heure réglée.
- Validez en effleurant *OK*.
- Utilisez la touche \leftarrow pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

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

Supprimer les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche sensitive \odot .
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.
- Sélectionnez *Supprimer*.
- Validez en effleurant *OK*.
- Utilisez la touche \leftarrow pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Si vous supprimez *Durée cuisson*, les heures paramétrées pour les fonctions *Arrêt à* et *Départ à* seront également supprimées.

Si vous supprimez l'heure paramétrée pour la fonction *Arrêt à* ou *Départ à*, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Commande

Annuler la cuisson

Vous pouvez annuler une cuisson en effleurant la touche orangée du mode sélectionné ou la touche ↵.

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

Effleurez la touche du mode de cuisson pour revenir au menu principal.

Si la fonction Phase refroidissement rapide est activée, la porte s'entrouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson et le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson.

Effleurez la touche du mode de cuisson sélectionné pour revenir au menu principal.

Annuler une cuisson sans durée réglée

- Effleurez la touche du mode sélectionné.

Le menu principal s'affiche.

- **Ou** : effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Annuler processus.
- Validez en effleurant OK.

Annuler une cuisson avec une durée réglée

- Effleurez la touche du mode sélectionné.

Annuler la cuisson ? s'affiche.

- Sélectionnez Oui.
- Validez en effleurant OK.
- **Ou** : effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Annuler processus.
- Validez en effleurant OK.
- Sélectionnez Oui.
- Validez en effleurant OK.

Préchauffer l'enceinte





La fonction **Booster** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson pour certains modes.

La fonction **Préchauffage** peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre après la phase de chauffage.



Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.





- Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Préchauffez l'enceinte pour les préparations et modes suivants :

- pain noir, rosbif et filet de bœuf en mode Chaleur tournante + , HydraCook  et Chaleur sole-voûte 
- gâteaux et biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes environ), pâtes délicates (par ex. génoise) en mode Chaleur sole-voûte  (sans la fonction **Booster**)

Booster

La fonction **Booster** sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson.

Cette fonction est activée par défaut pour les modes suivants (Autres  | Réglages  | **Booster** | **Activé**) :

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

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction **Booster** est activée, l'enceinte chauffe rapidement jusqu'à la température ré-

glée. Pour ce faire, la résistance de vouûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps.

Avec la fonction **Booster**, le dessus de certaines pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) a tendance à brunir trop vite.

Désactivez la fonction **Booster** pour ce type de préparations.

Activer ou désactiver le Booster pour une cuisson

Si vous avez sélectionné **Booster | Activé**, vous pouvez désactiver cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné **Booster | Désactivé**, vous pouvez activer cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez désactiver la fonction **Booster** pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez **Booster | Désactivé**.
- Validez en effleurant **OK**.

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de chauffage. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné sont activées.

Préchauffage

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.

Si vous avez paramétré une durée de cuisson, celle-ci démarre dès que la température de consigne est atteinte, à condition que le plat ait été enfourné.

Démarrez aussitôt la cuisson, sans différer l'heure de départ.

Activer le Préchauffage

La fonction **Préchauffage** peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez activer la fonction **Préchauffage** pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez **Préchauffage | Activé**.
- Validez en effleurant **OK**.

Le message **Enfourner l'aliment à** et une heure s'affichent. L'enceinte de cuisson chauffe jusqu'à atteindre la température sélectionnée.

- Enfourez le plat lorsque l'appareil vous y invite.
- Validez en effleurant **OK**.

Commande

Phase refroidissement rapide

La fonction Phase refroidissement rapide permet de refroidir rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson une fois le cycle de cuisson terminé.

Activer ou désactiver la fonction Phase refroidissement rapide pour une cuisson

Si vous avez sélectionné Phase refroidissement rapide | Activé, vous pouvez désactiver cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné Phase refroidissement rapide | Désactivé, vous pouvez activer cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez désactiver la fonction Phase refroidissement rapide pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Phase refroidissement rapide | Désactivé.
- Validez en effleurant *OK*.

Si la fonction Maintenir au chaud est également activée, Refroidissement rapide désactivé. Maintien au chaud impossible. s'affiche.

- Confirmez avec *OK* si nécessaire.

Les fonctions Phase refroidissement rapide et Maintenir au chaud sont désactivées. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Maintenir au chaud

La fonction Maintenir au chaud permet de maintenir les aliments au chaud une fois le cycle de cuisson terminé.

Les aliments sont maintenus au chaud à une température préréglée (voir chapitre « Réglages », section « Temp. préprogrammées »).

La fonction Maintenir au chaud peut être utilisée uniquement en association avec la fonction Phase refroidissement rapide.

Si vous avez sélectionné Maintenir au chaud | Activé, vous pouvez désactiver cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné Maintenir au chaud | Désactivé, vous pouvez activer cette fonction manuellement pour un cycle de cuisson.

Activer la fonction Maintenir au chaud pour une cuisson

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez activer la fonction Maintenir au chaud pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez Maintenir au chaud | Activé.
- Validez en effleurant *OK*.

Si la fonction Phase refroidissement rapide est également désactivée, Le « maintien au chaud » requiert le « refroidissement rapide ». Le « refroidissement rapide » est aussi activé. s'affiche.

- Confirmez avec *OK* si nécessaire.

Les fonctions **Maintenir au chaud** et **Phase refroidissement rapide** sont **activées**. La porte s'ouvre automatiquement à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson à la température pré-réglée.

Dès que cette température est atteinte, la porte se referme automatiquement afin de maintenir les aliments au chaud.

Désactiver la fonction **Maintenir au chaud** pour une cuisson

Exemple : vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez désactiver la fonction **Maintenir au chaud** pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez **Maintenir au chaud** | Désactivé.
- Validez en effleurant **OK**.

La fonction **Maintenir au chaud** est désactivée. La porte reste fermée à la fin du cycle de cuisson. Le ventilateur refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Le réglage pour la fonction **Phase refroidissement rapide** reste inchangé.

Crisp function

La fonction **Crisp function** (réduction du taux d'humidité) est particulièrement avantageuse pour certaines préparations, telles que les quiches, les pizzas ou encore les muffins.

Elle permet également de rendre la peau des volailles plus croustillante.

Activer Crisp function

La fonction **Crisp function** peut être utilisée pour tous les modes de cuisson, mais vous devez l'activer spécifiquement pour chaque cuisson.


Vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis (par ex. la température).

Vous souhaitez activer la fonction **Crisp function** pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.





- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Sélectionnez **Crisp function** | Activé.
- Validez en effleurant **OK**.

La fonction **Crisp function** est activée.

HydraCook

Votre four est équipé d'un système d'apport d'humidité. En mode HydraCook , un apport de vapeur et une ventilation optimisés garantissent une cuisson et un brunissage uniformes de vos viandes, pains et pâtisseries.

Vous pouvez combiner l'apport d'humidité avec différents types de chauffage :

- HydraCook + Rôtissage auto. 
- HydraCook + Chaleur tournante+ 
- HydraCook + Cuisson intensive 
- HydraCook + Chaleur sole-voûte 

Après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité, réglez la température et indiquez le type et le nombre de diffusions de vapeur (Diffusion automatique de vapeur, Diffusions de vapeur manuelles ou Diffusions vapeur programmées).

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

Si d'autres liquides que de l'eau sont aspirés, le four s'en trouverait endommagé.

N'utilisez que de l'eau courante pour les cuissons avec apport d'humidité.

Pendant la cuisson, l'eau est diffusée dans l'enceinte de cuisson sous forme de vapeur. Les ouvertures pour la diffusion de vapeur se trouvent dans le coin gauche arrière du plafond de l'enceinte de cuisson.

Aliments adaptés

Une diffusion de vapeur dure environ 5 à 8 minutes. Le nombre de diffusions de vapeur et le moment approprié pour les déclencher dépendent de l'aliment à cuire :


- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur au début du cycle de cuisson.
- Pour le **pain et les petits pains**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet une meilleure levée. En outre, la croûte sera plus brillante avec une diffusion de vapeur supplémentaire en fin de cuisson.
- Pour le **rôtissage de viandes grasses**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet de mieux éliminer la graisse.

La cuisson avec apport d'humidité ne convient pas pour les pâtes très humides, par ex. pour les meringues, car leur cuisson nécessite un processus de séchage.

Conseil : utilisez le livre de recettes ou l'application Miele pour vous orienter.

Démarrer une cuisson avec HydraCook

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

- Préparez le plat et enfournez-le.
- Sélectionnez HydraCook .
- Sélectionnez le mode de cuisson avec apport d'humidité souhaité. La cuisson se déroule de la même façon pour tous les modes de cuisson.
- Validez en effleurant *OK*.

La température préprogrammée s'affiche.

Régler la température

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.
- Validez en effleurant *OK*.

Vous pouvez à présent programmer les diffusions de vapeur.

Sélectionner les diffusions de vapeur

- Si vous souhaitez activer automatiquement une diffusion de vapeur suite à la phase de chauffage, sélectionnez Diffusion automatique de vapeur.
- Si vous souhaitez activer une ou plusieurs diffusions de vapeur à des moments précis, sélectionnez 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur.
- Validez en effleurant *OK*.

Si vous avez sélectionné plusieurs diffusions de vapeur, vous pouvez programmer leur déclenchement.

- Sélectionnez le type de déclenchement des diffusions de vapeur.

- Diffusions de vapeur manuelles
Vous déclenchez vous-même les diffusions de vapeur.
- Diffusions vapeur programmées
Vous planifiez chaque diffusion de vapeur. Le four déclenche 1, 2 ou 3 jets de vapeur en fonction de votre planification.

- Validez en effleurant *OK*.

Si vous voulez préparer des aliments tels que du pain ou des petits pains dans l'enceinte de cuisson préchauffée, il est recommandé de déclencher les diffusions de vapeur manuellement et d'activer la fonction Préchauffage | Activé. Déclenchez la première diffusion de vapeur immédiatement après avoir inséré l'aliment.

Si vous avez sélectionné plus d'une diffusion de vapeur, la deuxième ne peut être déclenchée qu'une fois que l'enceinte a atteint une température d'au moins 130 °C.

Si vous souhaitez utiliser la fonction Préchauffage, respectez la phase de chauffage pour les diffusions de vapeur manuelles et programmées en fonction de la durée (voir chapitre « Commande », section « Préchauffage »).

- Planifiez chaque diffusion de vapeur si nécessaire.
- Validez en effleurant *OK*.

