


Mode d'emploi et instructions de montage

Four



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

Contenu

| | |
|--|-----------|
| Consignes de sécurité et mises en garde | 6 |
| Votre contribution à la protection de l'environnement | 14 |
| Aperçu | 15 |
| Éléments de commande | 16 |
| Touche marche/arrêt..... | 17 |
| Capteur de proximité | 17 |
| Touches sensibles | 18 |
| Écran tactile..... | 19 |
| Symboles | 20 |
| Principe de commande | 21 |
| Sélectionner une option de menu..... | 21 |
| Défiler..... | 21 |
| Quitter le niveau de menu | 21 |
| Modifier la valeur ou le réglage..... | 21 |
| Modifier le réglage dans une liste de sélection..... | 21 |
| Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres | 21 |
| Saisir les chiffres à l'aide du pavé numérique | 21 |
| Modifier le réglage avec une barre verticale | 21 |
| Saisir des lettres | 22 |
| Afficher le menu contextuel..... | 22 |
| Déplacer les entrées | 22 |
| Afficher le menu déroulant..... | 22 |
| Afficher Aide..... | 22 |
| Activer MobileStart..... | 22 |
| Équipement | 23 |
| Plaque signalétique | 23 |
| Pièces fournies | 23 |
| Accessoires joints et accessoires disponibles en option | 23 |
| Dispositifs de sécurité | 28 |
| Surfaces avec revêtement PerfectClean | 28 |
| Accessoires compatibles avec la pyrolyse | 28 |
| Première mise en marche | 29 |
| Miele@home | 29 |
| Réglages de base..... | 30 |
| Premier chauffage du four et premier rinçage du système vapeur | 31 |
| Réglages | 33 |
| Aperçu des réglages..... | 33 |
| Sélectionner le menu "Réglages" | 36 |
| Langue  | 36 |
| Heure..... | 36 |
| Date..... | 36 |
| Eclairage..... | 37 |
| Ecran d'accueil..... | 37 |

| | |
|--|-----------|
| Ecran..... | 37 |
| Volume | 37 |
| Unités | 38 |
| Booster | 38 |
| Refroidissement rapide | 38 |
| Maintien au chaud..... | 39 |
| Temp. préprogr..... | 39 |
| Pyrolyse | 39 |
| Soufflerie de refroidissement | 39 |
| Caméra dans l'enceinte..... | 40 |
| Commande avec capteurs | 40 |
| Sécurité..... | 41 |
| Détection de façade meuble | 41 |
| Miele@home | 42 |
| Exécution d'un Scan & Connect..... | 42 |
| Commande à distance | 43 |
| Activer MobileStart | 43 |
| SuperVision | 43 |
| RemoteUpdate | 44 |
| Version du logiciel | 45 |
| Informations légales..... | 45 |
| Revendeur | 45 |
| Réglages usine | 45 |
| Heures de fonctionnement | 45 |
| Alarme + Minuterie | 46 |
| Utiliser la fonction Alarme..... | 46 |
| Utiliser la fonction Minuterie | 47 |
| Menus principaux et sous-menus | 48 |
| Conseils pour économiser de l'énergie | 50 |
| Commande | 52 |
| Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson..... | 52 |
| Modifier la température et la température à cœur | 52 |
| Régler les temps de cuisson | 53 |
| Modifier les temps de cuisson réglés..... | 53 |
| Supprimer les temps de cuisson réglés | 53 |
| Interrompre le programme de cuisson | 54 |
| Préchauffer l'enceinte de cuisson | 54 |
| Booster..... | 54 |
| Préchauffage..... | 55 |
| Refroidissement rapide | 56 |
| Maintien au chaud..... | 56 |
| Crisp fonction..... | 58 |
| Changer de mode de fonctionnement | 58 |