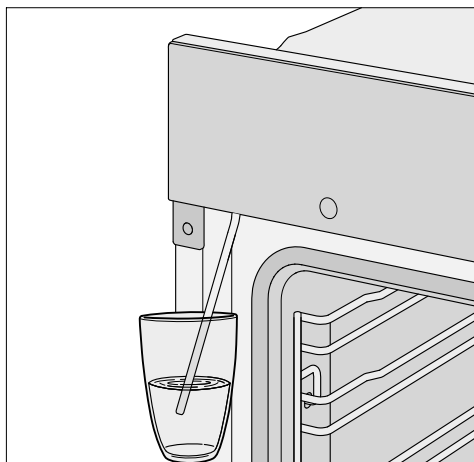
L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson doit être aspirée.

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

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.

HydraCook

- Sortez le tube d'aspiration situé à gauche en dessous du bandeau de commande.



- Plongez le tube d'aspiration dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en effleurant **OK**.

Le processus d'aspiration commence.

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

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration en effleurant **OK**.

- Une fois le processus d'aspiration terminé, retirez le récipient et fermez la porte.

Un bruit de pompage reste audible pendant un bref moment. L'eau restant dans le tube d'aspiration est aspirée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement s'allument. La température de consigne et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre la montée en température. Un signal retentit lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée.

Si vous avez sélectionné Diffusions vapeur programmées, vous pouvez vérifier l'heure des diffusions de vapeur via **i** Info.

Activer les diffusions de vapeur

⚠ Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

De plus, tout dépôt de vapeur d'eau sur le bandeau de commande allongerait le temps de réaction des touches sensibles et de l'écran tactile.

N'ouvrez pas la porte pendant les diffusions de vapeur.

Diffusion automatique de vapeur

La diffusion de vapeur est activée automatiquement après la phase de chauffage.

La vapeur d'eau est diffusée dans l'enceinte. **☁** et Diff. vapeur activée s'affichent à l'écran.


Après le jet de vapeur, **☁** et Diff. vapeur activée disparaissent.

- Terminez la cuisson.



Diffusions de vapeur manuelles


Vous pouvez activer les diffusions de vapeur dès que la touche sensible **☁** s'allume.



Attendez la fin de la phase de chauffage pour que la vapeur se mélange bien avec l'air chauffé de l'enceinte.

Conseil : pour savoir à quel moment déclencher les diffusions de vapeur, consultez les indications du livre de recettes fourni ou de l'application Miele. Servez-vous de la fonction Minuterie  pour vous rappeler de les activer.

- Effleurez la touche sensitive .

La diffusion de vapeur est déclenchée.  et Diff. vapeur activée apparaissent à l'écran et la touche sensitive  s'éteint.


- Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur, sous réserve que la touche  soit allumée.


Suite au dernier jet de vapeur, la touche sensitive , le message et  disparaissent de l'écran.

- Terminez la cuisson.

Diffusions vapeur programmées

Le four déclenche chaque diffusion de vapeur en fonction de votre planification.

 et Diff. vapeur activée s'affichent lorsqu'une diffusion de vapeur est déclenchée.


Après le dernier jet de vapeur,  et Diff. vapeur activée disparaissent.

- Terminez la cuisson.


Evaporer l'eau résiduelle

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

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

Lors de la prochaine utilisation de la fonction HydraCook  ou d'un programme automatique avec apport d'humidité, Evaporer l'eau résiduelle s'affiche.

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

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.


N'ouvrez pas la porte pendant les diffusions de vapeur.

L'évaporation de l'eau résiduelle peut durer jusqu'à 30 minutes. Elle est fonction de la quantité d'eau restante.

L'enceinte de cuisson est chauffée et l'eau résiduelle est transformée en vapeur, de sorte que l'humidité se dépose dans l'enceinte et sur la porte.

- Essuyez impérativement les buées dans l'enceinte une fois que celle-ci a refroidi.

Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant les diffusions de vapeur.

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

L'appareil vous demande Evaporer l'eau restante ?.

- Sélectionnez Oui.

Evaporer l'eau résiduelle et une indication de temps apparaissent.

HydraCook

L'évaporation de l'eau résiduelle commence. Vous pouvez suivre le temps restant à l'écran.

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

À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, un signal retentit et Terminé s'affiche.

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

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

Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle

Dans des conditions défavorables, si le processus d'aspiration continue, cela pourrait entraîner le débordement du système d'évaporation dans l'enceinte de cuisson.

Si possible, n'interrompez pas le processus d'évaporation de l'eau résiduelle.

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

Evaporer l'eau restante ? s'affiche.

- Sélectionnez Passer.

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

La prochaine fois que vous sélectionnez un mode de cuisson ou un programme automatique avec apport d'humidité, ou quand vous arrêterez le four, il vous sera demandé si vous voulez procéder à l'évaporation de l'eau résiduelle.

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques qui vous permettent de réussir les plats les plus divers.

Catégories

Pour une meilleure lisibilité, les programmes automatiques **Auto** sont regroupés par catégorie. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Utilisation des programmes automatiques

■ Sélectionnez Programmes auto **Auto**.

La liste de sélection s'affiche.

■ Sélectionnez la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques disponibles dans la catégorie souhaitée s'affichent.

■ Sélectionnez le programme automatique souhaité.

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

Certains programmes automatiques vous invitent à utiliser la thermosonde. Tenez compte des instructions figurant au chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde ».

Les températures à cœur sont préprogrammées pour les programmes automatiques.

Conseil : sélectionnez **i** Info pour obtenir des informations sur la cuisson en cours, par ex. l'heure à laquelle enfourner ou remuer les aliments.

Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Chaque programme automatique vous permet également de préparer des recettes similaires avec des quantités différentes.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre la fin de la phase de préchauffage avant de pouvoir enfourner les aliments. Un message à l'écran vous le signale.
- Dans certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message avec indication de l'heure s'affiche à l'écran (par ex. pour arroser le plat).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut varier en fonction de divers paramètres. La température initiale de la viande peut par ex. influencer sur le temps de cuisson.
- Si vous utilisez la thermosonde, le temps de cuisson dépend de la température à cœur à atteindre.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez prolonger leur cuisson en sélectionnant la fonction Prolong. cuisson ou Prolong. cuisson. Votre plat continuera de cuire pendant 3 minutes en utilisant un mode de cuisson classique.


Autres applications

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


- Décongélation
- Sécher
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Maintenir au chaud
- Cuisson à basse température
- Préparation de conserves
- Produits surgelés/plats préparés

Décongélation

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

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Décongélation.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.

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

 Risque d'infection lié à 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 (et particulièrement de la volaille), observez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

- Sortez les produits surgelés de leur emballage et disposez-les sur la plaque de cuisson multi-usages ou dans un plat pour les décongeler.
- Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus pour décongeler la volaille. De cette manière, l'aliment ne baignera pas dans le liquide 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.


Sécher

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

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






- Préparez les aliments en les éminçant. Certains aliments doivent également être épluchés et épinés.
- Selon leur taille, répartissez uniformément en une seule couche si possible les aliments à sécher sur la grille ou la plaque de cuisson multi-usages.






Conseil : Vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson Gourmet perforée et la plaque AirFry, si vous en avez une.


- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de séchage en même temps. Placez les aliments à sécher dans les niveaux 1+3. Si vous utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages, insérez la plaque sous la grille.
- Sélectionnez Autres .

- Sélectionnez Sécher.
- Modifiez éventuellement la température préconisée et réglez la durée de séchage.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Retournez régulièrement les aliments sur la plaque de cuisson multi-usages.

Les temps de séchage sont plus longs pour les matières sèches entières ou coupées en deux.


Aliments à sécher		°C [°C]	⌚ [h]
Fruits		60–70	2–8
Légumes		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10
Herbes aromatiques *		30–35	4–8

-  Fonction spéciale/mode de cuisson,
-  Température,  Durée de séchage,
-  Fonction spéciale Sécher,
-  Mode de cuisson Chaleur sole-voûte

* Séchez les herbes aromatiques uniquement sur la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte , car le ventilateur est allumé pour la fonction spéciale Sécher.

- Réduisez la température si des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte de cuisson.

Retirer les aliments séchés

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.


Les fruits séchés doivent être entièrement secs, mais rester tendres et élastiques. Ils ne doivent pas produire de jus si vous les rompez ou les coupez.

- Stockez les aliments séchés dans des bocaux ou des boîtes hermétiques.


Chauffer la vaisselle

Utiliser de la vaisselle chauffée permet de maintenir la température des aliments plus longtemps.

Utilisez de la vaisselle résistant à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez aussi la placer sur la sole de l'enceinte de cuisson et démonter en plus les supports de gradins.
- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Chauffer la vaisselle.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Autres applications


 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du four.

Faire lever la pâte


Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Faire lever la pâte.
- Sélectionnez le temps de levée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Maintenir au chaud

Vous pouvez maintenir des aliments au chaud dans l'enceinte pendant plusieurs heures.

Maintenez les aliments au chaud le moins longtemps possible afin de préserver leur qualité.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Maintenir au chaud.
- Enfournez les aliments et confirmez en effleurant OK.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

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 avec précision.

Dans un premier temps, saisissez la viande rapidement et à haute température sur toutes ses faces.

Placez ensuite la pièce de viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée, où elle sera cuite lentement à faible température jusqu'à atteindre la cuisson souhaitée.

Cette méthode permet de détendre la viande. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.

Le résultat est très tendre et juteux.

- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour saisir la viande, utilisez de la matière grasse qui supporte les températures élevées, par exemple du beurre clarifié ou de l'huile alimentaire.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est d'env. 2 à 4 heures, en fonction 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'au moment de servir. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.


Si vous utilisez la thermosonde, tenez compte des instructions figurant au chapitre « Rôtissage », section « Thermosonde ».

Utiliser Chaleur sole-voûte

Inspirez-vous des indications figurant dans les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages 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-usages et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur la table de cuisson.


 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

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


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

Stériliser des conserves

 Risque d'infection lié à 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.

Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.

 Risque de blessure dû à la surpression dans des conserves fermées.

La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients.

Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.


Préparer les fruits et les légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés (bocaux de conserve ou bocaux avec bouchon à visser). Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.

- Avant de procéder à la stérilisation, rincez vos bocaux à l'eau très chaude puis remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord au maximum.

Autres applications

- Après avoir rempli les aliments, essuyez le bord du bocal avec un chiffon propre et de l'eau chaude puis fermer les bocaux.
- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante +  et une température de 160 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.



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


Stérilisation des fruits et des cornichons


- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

Stérilisation des légumes


- Dès que les bulles montent dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

		
Fruits	-/-	30 °C 25–35 min
concombres	-/-	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, dès que les bulles sont visibles

 Température et temps de chaleur résiduelle

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Sortez les bocaux de l'enceinte.
- Laissez reposer avec un linge pendant env. 24 heures dans un local à l'abri des courants d'air.
- Après leur refroidissement, stérilisez **toujours** les légumes secs et la viande une deuxième fois en l'espace de 2 jours.
- Débloquez le système de fermeture des bocaux et vérifiez que les couvercles adhèrent bien aux bocaux.