Contenu

| | |
|--|-----------|
| Fonction Profi | 59 |
| Commencer la cuisson avec la fonction Fonction Profi..... | 60 |
| Evaporer l'eau résiduelle | 62 |
| Programmes automatiques | 64 |
| Catégories | 64 |
| Utiliser des programmes automatiques..... | 64 |
| Consignes d'utilisation | 64 |
| Recherche..... | 65 |
| Utilisations spéciales | 66 |
| Décongeler | 66 |
| Déshydrater..... | 66 |
| Chauffage de la vaisselle | 68 |
| Faire lever la pâte..... | 68 |
| Maintien au chaud..... | 68 |
| Cuisson basse température..... | 68 |
| Stérilisation | 70 |
| Produits surgelés/plats préparés | 72 |
| MyMiele | 73 |
| Programmes individuels | 74 |
| Pâtisseries | 77 |
| Conseils pour cuire des pâtisseries..... | 77 |
| Remarques concernant les tableaux de cuisson | 77 |
| Remarques concernant les modes de fonctionnement..... | 78 |
| Rôti | 79 |
| Conseils de rôtissage..... | 79 |
| Remarques relatives aux tableaux de cuisson | 79 |
| Remarques concernant les modes de fonctionnement..... | 80 |
| Sonde thermique | 81 |
| Grillades | 84 |
| Conseils pour les grillades | 84 |
| Remarques concernant les tableaux de cuisson | 84 |
| Remarques concernant les modes de fonctionnement..... | 85 |
| Nettoyage et entretien | 86 |
| Détergents à ne pas utiliser..... | 86 |
| Retirer les salissures normales..... | 87 |
| Éliminer les salissures incrustées (sauf rails coulissants FlexiClips) | 87 |
| Nettoyer l'enceinte de cuisson par Pyrolyse | 88 |
| Détartre | 91 |
| Démonter la porte | 94 |
| Désassembler la porte..... | 95 |
| Monter la porte..... | 98 |
| Démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips | 98 |
| Abaisser la résistance de la voûte/du grill | 99 |

| | |
|--|------------|
| Que faire si | 100 |
| Service après-vente | 106 |
| Contact en cas d'anomalies..... | 106 |
| Garantie | 106 |
| Installation | 107 |
| Dimensions d'encastrement..... | 107 |
| Encastrement dans une armoire haute ou basse..... | 107 |
| Vue latérale | 108 |
| Raccordements et ventilation..... | 109 |
| Encastrement du four | 110 |
| Raccordement électrique..... | 111 |
| Tableaux de cuisson | 112 |
| Pâte à gâteau..... | 112 |
| Pâte brisée..... | 113 |
| Pâte levée | 114 |
| Pâte à l'huile et au fromage blanc | 115 |
| Génoise..... | 115 |
| Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue | 116 |
| Plats salés..... | 117 |
| Bœuf..... | 118 |
| Veau..... | 119 |
| Porc | 120 |
| Agneau, gibier | 121 |
| Volaille, poisson | 122 |
| Données destinées aux instituts de contrôle | 123 |
| Plats de test selon EN 60350-1 | 123 |
| Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1..... | 124 |
| Fiche relative aux fours ménagers | 124 |
| Caractéristiques techniques | 125 |
| Déclaration de conformité | 125 |
| Droits d'auteur et licences pour le module de communication..... | 125 |
| Droits d'auteur et licences | 126 |

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce four est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez le four exclusivement pour un usage domestique, pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et déshydrater les aliments. Tout autres types d'utilisation ne sont pas autorisés.
- ▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser le four en toute sécurité, doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ L'enceinte du four est équipée d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. concernant la température, l'humidité, la résistance chimique, la résistance aux frottements et les vibrations). Ces ampoules spéciales sont exclusivement destinées à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le SAV Miele doit se charger de son remplacement.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Ce four contient 2 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique F.

Présence d'enfants dans l'environnement domestique

▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout enclenchement involontaire du four.

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

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

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

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

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

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

▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. La peau des enfants réagit de manière plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la vitre de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four.

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

▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Pendant la pyrolyse, le four chauffe plus qu'en fonctionnement normal.


Empêchez les enfants de toucher le four pendant la pyrolyse.

▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure.

La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte.

Empêchez-les de se placer, de s'asseoir ou de se suspendre à la porte ouverte.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Si vous effleurez la touche sensitive , la porte s'ouvre automatiquement entièrement. Dans ce cas, elle peut heurter, par ex. de petits enfants ou des animaux.

Si vous ouvrez la porte depuis une commande à distance dotée d'un assistant vocal, le four émet un signal sonore si toutefois les signaux sonores sont activés. Lors de l'ouverture de la porte, veillez à ce que personne ni aucun objet ne se trouve dans la zone d'ouverture. Laissez toujours les signaux sonores activés.