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, jetez le contenu.

Produits surgelés/plats préparés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas et baguettes surgelés sur la grille recouverte de papier sulfurisé. En raison de la différence de température, la plaque de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages peuvent tellement se déformer lors de la préparation de ces aliments qu'il peut être impossible de les retirer de l'enceinte lorsqu'elles sont chaudes. Toute nouvelle utilisation provoque une nouvelle déformation.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.

Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usages.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer des 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 faire brunir.

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

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer puis sauvegarder jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à 9 étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou de ce que vous cuisinez le plus souvent. A chaque étape de cuisson, il faut définir des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température, la durée de cuisson et la température à cœur.
- Vous pouvez aussi préciser à quel niveau votre plat doit être enfourné dans l'enceinte.
- Vous pouvez attribuer un nom au programme qui correspond à votre recette.


La prochaine fois que vous sélectionnez et démarrerez ce programme, il s'exécutera automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Après son déroulement, vous pouvez enregistrer un programme automatique comme programme personnalisé.
- Une fois le programme de cuisson terminé, sauvegardez-le avec le temps de cuisson configuré.

Pour terminer, attribuez un nom au programme.

Créer un programme personnalisé

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez Créer un programme.

Vous pouvez à présent définir les réglages de la première étape de cuisson. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran :

- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffage, elle constituera la première étape du programme. Vous pourrez ensuite ajouter une autre étape en sélectionnant Ajouter une phase de cuisson et en saisissant une durée de cuisson. Il vous sera alors possible d'enregistrer ou de démarrer le programme.

- Sélectionnez Terminer la phase de cuisson.

Tous les réglages de la première étape de cuisson sont effectués.

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple si un second mode de cuisson doit succéder au premier.

- Si d'autres cycles de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter une phase de cuisson puis procédez comme pour la première étape.
- Lorsque vous avez défini toutes les étapes, sélectionnez Définir les niveaux.
- Sélectionnez le(s) niveau(x) souhaité(s).
- Validez en effleurant OK.

Si vous souhaitez vérifier ou modifier certains réglages, sélectionnez l'étape concernée.

Programmes personnalisés


- Sélectionnez Enregistrer.
- Saisissez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant OK.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré immédiatement ou ultérieurement, ou en modifier les étapes de cuisson.

Démarrer un programme personnalisé

- Enfourez le plat.
- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez un programme.
- Sélectionnez Exécuter.


En fonction des paramètres du programme, les options suivantes s'affichent :


- Démarrer immédiatement
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche immédiatement.
- Arrêt à
Vous déterminez à quel moment le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
- Départ à
Vous déterminez à quel moment le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.

- Afficher les phases de cuisson
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
- Afficher actions
L'écran affiche une liste des actions requises de votre part (par ex. l'heure à laquelle enfourner le plat).

- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Confirmez le message indiquant le niveau de cuisson auquel le plat doit être enfourné en effleurant OK.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.

Sélectionnez  Info pour obtenir des informations sur la cuisson en cours, par ex. l'heure à laquelle enfourner ou retirer les aliments.


Effleurez  pour activer ou désactiver les fonctions Phase refroidissement rapide et Maintenir au chaud en cours de cuisson.

- Une fois le programme terminé, effleurez la touche .

Programmes personnalisés

Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson des programmes automatiques que vous avez renommés.


- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Remanier le programme.
- Sélectionnez l'étape que vous souhaitez modifier ou l'option Ajouter une phase de cuisson si vous souhaitez ajouter une étape.
- Sélectionnez puis confirmez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme avec les anciens réglages, sélectionnez Démarrer le programme.
- Une fois toutes les modifications effectuées, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.

- Validez en effleurant OK.

Les modifications sont effectives, vous pouvez démarrer le programme immédiatement ou ultérieurement.

Renommer un programme


- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez modifier.
- Sélectionnez Modifier le nom.
- Modifiez le nom du programme.
- Sélectionnez ✓.
- Une fois le nom de programme modifié, sélectionnez Enregistrer.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement du nom de programme.



- Validez en effleurant OK.

La modification est effectuée.

Supprimer un programme personnalisé

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Programmes personnalisés.
- Sélectionnez le programme que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez Supprimer le programme.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez supprimer tous les programmes personnalisés simultanément dans Autres  | Réglages  | Réglages usine | Programmes personnalisés.

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.

Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

Conseils pour la cuisson

- Réglez un temps de cuisson. Ne laissez pas les pâtisseries et le pain dans l'enceinte trop longtemps avant de lancer la cuisson, car la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.
- Vous pouvez utiliser la grille, la plaque de cuisson, la plaque de cuisson multi-usages ainsi que tous les moules résistant aux températures élevées.
- Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier, voire faible. Les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés de biais, de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Vous pouvez cuire de grandes tartes aux fruits et de grands gâteaux directement dans la plaque de cuisson multi-usages.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usages, possèdent un revêtement PerfectClean (voir chapitre « Équipement »). En règle générale, les surfaces traitées avec PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être 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 autres spécialités similaires. Ce type de pâtes a tendance à coller en raison d'une 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 🌡️

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

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Sauf indication contraire, les durées figurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non préchauffé. Réduisez la durée d'env. 10 min si le four est préchauffé.

- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué. Piquez la pâte à l'aide d'un bâtonnet en bois.

Si le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.

Cuisson de pâtisseries/pain


Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Utiliser les Programmes auto

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

Utiliser Chaleur tournante +

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 si vous souhaitez cuire 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-usages au niveau le plus bas.
- Cuissez les pâtisseries humides et les gâteaux sur 2 niveaux maximum.

Utiliser HydraCook

Utilisez ce mode de cuisson avec le type de chauffage de votre choix pour cuire avec un apport d'humidité.

- Enfourez les aliments au niveau 2.

Utiliser Cuisson intensive

Ce mode convient aux gâteaux ou tartes à garniture humide.

Cependant, il ne convient **pas** aux biscuits ou gâteaux fins.

- Enfourez les gâteaux ou tartes au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Moules recommandés : moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, en fer-blanc ou aluminium mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.

Utilisez ce mode pour la préparation de recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.

- Enfourez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur tournante éco

Utilisez ce mode de cuisson pour économiser de 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.

- Enfourez 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, sac ou sachet de cuisson, plat en terre cuite Römertopf, plaque de cuisson multi-usages, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si disponible) sur la plaque de cuisson multi-usages.
- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et de filets de bœuf. En règle générale, préchauffer n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **réci-pient fermé**, par ex. un plat à rôtir. Cela permet à la viande de rester ju-teuse. En outre, l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Cela permet également d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac ou sachet de cuisson**, tenez compte des indica-tions mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réci-pient ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de matière grasse, la recouvrir ou la pi-quer de fines tranches de lard.
- **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. Pour les rôtis maigres de grande taille (2-3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Ceci empêche la viande de **dorer**. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le cou-vercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.





- Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, recouvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti per-dra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez la **volaille** d'eau légère-ment salée pour obtenir une peau croustillante.

Remarques concernant les ta-bleaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les plages de température, les niveaux et les temps indiqués. Ces paramètres sont calculés pour plu-sieurs récipients, pièces de viande et habitudes de cuisson.

Sélectionner la température 🌡️

- En règle générale, optez pour la tem-pérature la moins élevée. Si la tempé-rature est trop élevée, la viande dore-ra bien mais ne sera pas cuite.
- En mode Chaleur tournante + , Hy-draCook  ou Rôtissage automa-tique , 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. La cuis-son durera un peu plus longtemps, mais la viande cuira de façon homo-gène et sera moins sèche à l'extérieur.
- En cas de cuisson sur la grille, rédui-sez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un récipient fermé.

Rôtissage

Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les durées figurant dans les tableaux de cuisson sont valables pour un four non préchauffé.



- Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [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 le temps le plus court indiqué.

Conseils

- Si la viande est surgelée, le temps de cuisson augmente d'env. 20 minutes par kg.
- Si la viande surgelée pèse moins de 1,5 kg, vous pouvez la rôtir sans la décongeler.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».



Sélectionnez le mode Chaleur sole  en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments. Le mode Cuisson intensive  ne convient pas pour les rôtis : le jus de cuisson fonce trop.

Utiliser les Programmes auto

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

Utiliser Chaleur tournante + ou Rôtissage automatique

Ces modes sont conçus pour rôtir et dorer des plats de viande, de poisson et de volaille ainsi que pour la cuisson du rosbif et des filets de bœuf.

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

En mode Rôtissage automatique , les aliments sont d'abord saisis à haute température, à environ 230 °C. Ensuite, la température redescend automatiquement jusqu'à la valeur réglée par vos soins.

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser HydraCook

Utilisez ce mode de cuisson avec le type de chauffage de votre choix pour cuire avec un apport d'humidité.

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Utilisez ce mode pour la préparation de recettes traditionnelles. Si vous utilisez un livre de recettes relativement ancien, choisissez une température inférieure de 10 °C par rapport à celle indiquée. Le temps de cuisson reste inchangé.

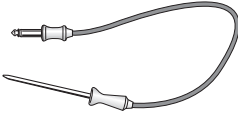
- Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante éco

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

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Thermosonde



La thermosonde permet de surveiller une cuisson au degré près.

Principe de fonctionnement

La pointe métallique de la thermosonde est complètement enfoncée dans la pièce à cuire jusqu'à la poignée. La pointe métallique contient un capteur thermique qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant le processus de cuisson. L'augmentation de la température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson. Choisissez une température à cœur plus ou moins élevée en fonction du résultat de cuisson recherché, à point ou bien cuit par exemple.

Vous pouvez régler la température à cœur jusqu'à 99 °C. Vous trouverez des informations complémentaires sur les différents aliments et les températures à cœur correspondantes dans les tableaux de cuisson en fin de document.

Les cuissons avec ou sans thermosonde ont un temps de cuisson comparable.

Possibilités d'utilisation

Certains programmes automatiques et fonctions spéciales vous invitent à utiliser la thermosonde.

Vous pouvez également vous en servir pour les programmes personnalisés et les modes de cuisson suivants :

- Rôtissage automatique
- Chaleur tournante +
- Cuisson intensive
- Chaleur sole-voûte
- HydraCook + Rôtissage auto.
- HydraCook + Chaleur tournante+
- HydraCook + Cuisson intensive
- HydraCook + Chaleur sole-voûte

Conseils importants sur l'utilisation

- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou sur la grille.
- La pointe en métal de la thermosonde est complètement enfoncée jusqu'à la poignée dans l'aliment de sorte que le capteur de température touche son centre.
- S'il s'agit d'une volaille, palpez les blancs entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais, puis enfoncez-y la thermosonde.
- La pointe métallique ne doit pas toucher d'os, ni être insérée dans des parties particulièrement grasses. La graisse et les os peuvent causer un arrêt prématuré de la cuisson.
- Si la viande est marbrée et/ou très grasse, sélectionnez la valeur la plus élevée de la plage de températures à cœur indiquées dans les tableaux de cuisson.
- Si vous utilisez du papier d'aluminium, un sac ou un sachet de cuisson, percez-le avec la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à cuire. Vous pouvez également mettre la thermosonde sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

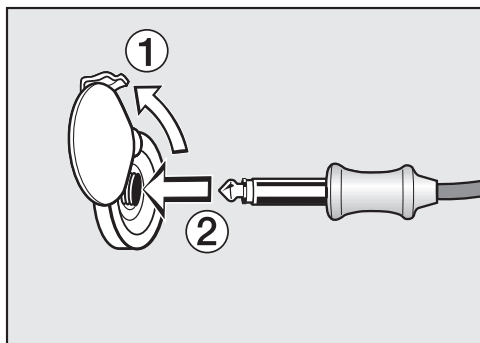
Rôtissage

Comment utiliser la thermosonde

- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde jusqu'à la poignée dans la pièce à cuire.

Si vous souhaitez cuire plusieurs pièces de viande en même temps, plantez la thermosonde dans le morceau le plus épais.

- Enfourez le plat.



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

Les températures à cœur sont préprogrammées pour les programmes automatiques.

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

Dès que la température à cœur est atteinte, le cycle de cuisson s'achève.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

La thermosonde peut être brûlante.
Risque de brûlures.

Enfilez toujours des maniques avant de sortir la thermosonde de la douille de branchement !

Différer une cuisson avec la thermosonde

Vous pouvez programmer un départ différé.

- Sélectionnez un mode de cuisson puis effleurez la touche sensitive (⊕).
- Sélectionnez Départ à.

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

Le réglage des fonctions Durée cuisson et Arrêt à n'est pas accessible, ces données varient selon le temps nécessaire pour atteindre la température à cœur souhaitée.


Affichage du temps restant

Si pour une cuisson la température réglée est supérieure à 140 °C, la durée restante estimée de la cuisson (temps restant) apparaît au bout d'un certain temps.

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

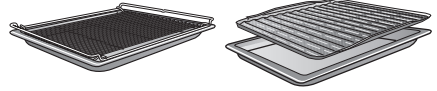
Le temps restant affiché au début est une évaluation. Le temps restant étant recalculé en permanence tout au long de l'opération, son affichage est rectifié en permanence et devient ainsi de plus en plus précis.

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Si vous utilisez un mode gril avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus devant le ventilateur et n'est donc pas refroidi. Les éléments de commande deviennent chauds.

Fermez la porte pendant la cuisson au gril.



Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les plages de température, les niveaux et les temps indiqués. Ces paramètres sont calculés pour plusieurs pièces de viande et habitudes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Sélectionner la température

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dore bien mais ne sera pas cuite.

Choisir le niveau

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

Conseils pour faire griller

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez rapidement 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 matières grasses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également les arroser de jus de citron.
- Utilisez une plaque de cuisson multi-usages avec la grille ou la plaque à griller et rôtir posée dessus (si disponible). 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 ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

N'utilisez pas la plaque de cuisson.

Mode Gril

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Les pièces de viande ou de poisson plates doivent cuire pendant env. 6 à 8 minutes par face.
Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.
 - De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.
 - Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère.
Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.
- **saignant**
lorsque la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur
 - **à point**
si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur
 - **bien cuit**
lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite

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

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Menu principal et sous-menus ».

Le plastique de la thermosonde peut fondre à très haute température.

N'utilisez pas la thermosonde avec les modes Gril.

Ne rangez pas la thermosonde dans l'enceinte de cuisson.

Utiliser Multigril


Utilisez ce mode de cuisson pour griller des aliments peu épais (steaks, saucisses, etc.) en grande quantité et pour gratiner de grands plats.

Tout le corps de chauffe voûte/gril devient rouge incandescent pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

Utiliser Turbogril


Ce mode convient pour griller des pièces de grand diamètre telles que des volailles.

Pour les pièces de viande plates, il convient généralement de choisir une température de 220 °C ; pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut au maximum 180 à 200 °C.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

 Risque de blessure provoqué 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.

En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et la qualité des surfaces risquent de se décolorer ou de s'altérer. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four et des produits détartrants. Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Enlevez immédiatement les restes de détergent.

Produits à ne pas utiliser

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

- de produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,

- de produits de lavage contenant des solvants,
- de produits nettoyants inox,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de détergent pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoirs métalliques,
- de paille de fer,
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- de nettoyant pour four,
- de spirales à récurer.

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles, voire impossibles à retirer. Si vous utilisez plusieurs fois votre appareil sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile par la suite.

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

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

Conseil : les dépôts laissés par l'écoulement de jus de fruits ou de pâte à gâteau seront plus faciles à enlever si le four est encore tiède.

Pour faciliter le nettoyage, nous recommandons de procéder comme suit :

- Démontez la porte.
- Démontez les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

Nettoyage et entretien

- Abaissez la résistance de voûte/gril.

Nettoyer les salissures normales

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

Nettoyer les salissures normales


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

Nettoyer les salissures incrustées (sauf les 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 de l'appareil. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. N'utilisez que les produits préconisés.

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

Nettoyer l'enceinte avec la Pyrolyse

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

Pendant le nettoyage par pyrolyse, l'enceinte de cuisson est chauffée à plus de 400 °C. Cela permet de détruire et réduire en cendres tous les dépôts dans l'enceinte.

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

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

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

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

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

Préparer la pyrolyse

Les températures très élevées de l'enceinte pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent les accessoires non adaptés à la pyrolyse.

Avant de démarrer la pyrolyse, retirez tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse de l'enceinte de cuisson. Ceci vaut aussi pour les accessoires en option non pyrolysables.


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

- Supports de gradins
 - Rails coulissants FlexiClips HFC 72
 - Grille HBBR 72
- Retirez les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.
 - Placez la grille au niveau supérieur.

Un fort dégagement de fumées risque de se produire en cas de salissures importantes dans l'enceinte. 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 et retirez les salissures incrustées sur les surfaces émaillées à l'aide d'un racloir à verre avant de lancer le programme de pyrolyse.


Démarrer la pyrolyse

 Risque de blessure par des vapeurs toxiques.

Le nettoyage par pyrolyse peut dégager des vapeurs susceptibles d'irriter les muqueuses.


Ne restez pas dans la cuisine pendant le nettoyage par pyrolyse et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y entrer.

Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le nettoyage par pyrolyse. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le nettoyage par pyrolyse, le four chauffe davantage que pendant l'utilisation normale.

Empêchez les enfants de toucher le four pendant le nettoyage par pyrolyse.

- Sélectionnez Pyrolyse .
 - Sélectionnez le niveau de pyrolyse en fonction du degré de salissure de votre four.
 - Validez en effleurant *OK*.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Validez en effleurant *OK*.

Vous pouvez lancer la pyrolyse immédiatement ou la remettre à plus tard.

Démarrer immédiatement la pyrolyse



- Si vous souhaitez lancer immédiatement le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez Démarrer immédiatement.
- Validez en effleurant *OK*.

La pyrolyse démarre.

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

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

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

Si dans l'intervalle vous avez programmé une minuterie, un signal sonore retentit une fois la minuterie écoulée,  clignote et le temps s'incrémente. Dès que vous effleurez la touche , les signaux sonores et visuels s'éteignent.


Nettoyage et entretien

Départ différé de la pyrolyse

- Si vous souhaitez différer le départ de la pyrolyse, sélectionnez Départ à.
- Validez en effleurant OK.
- Réglez l'heure à laquelle le nettoyage par pyrolyse doit démarrer.
- Validez en effleurant OK.

La porte est automatiquement verrouillée. L'indication Départ à s'affiche à l'écran, suivie de l'heure de départ programmée.

La touche sensitive  devient orange.

Tant que l'heure de début n'est pas encore atteinte, vous avez la possibilité de modifier l'heure de départ en effleurant .

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


Terminer la pyrolyse

Dès que le temps restant arrive à 0:00 h, un message indique que la porte est en cours de déverrouillage.

Dès que la porte est déverrouillée, Opération finie s'affiche et un signal retentit.

- Arrêtez le four.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

 Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

Le four est encore très chaud lorsque la pyrolyse vient de se terminer. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant d'éliminer les éventuels résidus de la pyrolyse et de graisser les supports de gradins.

- Enlevez les résidus liés à la pyrolyse (par ex. les cendres) qui peuvent s'être accumulés dans l'enceinte et sur les accessoires en fonction du degré de salissure du four.
- Appliquez quelques gouttes d'huile alimentaire supportant les températures élevées sur une feuille de papier absorbant et graissez les supports de gradins.

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

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

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

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation de l'émail.

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

Déployer les rails coulissants FlexiClips

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

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

Détartrage

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

Vous pouvez effectuer un détartrage à tout moment.

Après un certain nombre de cuissons, le système vous invite automatiquement à détartrer le four afin d'assurer son bon fonctionnement.

Les 10 dernières cuissons jusqu'au détartrage sont affichées et décomptées. L'utilisation de modes de cuisson et de programmes automatiques avec apport d'humidité est ensuite bloquée.

Vous ne pourrez les utiliser de nouveau que lorsque vous aurez effectué un détartrage complet. Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson et programmes automatiques sans apport d'humidité.

Déroulement d'un processus de détartrage

Lorsque vous avez lancé un processus de détartrage, vous devez le terminer jusqu'au bout. Il ne peut être interrompu.

Le détartrage dure env. 90 minutes et se déroule en plusieurs étapes :

1. Préparation du détartrage
2. Aspiration du produit de détartrage
3. Phase d'action
4. Phase de rinçage 1
5. Phase de rinçage 2
6. Phase de rinçage 3
7. Évaporation de l'eau résiduelle

Préparation du détartrage

Vous avez besoin d'un récipient d'une contenance d'1 l environ.

Pour que vous n'ayez pas à maintenir le récipient contenant le produit détartrant sous le tube de remplissage, votre appareil est livré avec un tuyau en plastique à ventouse.

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage ci-jointes, conçues spécifiquement pour Miele.

Conseil : vous pouvez vous procurer d'autres pastilles de détartrage auprès des revendeurs de la marque Miele, de votre service après-vente Miele ou sur notre boutique en ligne.


Nettoyage et entretien

D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil.