Sécurité technique

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

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

► Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire. Par conséquent, ne les utilisez pas pour raccorder le four au réseau électrique.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).
- ▶ Risque de blessure par électrocution. N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil, cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre four pourrait s'en trouver entravé. N'ouvrez jamais la carrosserie de votre four.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Si le four est livré sans câble d'alimentation, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", paragraphe "Raccordement électrique").
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", paragraphe "Raccordement électrique").
- ▶ Avant toute intervention d'installation, de maintenance ou de réparation, commencez par débrancher le four du réseau électrique. Ceci peut être assuré comme suit :
 - Retirez les fusibles de l'installation électrique ou
 - dévissez complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique ou
 - débranchez la prise (le cas échéant). Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique, mais sur la fiche.
- ▶ Pour fonctionner correctement, le four nécessite une arrivée d'air de refroidissement suffisante. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). De plus, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Utilisation conforme

▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au niveau des résistances, de l'enceinte de cuisson, des aliments et des accessoires.



Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et retirer les aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude.

▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, maintenez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four et en débranchant la fiche de secteur. N'ouvrez la porte que si la fumée s'est dissipée.

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

► L'émail de la sole peut briser ou éclater en raison de l'accumulation de chaleur.

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

Si vous souhaitez utiliser la sole comme surface pour poser vos préparations ou pour réchauffer la vaisselle, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante Plus  ou Chaleur tournante Eco  sans la fonction Booster.

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

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

► Risque de blessure dû à la vapeur d'eau. Lors de la cuisson avec support d'humidité et lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, la vapeur d'eau est générée, ce qui peut provoquer de graves brûlures. N'ouvrez jamais la porte pendant la vaporisation ou pendant l'évaporation de l'eau résiduelle.

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.
- ▶ Risque de blessure par une porte ouverte. Vous pouvez trébucher ou vous cogner contre la porte ouverte. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.
- ▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne vous asseyez pas dessus, n’y déposez aucun d’objet lourd. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l’enceinte de cuisson. Le four risque d’être endommagé.

Pour les surfaces en inox s'applique :

- ▶ N’utilisez pas de substance collante sur l’acier inoxydable de votre appareil : il s’en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez pas de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les aimants peuvent provoquer des rayures. N’utilisez pas la surface en inox comme panneau d’affichage aimanté.

Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure par électrocution. La vapeur d’un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d’électricité et provoquer un court-circuit. N’utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ Les salissures les plus importantes dans l’enceinte de cuisson peuvent produire des fumées envahissantes. Enlevez les salissures les plus importantes de l’enceinte de cuisson avant de lancer la pyrolyse.
- ▶ Risque de blessure dû aux vapeurs toxiques. Des vapeurs peuvent surgir lors de la pyrolyse et provoquer des irritations des muqueuses. Lors de la pyrolyse, ne restez pas longtemps dans la cuisine et empêchez les enfants et les animaux domestiques d’y accéder. Pendant la pyrolyse, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.
- ▶ Les grilles de support peuvent être démontées (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Démonter les grilles de support avec rails coulissants FlexiClips”). Remontez correctement les grilles de support.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

► Dans les zones humides et chaudes, les risques d'invasion de vermines sont importants (par ex. cafards). Le four et son environnement doivent toujours rester propres.

Les dégâts occasionnés par les vermines ne sont pas couverts par la garantie.

Accessoires

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

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

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

► Utilisez uniquement la sonde thermique Miele jointe à la livraison. Si la sonde thermique est défectueuse, remplacez-la par une nouvelle sonde thermique originale Miele.

► Le plastique de la sonde thermique peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la sonde thermique en mode Gril. Ne conservez pas la sonde thermique dans l'enceinte de cuisson.

► La température très élevée de l'enceinte pendant la pyrolyse, endommage les accessoires non adaptés à la pyrolyse. Avant de démarrer la pyrolyse, retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse. Cela vaut également pour les accessoires en option non compatibles avec la pyrolyse (voir le chapitre "Nettoyage et entretien").