De plus, l'efficacité du détartrage ne peut être garantie si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

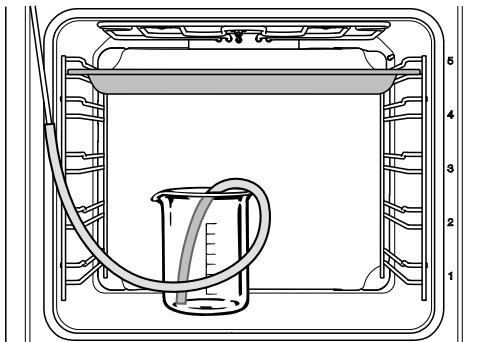
- Remplissez le récipient d'environ 600 ml d'eau froide du robinet et faites-y dissoudre complètement une pastille détartrante.

Effectuer le détartrage

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Détartrage.

Si les modes de cuisson et programmes automatiques avec apport d'humidité sont déjà bloqués, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en confirmant avec *OK*.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau le plus haut et enfoncez-la bien, afin de recueillir le produit détartrant suite à l'utilisation. Validez en effleurant *OK*.



- Déposez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.

- Fixez l'une des extrémités du tuyau en plastique au tube de remplissage. Plongez l'autre extrémité dans le liquide de détartrage jusqu'au fond du récipient, puis fixez-le à l'aide de la ventouse.

- Validez en effleurant *OK*.

Le processus d'aspiration commence. Vous entendez des bruits de pompe.

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration en effleurant *OK*.

La quantité de produit de détartrage effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

Un message vous signale la fin du processus d'aspiration.

- Validez en effleurant *OK*.

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le déroulement.

- Laissez le récipient avec le tuyau raccordé au tube de remplissage dans l'enceinte de cuisson puis ajoutez environ 300 ml d'eau, le système continuant d'aspirer du liquide pendant que le produit agit.

Toutes les 5 minutes environ, le système aspire de nouveau du liquide. Vous entendez des bruits de pompe.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement restent enclenchés durant toute l'opération.

Un signal sonore retentit à la fin de la phase d'action.

Rinçage du système d'évaporation après la phase d'action

Suite à la phase d'action, l'appareil doit rincer le système d'évaporation pour éliminer les résidus de produit de détartrage.

Pour ce faire, 1 litre d'eau courante environ est pompé à trois reprises dans le système d'évaporation puis est recueilli dans la plaque de cuisson multi-usages.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usages contenant le produit de détartrage, videz-la et replacez-la sur le niveau d'introduction supérieur.
- Sortez le tuyau en plastique du récipient.
- Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 litre d'eau froide du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.
- Validez en effleurant *OK*.

Le processus d'aspiration du **premier rinçage** démarre.

L'eau circule dans le système d'évaporation puis est recueillie dans la plaque de cuisson multi-usages.

Un message vous invite à préparer le **second processus de rinçage**.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usages contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-la et replacez-la sur le niveau d'introduction supérieur.
- Retirez le flexible plastique du récipient et remplissez le récipient d'environ 1 l d'eau froide du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.
- Validez en effleurant *OK*.


- Procédez de même pour le **troisième processus de rinçage**.

Laissez la plaque de cuisson multi-usages et l'eau de rinçage recueillie pendant le troisième processus de rinçage dans l'enceinte lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

Évaporation de l'eau résiduelle

Après le troisième rinçage, le processus d'évaporation de l'eau résiduelle démarre.

- Sortez le récipient et le tuyau de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Validez en effleurant *OK*.

 Risque de blessure par dégagement de vapeur.

La vapeur d'eau peut provoquer de graves brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée.

Cette durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau effectivement restante.

Nettoyage et entretien

Terminer le détartrage

À la fin de l'évaporation de l'eau résiduelle, une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous donne des indications de nettoyage suite au processus de détartrage.

- Validez en effleurant **OK**.

Un signal sonore retentit et Terminé s'affiche.

- Arrêtez le four avec la touche Marche/Arrêt **⏻**.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

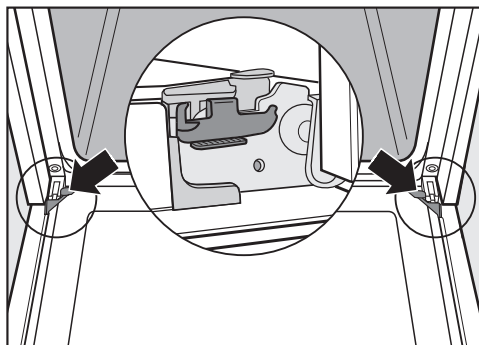
Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usages contenant le liquide recueilli.
- Nettoyez le four lorsqu'il a refroidi pour retirer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.
- Attendez que l'enceinte soit complètement sèche pour fermer la porte de l'appareil.

Démonter la porte

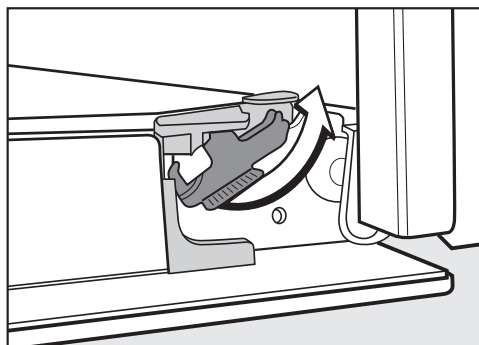
La porte pèse env. 10 kg.



La porte est fixée aux charnières par des supports.

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

- Ouvrez complètement la porte.



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

Si vous démontez la porte de façon incorrecte, cela peut endommager le four.

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

Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car la poignée pourrait se rompre.

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

Désassembler la porte

La porte est constituée d'un système ouvert comprenant 4 vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur.

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

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

Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les surfaces vitrées 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 à remettre les vitres dans la bonne position après le nettoyage.


Les produits nettoyants pour four endommagent la surface des profilés en aluminium.

Nettoyez ces pièces exclusivement avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Nettoyage et entretien

Les vitres de la porte peuvent se casser en cas de chute.

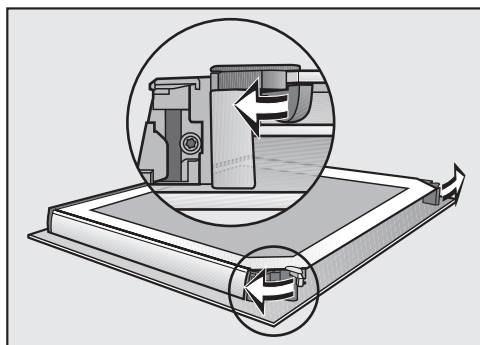
Disposez les vitres démontées à un endroit où elles ne risquent pas d'être cassées.

 Risque de blessure dû à la fermeture de la porte.

La porte peut se refermer brusquement si vous la désassemblez alors qu'elle est encore montée sur le four.

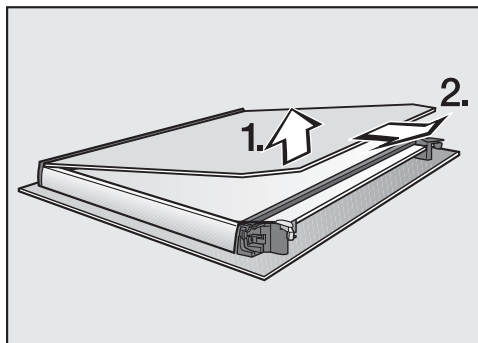
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

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

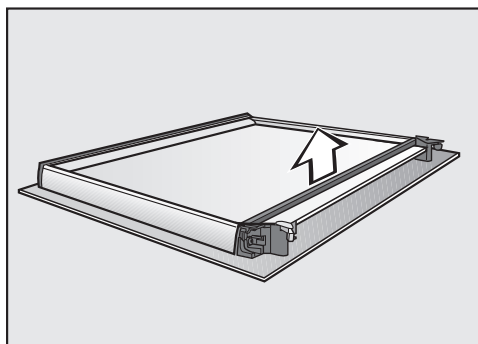


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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

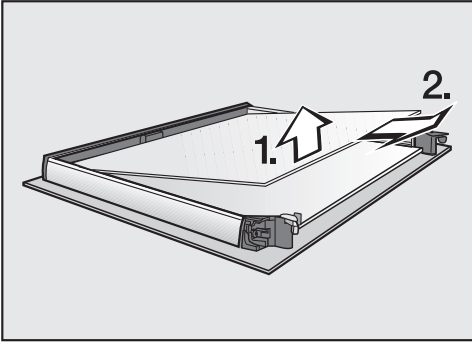


- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.

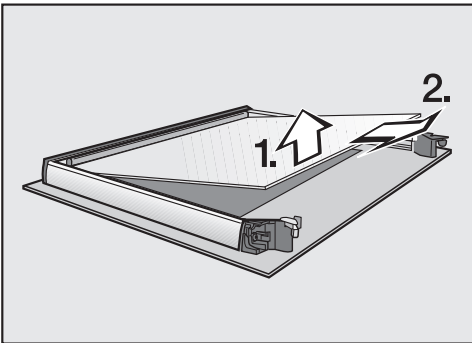


- Retirez le joint.

Nettoyage et entretien



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

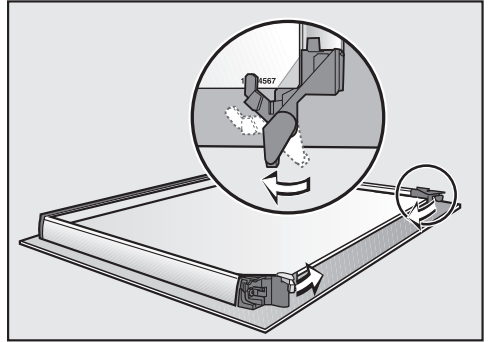


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

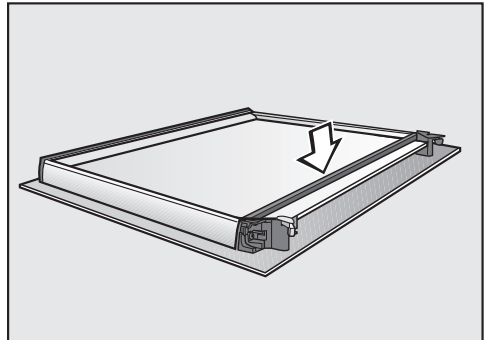
Réassemblez ensuite la porte avec soin :

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

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

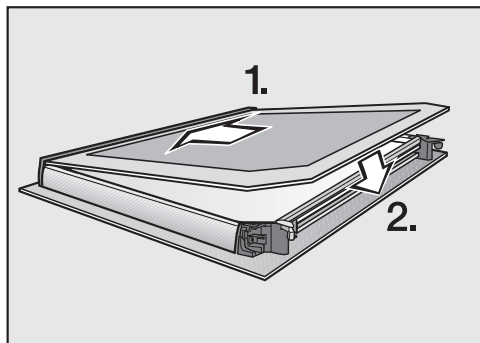


- Tournez les dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur de sorte qu'ils reposent sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée). La vitre doit reposer sur les dispositifs de blocage.