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil

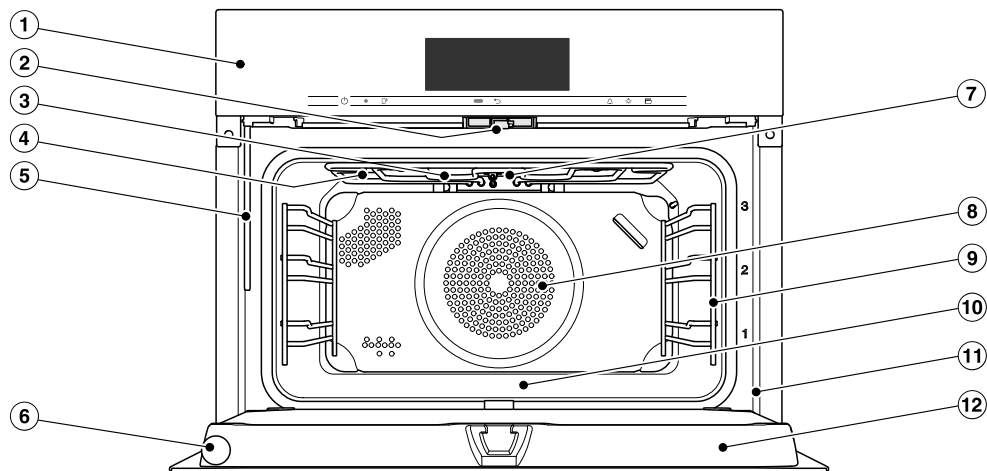
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière 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 aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à

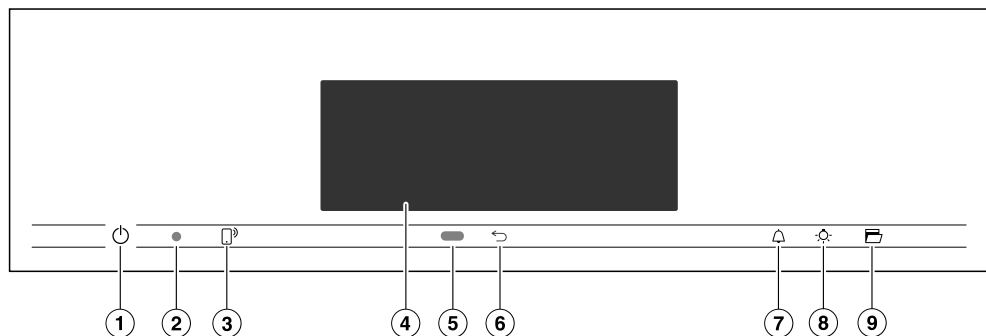
éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.







Four




- ① Éléments de commande
- ② Verrouillage de porte
- ③ Résistance de la voûte/du grill avec antenne de réception pour la thermosonde sans fil
- ④ Ouvertures d'arrivée de la vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation
- ⑥ Sonde thermique sans fil
- ⑦ Caméra
- ⑧ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑨ Grilles de support avec 3 niveaux
- ⑩ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance de sole intégrée
- ⑪ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑫ Porte

Éléments de commande




- ① Touche marche/arrêt  en creux
Pour la mise en marche et l'arrêt du four
- ② Interface optique
(réservé au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive 
Pour commander le four avec votre appareil mobile
- ④ Écran tactile
Pour l'affichage de l'heure et d'informations relatives à l'utilisation
- ⑤ Capteur de proximité
Pour activer l'éclairage de l'enceinte du four et de l'écran et pour valider les signaux sonores en cas d'approche
- ⑥ Touche sensitive 
Revenir en arrière pas à pas
- ⑦ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie ou une alarme
- ⑧ Touche sensitive 
Pour activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑨ Touche sensitive 
Ouverture de la porte

Touche marche/arrêt

La touche marche/arrêt  se trouve dans un creux et réagit par simple effleurement du doigt.

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

Capteur de proximité

Le capteur de proximité est situé sous l'écran tactile à côté de la touche sensitive . Le capteur de proximité détecte si vous vous approchez de l'écran tactile, par ex. avec votre main ou tout votre corps.






Si vous avez activé les réglages correspondants, vous pouvez allumer l'éclairage de l'enceinte de cuisson, mettre le four en marche ou valider les signaux sonores (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Commande avec capteurs").

Éléments de commande

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip en sélectionnant le réglage Volume | Signal sonore touches | Éteint.

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

| Touche sensible | Fonction |
|---|--|
|  | <p>Si vous souhaitez commander le four via votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage Commande à distance et effleurer cette touche. La touche s'allume et la fonction MobileStart est disponible.</p> <p>Tant que cette touche sensible est allumée, vous pouvez commander le four via votre appareil mobile (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home").</p> |
|  | <p>Selon le menu où vous vous trouvez, vous pouvez revenir au menu en amont ou au menu principal.</p> |
|  | <p>Si un menu s'affiche ou si un programme de cuisson est en cours, cette touche permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des oeufs) ou une alarme (une heure fixe) (voir chapitre "Alarme et minuterie").</p> |
|  | <p>En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.</p> |
|  | <p>Cette touche sensible permet d'ouvrir la porte automatiquement. Pour fermer la porte, appuyez dessus avec votre main ou une manique contre la façade jusqu'à ce que la porte s'enclenche.</p> |

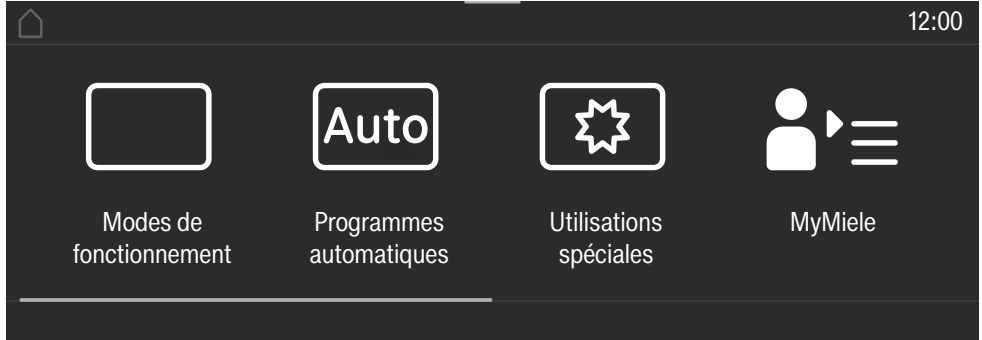
Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons, peuvent rayer l'écran tactile hautement sensible.


Effleurez l'écran tactile uniquement avec les doigts.


Ne laissez pas l'eau pénétrer derrière l'écran.

L'écran tactile est divisé en plusieurs zones.



L'arborescence s'affiche à gauche dans l'**en-tête**. Les différents sous-menus sont séparés par une ligne verticale. Si l'arborescence ne peut s'afficher en totalité par manque de place, les options situées en amont sont symbolisées par un ... I.

Si vous effleurez un nom de menu dans l'en-tête, l'affichage bascule vers le menu correspondant. Pour revenir à l'écran d'accueil, effleurez .

L'heure s'affiche à droite dans l'en-tête. Vous pouvez régler l'heure en effleurant. D'autres symboles peuvent s'afficher, notamment SuperVision .

Dans le bord supérieur de l'en-tête se trouve une ligne orange qui permet de tirer sur le menu déroulant. Vous pouvez ainsi activer ou désactiver des réglages au cours du programme de cuisson.










Le menu en cours et ses options s'affichent au **centre**. Effleurez l'écran pour le faire défiler vers la gauche ou la droite. Effleurer une option de menu revient à la sélectionner (voir chapitre "Principe de commande").

Selon le menu, différents champs de commande s'affichent en **bas de page**, notamment Minuterie, Enregistrer ou OK.

Éléments de commande

Symboles

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

| Symbole | Signification |
|---|--|
|  | Ce symbole représente des informations supplémentaires et des consignes de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> . |
|  | Renvoi à des options de menus situées en amont, qui ne s'affichent plus dans le chemin d'accès par manque de place. |
|  | Alarme |
|  | Minuterie |
|  | Certains réglages telles que la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont effectués via une barre à segments. |
|  | Le verrouillage de la mise en marche ou le verrouillage touches sont activés (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité"). La commande est verrouillée. |
|  | Température à cœur si vous utilisez une sonde thermique |
|  | Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le réglage Commande à distance Activé) |
|  | SuperVision (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le réglage SuperVision Affichage SuperVision Activé) |

Le four est commandé via l'écran tactile en effleurant l'option souhaitée.

Tout contact avec une option possible colore les caractères correspondants (mot et/ou symbole) en **orange**.

Les champs de confirmation d'une étape de commande sont indiqués sur fond **vert** (par ex. *OK*).

Sélectionner une option de menu

- Effleurez le champ ou la valeur souhaités sur l'écran tactile.