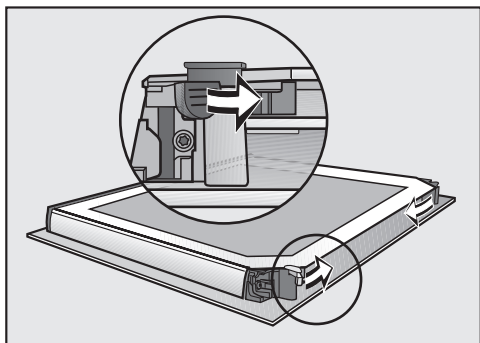


- Remettez le joint.

Nettoyage et entretien



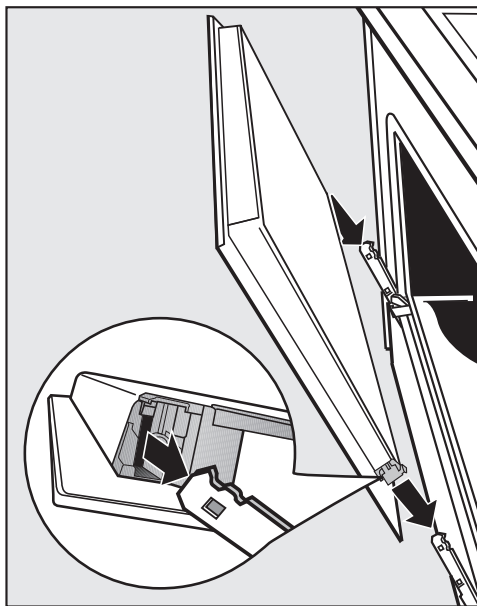
- Glissez la vitre intérieure dans la bague en plastique, côté sérigraphié mat vers le bas, et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



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

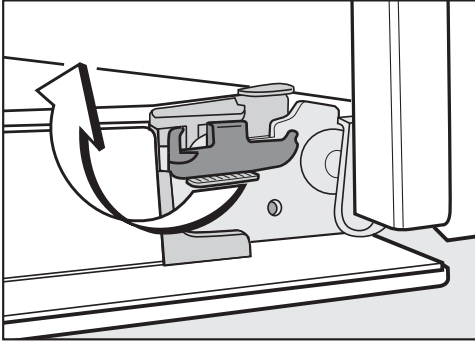
La porte est réassemblée.

Monter la porte



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières. Veillez à ne pas coincer la porte.
- Ouvrez complètement la porte.

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



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

Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips

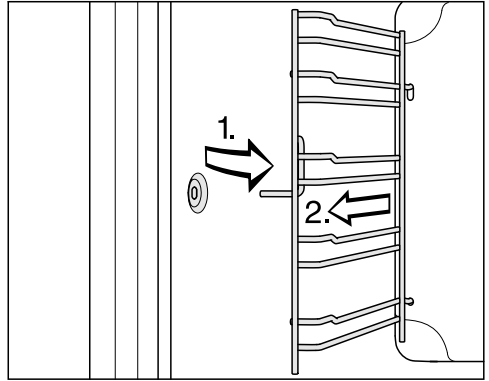
Vous pouvez démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez démonter les rails coulissants FlexiClips séparément, suivez les instructions du chapitre « Équipement », section « Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips ».

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Laissez refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter les supports de gradins.



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

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

- Montez les pièces avec précaution.

Nettoyage et entretien

Abaisser la résistance de voûte/gril

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

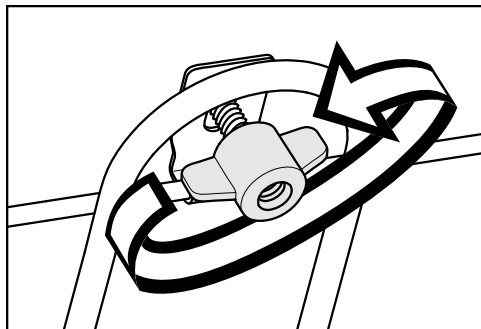
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.

L'émail de la sole peut être endommagé en cas de chute d'un écrou. Posez par ex. un torchon sur la sole de l'enceinte pour la protéger.

- Démontez les supports de gradins.



- Desserrez l'écrou papillon.

La résistance de voûte/gril peut être endommagée.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance de voûte/gril.

- Abaissez prudemment la résistance de voûte/gril.


La voûte de l'enceinte est désormais accessible.

- Nettoyez la voûte exclusivement avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibras propre et humide.
- Après le nettoyage, rabattez la résistance de voûte/gril vers le haut.
- Remettez l'écrou papillon en place et serrez-le à fond.
- Montez les supports de gradins.





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 service après-vente.


Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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.	Vous avez sélectionné le réglage Heure Affichage Désactivé. C'est pour cette raison que l'écran devient sombre lorsque le four est éteint. <ul style="list-style-type: none"> ■ Le menu principal s'affiche dès que vous allumez le four. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé.
	Le four n'est pas sous tension. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Les signaux sonores sont désactivés ou leur volume est trop faible. <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume dans le menu Volume Signaux sonores.
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options et les touches sensibles réagissent, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo en réglant Revendeurs Mode expo Désactivé.
La touche  clignote lorsque vous allumez le four.	Vous n'avez pas encore connecté votre four à un réseau Wi-Fi. La touche clignote pour vous signaler que vous pouvez facilement mettre le four en réseau à l'aide de cette touche. Après avoir allumé et éteint le four à plusieurs reprises, la touche ne clignote plus, mais la fonction de mise en réseau est toujours active.


En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Les touches sensibles ne réagissent pas.	Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Désactivé. C'est pour cette raison que les touches sensibles ne réagissent pas lorsque le four est éteint. <ul style="list-style-type: none"> ■ Les touches sensibles réagissent dès que le four est allumé. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez Ecran QuickTouch Activé.
	Le four n'est pas branché au réseau électrique. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
	Un problème est survenu au niveau de la commande. <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez la touche Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche de l'appareil.
Lorsque vous allumez le four, l'information Pour déverrouiller, appuyer sur la touche OK pendant 6 secondes s'affiche.	La sécurité enfants  est activée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez la désactiver le temps d'une cuisson en maintenant le doigt sur OK pendant au moins 6 secondes. ■ Si vous souhaitez désactiver durablement la sécurité enfants, effectuez le réglage suivant : Sécurité Sécurité enfants  Désactivé.
Le message Panne de courant opération interrompue s'affiche à l'écran.	Une brève coupure de courant a eu lieu. Le cycle de cuisson en cours a été interrompu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Le message 12:00 s'affiche à l'écran.	La panne de courant a duré plus de 150 heures. <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau la date et l'heure.
Le message Durée maximale de fonctionnement atteinte s'affiche à l'écran.	Le four a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. La sécurité oubli s'est activée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez en effleurant OK. Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.
 Anomalie F32 s'affiche à l'écran.	Le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne ferme pas la porte. <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez ensuite le nettoyage par pyrolyse. ■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.

Problème	Cause et solution
<p> Anomalie F33 s'affiche à l'écran.</p>	<p>Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente Miele.
<p>Anomalie et un code non-listé dans le tableau s'affichent.</p>	<p>Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>Cette fonction n'est pas disponible pour le moment. apparaît à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage.</p>	<p>Le système d'évaporation est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.</p>	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options et les touches sensibles réagissent, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo : Réglages Revendeurs Mode expo Désactivé.
	<p>La pompe du système d'évaporation est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</p>	<p>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »).</p>
<p>Le four s'est arrêté automatiquement.</p>	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le four.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.</p>	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette. <p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite donc un temps de cuisson plus long.
<p>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.</p>	<p>Vous avez choisi une température ou un niveau inapproprié(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les moules de couleur claire ou en fer blanc ne conviennent pas au mode Chaleur sole-voûte . Utilisez des moules mats et foncés.
<p>Il reste des salissures dans l'enceinte de cuisson après la pyrolyse.</p>	<p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures et produit donc des résidus sous forme de cendres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humide. <p>Si vous trouvez encore des salissures importantes, redémarrez le nettoyage par pyrolyse, en allongeant éventuellement la durée.</p>
<p>Des bruits se font entendre lorsque vous insérez ou retirez un accessoire.</p>	<p>En raison du revêtement pyrolysable des supports de gradins, des effets de frottement peuvent survenir lors de l'insertion ou du retrait d'accessoires.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Afin de réduire les effets de frottement, appliquez quelques gouttes d'huile alimentaire supportant les températures élevées sur une feuille de papier absorbant et graissez les supports de gradins. Répétez cette opération après chaque pyrolyse.

Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	<p data-bbox="400 201 1050 256">Vous avez sélectionné le réglage Eclairage « Activé » 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="400 264 1050 352">■ Si vous souhaitez que l'éclairage de l'enceinte reste activé pendant toute la cuisson, sélectionnez Eclairage Activé.
L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.	<p data-bbox="400 368 1050 395">Vous avez sélectionné le réglage Eclairage Désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="400 403 1050 459">■ Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche . <li data-bbox="400 467 1050 523">■ Selon vos préférences, sélectionnez Eclairage Activé ou « Activé » 15 secondes. <hr/> <p data-bbox="400 539 1050 566">L'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="400 574 1050 601">■ Contactez le service après-vente Miele.

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, 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.

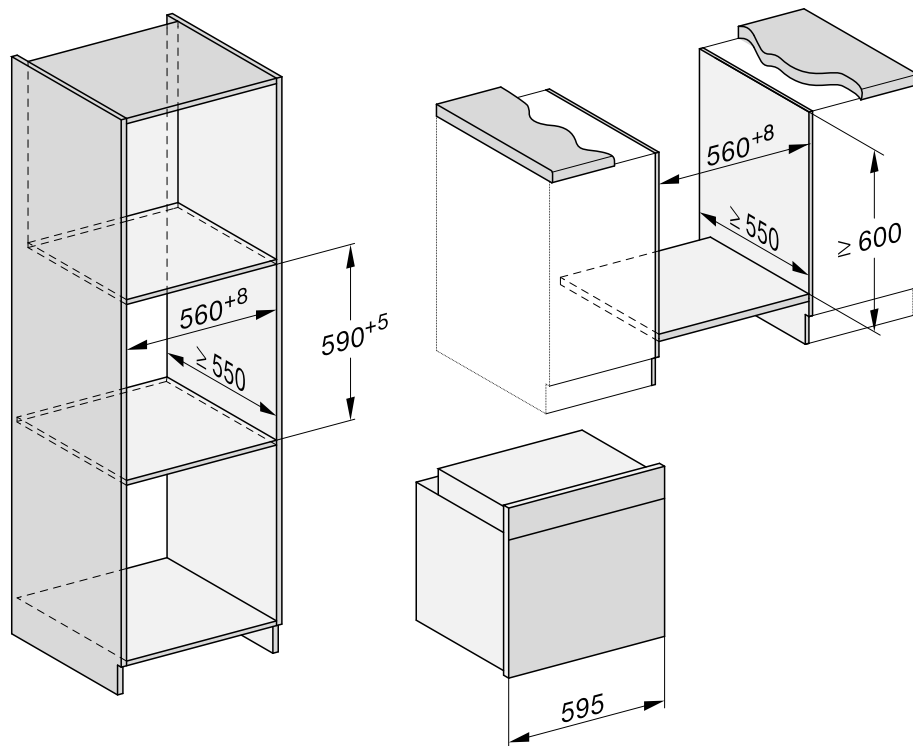
Pour plus d'informations, reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Dimensions d'encastement

Les cotes sont indiquées en mm.