Défiler

Vous pouvez défiler vers la gauche ou vers la droite.

- Glissez le doigt sur l'écran. Pour cela, posez le doigt sur l'écran et glissez-le dans la direction souhaitée.

La barre située dans la zone inférieure indique votre position dans le menu actuel.

Quitter le niveau de menu

- Effleurez la touche sensitive  ou le symbole ... I dans le menu.
- Effleurez le symbole  pour revenir à l'écran d'accueil.

Les données que vous avez activées sans les valider avec *OK* ne seront pas enregistrées.

Modifier la valeur ou le réglage

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est surligné en orange.

- Effleurez le réglage souhaité.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu précédent.

Saisir les chiffres à l'aide du sélecteur de chiffres

- Déroulez le sélecteur de chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit au milieu.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Saisir les chiffres à l'aide du pavé numérique

- Effleurez la valeur située au milieu du sélecteur de chiffres.

Le pavé numérique s'affiche.


- Appuyez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* est indiqué sur fond vert. La flèche permet de supprimer le dernier chiffre saisi.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Modifier le réglage avec une barre verticale

Certains réglages sont représentés par une barre verticale . La valeur maximale est sélectionnée lorsque tous les segments sont pleins.

Si tous les segments sont vides ou qu'un seul segment est rempli, la valeur minimale est sélectionnée ou le réglage est désactivé (par ex. les signaux sonores).

- Effleurez le segment correspondant sur la barre pour modifier le réglage.
- Sélectionnez *Activé* ou *Eteint* pour activer ou désactiver le réglage.
- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous revenez au menu situé en amont.

Principe de commande

Saisir des lettres

Entrez les lettres sur le clavier de l'écran tactile. Sélectionnez des noms courts et évocateurs.

- Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

Remarque : Le caractère] permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme plus longs.

- Effleurez Enregistrer.

Le nom est enregistré.

Afficher le menu contextuel

Certains menus permettent d'afficher un menu contextuel, entre autres pour modifier le nom des programmes personnalisés ou décaler des saisies sous MyMiele.


- Effleurez par ex. un programme personnalisé jusqu'à ouverture du menu contextuel.
- Effleurez l'écran tactile hors de la fenêtre de menu pour fermer le menu contextuel.

Déplacer les entrées

Vous pouvez modifier l'ordre des programmes personnalisés ou les saisies sous MyMiele.

- Effleurez par ex. un programme personnalisé jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.
- Maintenez le doigt sur le champ marqué et glissez-le jusqu'à l'emplacement souhaité.

Afficher le menu déroulant

Pendant un programme de cuisson, vous pouvez activer ou désactiver des réglages comme Booster ou Préchauffage ainsi que la fonction Wi-Fi .

- Glissez le menu déroulant vers le bas sous l'en-tête au niveau de la ligne orange.
- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier.
Les réglages activés sont en surbrillance orange. Les réglages inactifs sont surlignés en noir ou blanc selon le schéma de couleurs souhaité (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Ecran").
- Glissez le menu déroulant à nouveau vers le haut ou effleurez l'écran en dehors de la fenêtre de menu pour fermer le menu déroulant.


Afficher Aide

Les fonctions sélectionnées n'ont pas d'aide contextuelle. Aide s'affiche dans la ligne inférieure.


- Effleurez Aide pour afficher les indications avec photos et texte.
- Effleurez Fermer pour revenir au menu précédent.

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  est allumée. L'app Miele permet de commander le four à distance.

La commande directe sur le four est prioritaire par rapport à la télécommande par l'app.

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  est allumée.

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

Plaque signalétique

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

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

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

Pièces fournies

- Mode d'emploi et instructions de montage pour commander les fonctions du four,
- Livre de cuisine avec recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Sonde thermique
- Déverrouilleur
- Vis de fixation du 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
- Divers accessoires

Accessoires joints et accessoires disponibles en option

En série ou en option suivant les modèles.

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


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

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

Pour trouver ces accessoires, rendez-vous sur notre boutique en ligne, chez votre revendeur, ou contactez le service après-vente Miele.

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

Grilles de support

Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des grilles de support ³₁, pour insérer les différents accessoires.

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

Chaque niveau est composé de 2 tiges de support superposées.