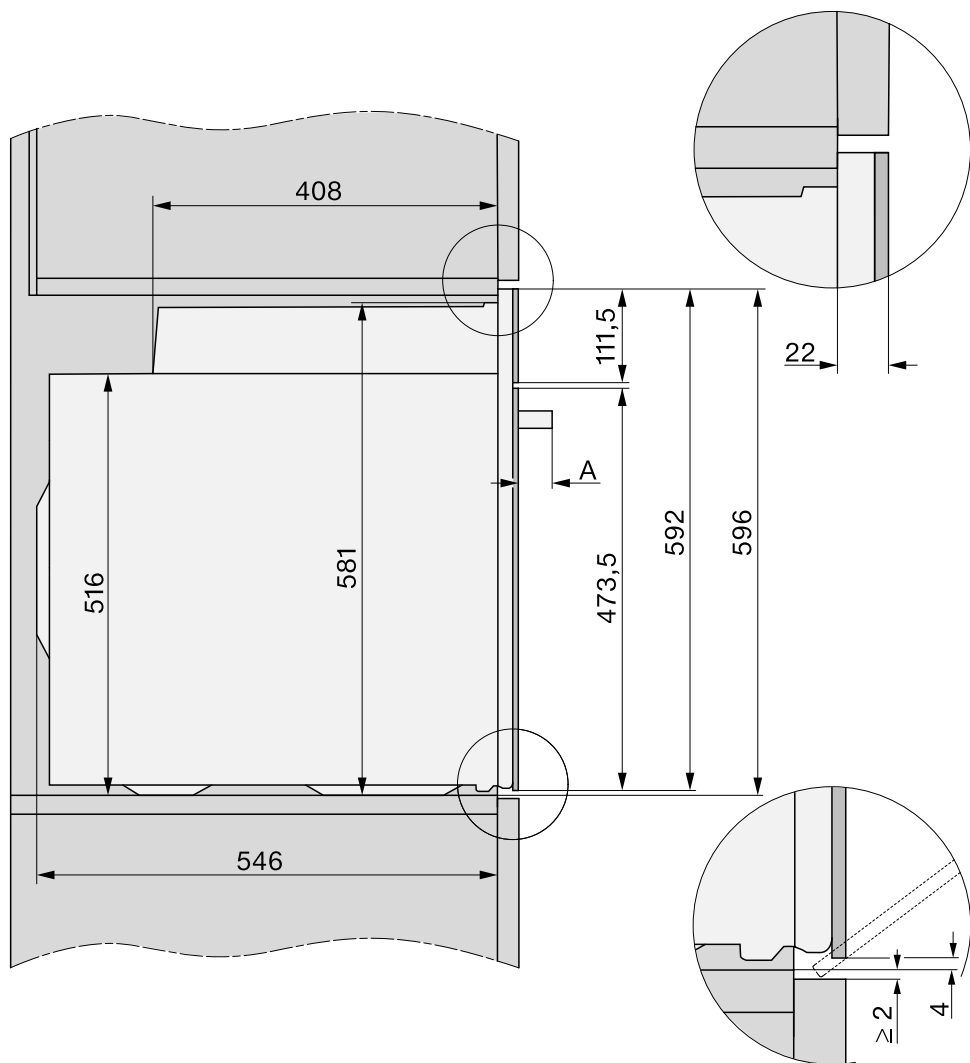
Encastement dans un meuble haut ou bas

Si le four doit être encastré sous une table de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastement.



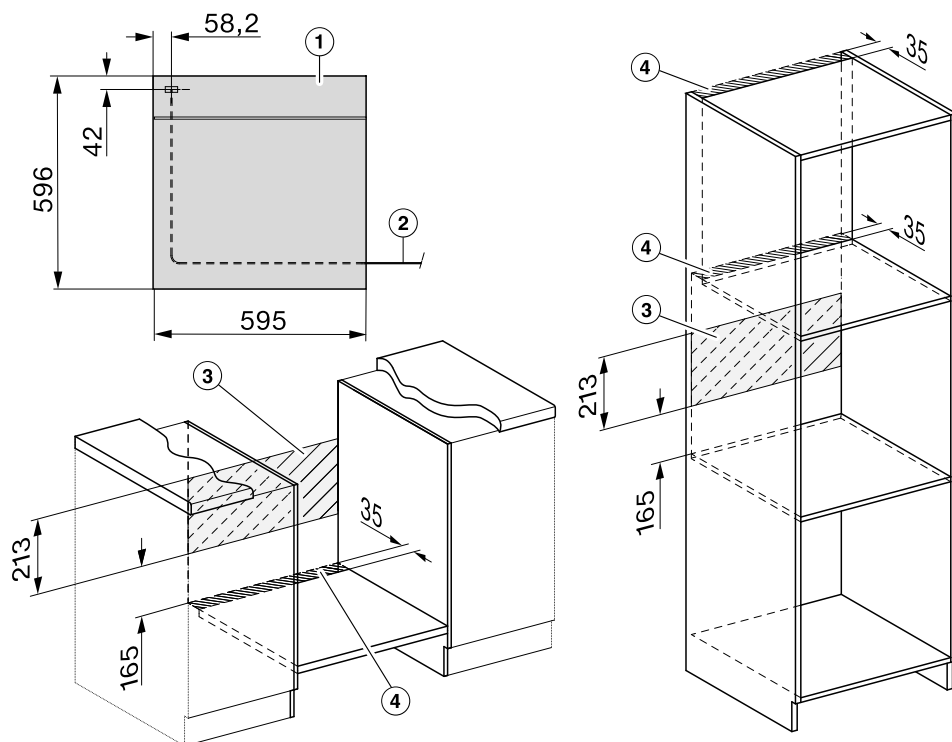
Installation

Vue latérale



- A** H 73xx : 43 mm
H 74xx : 47 mm

Raccordements et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, longueur = 1 500 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Installation

Encastrement du four

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

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

Respectez impérativement les consignes d'installation : Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four ne repose pas sur le mur.

N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

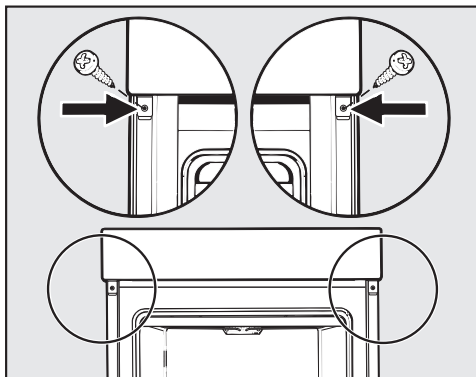
- Raccordez le four électriquement.

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 de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte (voir 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 et ajustez-le bien.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



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

Raccordement électrique



Risque de blessure !

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

Le raccordement au réseau électrique ne peut être effectué que par un électricien qualifié qui connaît et respecte les réglementations nationales et les réglementations complémentaires des entreprises locales de fourniture d'électricité.

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

Le **raccordement à une prise de courant** (selon VDE 0701) est recommandé, car il facilite la déconnexion du réseau électrique en cas de service après-vente.

En cas de non accessibilité de la prise de courant ou de planification d'un **raccordement permanent**, l'installation doit être équipée d'un dispositif de sectionnement sur chaque pôle.

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).

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de cuisson de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Désignation de modèle
- Numéro de fabrication
- les données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale).

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

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Four multifonctions

Le four est livré avec un câble à 3 conducteurs et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 230 V, 50 Hz.

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

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		[°C]		5 1	[min]	CF
Muffins (1 plaque)		150–160	–	2	25–35	–
Muffins (2 plaques)		150–160	–	1+3	30–40 ³	–
Petits gâteaux* (1 plaque)		150	–	2	30–40	–
		160 ²	–	3	20–30	–
Petits gâteaux* (2 plaques)		150 ²	–	1+3	25–35	–
Quatre-quarts (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		155–165 ²	–	2	60–70	✓
Gâteau marbré, aux noix (grille, moule, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Gâteau marbré, aux noix (grille, moule couronne/ moule à kouglof, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	–
		150–160	✓	2	60–70	–
Tarte aux fruits (1 plaque)		150–160	–	2	40–50	✓
		155–165	–	1	40–50	✓
Tarte aux fruits (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	✓
		165–175 ²	–	2	50–60	✓
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 ²	–	2	15–25	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, CF Fonction « Crisp function », Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

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

¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

³ Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte Brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Booster	Niveau 5 ₁	Durée de cuisson [min]	CF
Biscuits à l'emporte-pièce (1 plaque)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Biscuits à l'emporte-pièce (2 plaques)		140–150	–	1+3	25–35 ³	–
Sprits* (1 plaque)		140	–	2	35–45	–
		160 ²	–	3	25–35	–
Sprits* (2 plaques)		140	–	1+3	40–50 ³	–
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ²	✓	2	20–30	–
Cheesecake (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Tarte aux pommes (grille, moule à manqué, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Tourte aux pommes (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Tarte aux fruits avec nappage (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Tarte aux fruits avec nappage (1 plaque)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Tarte aux fruits et à la crème (1 plaque)		210–220 ²	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau 5₁, Durée de cuisson, CF Fonction « Crisp function », Chaleur tournante +, Chaleur tournante éco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, ✓ activé, – désactivé

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























¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.










² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

³ Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Tableaux de cuisson

Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Kouglof (grille, moule à kouglof, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Pain de Noël allemand (1 plaque)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Tarte aux fruits et au crumble (1 plaque)		160–170	–	2	35–45	✓
		170–180	–	3	45–55	✓
Tarte aux fruits (1 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 ⁴	–
Pain blanc, cuisson sans moule (1 plaque)		190–200	✓	2	30–40 ⁵	–
		190–200	–	2	30–40	–
Pain blanc (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Pain complet (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Faire lever la pâte (grille)		30–35	–	– ³	–	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  5 1 Niveau,  Durée de cuisson, CF Fonction « Crisp function »,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte,  HydraCook + Chaleur tournante+,  HydraCook + Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, les supports de gradins peuvent également être retirés.
- Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- Déclenchez 1 diffusion de vapeur au début du cycle de cuisson.
- Déclenchez 2 diffusions de vapeur au début du cycle de cuisson.
- Activez la fonction « Crisp function » 15 minutes après le début du cycle de cuisson.

Pâte à l'huile et au fromage blanc

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Booster	Niveau	Durée de cuisson [min]	CF
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
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, Booster, Niveau, Durée de cuisson, CF Fonction « Crisp function », Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

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

Pâte à génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Booster	Niveau	Durée de cuisson [min]	CF
Génoise (2 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25	–
Génoise (4 à 6 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40	–
Gâteau de Savoie* (grille ¹ , moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35	–
		150–170 ²	–	2	25–45	–
Abaisse de génoise (1 plaque)		180–190 ²	✓	1	15–25	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, CF Fonction « Crisp function », Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé














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








¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Tableaux de cuisson

Pâte à chou, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		 Température [°C]	 Booster	 Niveau ⁵ ₁	 Durée de cuisson [min]	CF
Choux (1 plaque)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 ¹	✓ ²
Chaussons (1 plaque)		180–190	–	2	20–30	–
Chaussons (2 plaques)		180–190	–	1+3	20–30 ³	–
Macarons (1 plaque)		120–130	–	2	25–50	✓
Macarons (2 plaques)		120–130	–	1+3	25–50 ³	✓
Meringues (1 plaque, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Meringues (2 plaques, 6 pièces de Ø 6 cm par plaque)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  Niveau⁵₁,  Durée de cuisson, CF Fonction « Crisp function »,  Chaleur tournante +,  HydraCook + Chaleur tournante+, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Déclenchez 1 diffusion de vapeur 8 minutes après le début du cycle de cuisson.
- ² Activez la fonction « Crisp function » 15 minutes après le début du cycle de cuisson.
- ³ Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Plats salés

Aliment (accessoire)		Température [°C]	Booster	Niveau ⁵	Durée de cuisson [min]	CF
Tarte salée (1 plaque)		220–230 ¹	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Tarte à l'oignon (1 plaque)		180–190 ¹	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, pâte levée (1 plaque)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 ¹	–	2	20–30	✓
Pizza, pâte à l'huile et au fromage blanc (1 plaque)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ¹	✓	3	25–35	✓
Pizza surgelée, précuite (grille)		200–210	–	2	20–25	–
Toast* (grille)		300	–	3	5–8	–
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages)		275 ²	–	3	3–6	–
Légumes grillés (grille sur plaque de cuisson multi-usages)		275 ²	–	4	5–10 ³	✓
		250 ²	–	3	5–10 ³	✓
Ratatouille (1 plaque de cuisson multi-usages)		180–190	–	2	40–60	–

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau⁵, Durée de cuisson, CF Fonction « Crisp function », Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante +, Chaleur tournante éco, Multigril, Turbogril, ✓ activé, – désactivé

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



















¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.











² Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

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

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliment (accessoire)		 Température, [°C]	 Booster	 Niveau, 5	 Durée de cuisson, [min]	 Température à cœur, [°C]
Bœuf en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		150–160 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
		170–180 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
		180–190	–	2	160–180 ⁷	–
Filet de bœuf, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
Filet de bœuf, saignant, env. 1 kg ¹		80–85 ⁴	–	2	70–80	45–48
Filet de bœuf, à point, env. 1 kg ¹		90–95 ⁴	–	2	80–90	54–57
Filet de bœuf, bien cuit, env. 1 kg ¹		95–100 ⁴	–	2	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
Rosbif, saignant, env. 1 kg ¹		80–85 ⁴	–	2	80–90	45–48
Rosbif, à point, env. 1 kg ¹		90–95 ⁴	–	2	110–120	54–57
Rosbif, bien cuit, env. 1 kg ¹		95–100 ⁴	–	2	130–140	63–66
Burger, boulettes ^{*1}		300 ⁵	–	4	15–25 ⁸	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  Niveau,  Durée de cuisson,  Température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante éco,  Multigril, ✓ activé, – désactivé

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

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

² Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

⁴ Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.

⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

⁶ Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

⁷ Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

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

Tableaux de cuisson

Veau



















Aliment (accessoire)		Température [°C]	Booster	Niveau ⁵	Durée de cuisson [min]	Température à cœur [°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
		170–180 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
Filet de veau, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		160–170 ³	✓	2	30–60	45–75
Filet de veau, saignant, env. 1 kg ¹		80–85 ⁴	–	2	50–60	45–48
Filet de veau, à point, env. 1 kg ¹		90–95 ⁴	–	2	80–90	54–57
Filet de veau, bien cuit, env. 1 kg ¹		95–100 ⁴	–	2	90–100	63–66
Selle de veau, saignante, env. 1 kg ¹		80–85 ⁴	–	2	80–90	45–48
Selle de veau, à point, env. 1 kg ¹		90–95 ⁴	–	2	100–130	54–57
Selle de veau, bien cuite, env. 1 kg ¹		95–100 ⁴	–	2	130–140	63–66












Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau⁵, Durée de cuisson, Température à cœur, Rôtissage automatique, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
- ² Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- ³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- ⁴ Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁵ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

Tableaux de cuisson

Porc

Aliment (accessoire)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 [°C]
Rôti/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	✓	2	130–140 ⁶	80–90
		170–180	✓	2	130–140 ⁶	80–90
Rôti avec barde, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	✓	2	130–150 ^{7,8,9}	80–90
		190–200	✓	2	130–150 ^{8,9}	80–90
Filet de porc, env. 350 g ¹	 ²	90–100 ⁴	–	2	70–90	63–69
Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	–	2	130–160 ¹⁰	80–90
Rôti de porc fumé, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		150–160	✓	2	50–60 ⁷	63–68
Rôti de porc fumé, env. 1 kg ¹	 ²	95–105 ⁴	–	2	140–160	63–66
Pain de viande, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		170–180	✓	2	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2	70–80 ⁸	80–85
Tranches de lard/bacon ¹	 ³	300 ⁵	–	4	3–5	–
Saucisses à griller ¹	 ³	220 ⁵	–	3	8–15 ¹¹	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ⁵ Niveau,  Durée de cuisson,  Température à coeur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Hydra-Cook + Chaleur tournante+,  Chaleur tournante éco,  Multigril, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
- ² Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- ³ Activez la fonction « Crisp function ».
- ⁴ Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- ⁶ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁷ Après la phase de chauffage, déclenchez 3 diffusions de vapeur manuelles réparties sur la durée de cuisson.
- ⁸ Versez environ 0,5 l de liquide à mi-cuisson.
- ⁹ Activez la fonction « Crisp function » 60 minutes après le début du cycle de cuisson.
- ¹⁰ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ¹¹ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

Agneau, gibier
















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












Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- ² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- ³ Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁴ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

Tableaux de cuisson

Volaille, poisson


















Aliment (accessoire)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (plaque de cuisson multi-usages)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages)		180–190 ¹	–	2	60–70 ³	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	✓	2	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	3	100–120 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-usages)		210–220 ²	–	2	15–25 ⁶	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plaque de cuisson multi-usages)		210–220 ²	–	2	30–40 ⁶	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (plaque de cuisson multi-usages)		200–210	–	2	25–30	75–80









 Mode de cuisson,  Température,  Booster,  5
1 Niveau,  Durée de cuisson,  Température à coeur,  Rôtissage automatique,  Turbogril,  Chaleur sole-voûte,  HydraCook + Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante éco, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- ² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- ³ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- ⁴ Versez env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.
- ⁵ Versez env. 0,5 l de liquide au bout de 30 minutes de cuisson.
- ⁶ Déclenchez 1 diffusion de vapeur manuelle 5 minutes après le début du cycle de cuisson.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats tests selon EN 60350-1

Plats tests (accessoire)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]	CF
Gâteaux individuels (1 plaque de cuisson ¹)		150	–	2	30–40	–
		160 ⁴	–	3	20–30	–
Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35	–
Sprints (1 plaque de cuisson ¹)		140	–	2	35–45	–
		160 ⁴	–	3	25–35	–
Sprints (2 plaques de cuisson ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁶	–
Tarte aux pommes (grille ¹ , moule à manqué ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Gâteau de Savoie (grille ¹ , moule à manqué ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35	–
	 ³	150–170 ⁴	–	2	25–45	–
Toast (grille ¹)		300	–	3	5–8	–
Burger (grille ¹ sur plaque de cuisson multi-usages ¹)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁷	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ⁵₁ Niveau,  Durée de cuisson, CF Fonction « Crisp function »,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte,  Multi-gril, ✓ activé, – désactivé

¹ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele.

² Utilisez un moule à manqué mat et foncé. Posez le moule à manqué sur la grille.

³ Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

⁶ Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

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


Données à l'intention des instituts de contrôle

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

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

Classe d'efficacité énergétique : A+

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

- La mesure doit être réalisée en mode Chaleur tournante éco .
- Sélectionnez le réglage Eclairage | « Activé » 15 secondes (voir chapitre « Réglages », section « Eclairage »).
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires doivent se trouver dans l'enceinte de cuisson.
N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails coulissants FlexiClips ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influe négativement sur le résultat de la mesure. Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des moyens techniques appropriés soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique normal.

Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H 7464 BP, H 7364 BP, H 7365 BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EE_{\text{cavité de four}}$)	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

Caractéristiques techniques

Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure désactivé	max. 0,3 W
Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure activé	max. 0,8 W
Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	max. 2,0 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt	20 min
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	20 min
Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 – 2,4835 GHz
Puissance d'émission du module Wi-Fi	max. 100 mW

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four est conforme à la directive 2014/53/EU. Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele sur www.miele.fr ou www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur <https://miele.fr/modedemploi> ou <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

Ce module de communication contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web (<http://<ip adresse>/Licenses>). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

E-mail : contact@miele-support.fr

Miele Experience Center Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center Parly 2

Centre Commercial régional Parly 2

Av. Charles de Gaulle

Niveau 0

78150 Le Chesnay-Rocquencourt

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

Miele Experience Center Toulouse

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres

renseignements : 02/451.16.16

(Lu.-Ven. 8h-17h)

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

Prenez un rendez-vous au Miele

Experience Center de Bruxelles,

Mollem, Anvers ou Hasselt

[https://www.miele.be/fr/c/](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

[miele-belgique-200.htm](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile

et autres renseignements :

+352 497 11 30

(Lu.-Jeu. 8h30-17h //

Vend. 8h30-16h)

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Prenez un rendez-vous au Miele

Experience Center de Gasperich

[https://www.miele.lu/fr/c/](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

[miele-experience-center-](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

[gasperich-700.htm](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

Siège en Allemagne :

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

H 7364 BP, H 7365 BP, H 7464 BP

fr-FR, BE

M.-Nr. 11 192 093 / 01