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

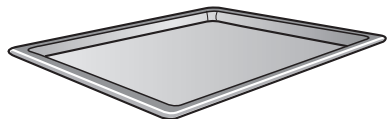
Les rails coulissants FlexiClips (si le four en est équipé) doivent être montés sur la tige inférieure.

Équipement

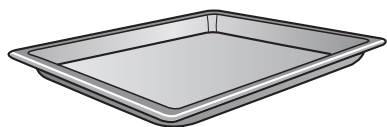
Vous pouvez démonter les grilles de support (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Démonter les grilles de support avec rails coulissants FlexiClips”).

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

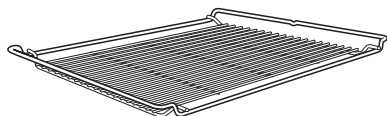
Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usage HUBB 71 :



Grille HBBR 72 :



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

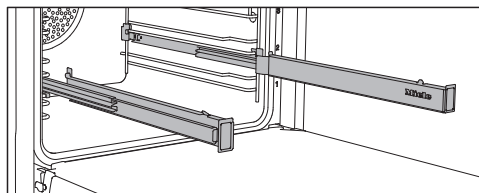
Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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



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

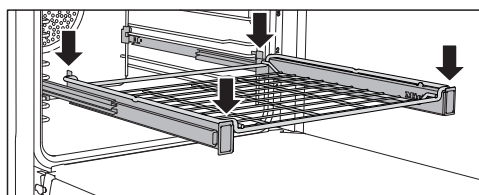
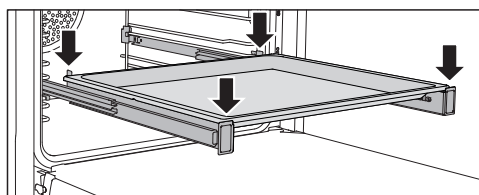
Rails coulissants FlexiClips HFC 72



Vous pouvez utiliser les rails coulissants FlexiClips aux niveaux 1+2.

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

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



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

Montage et démontage des rails coulissants FlexiClips

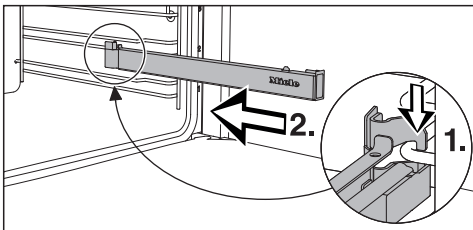
⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

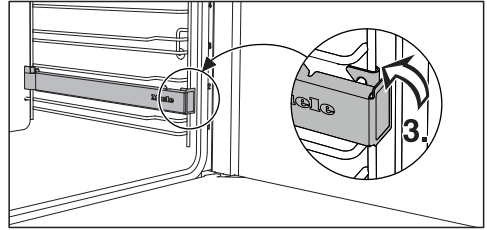
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClips.

Les rails coulissants FlexiClips se montent entre les tiges d'un niveau. Montez le rail coulissant FlexiClips portant l'inscription Miele du côté droit.

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



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

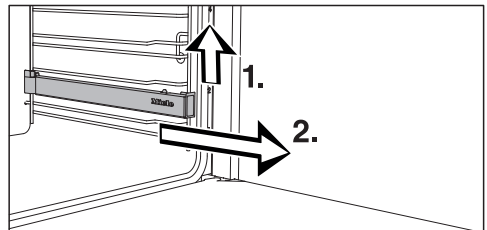


- Encliquez le rail coulissant FlexiClips sur la tige inférieure du niveau (3).

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

Pour démonter un rail coulissant FlexiClips, procédez comme suit :

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



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

Équipement

Moules ronds



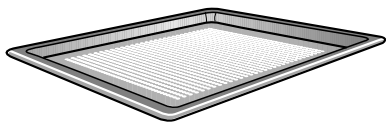
Le **moule rond non perforé HBF 27-1** convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

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

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

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

Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée HBBL 71



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

- Le brunissage sur le bas est amélioré pour la préparation de pâtisseries, viennoiseries, pains et pizzas à base de pâte levée ou de pâte à l'huile et au fromage blanc.
Étalez d'abord la pâte sur une surface de travail plane et placez-la ensuite sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée.

- Les frites, les croquettes de pommes de terre ou des aliments similaires peuvent être frits sans huile dans le flux d'air chaud (AirFrying).
- Pour la déshydratation/le séchage, la circulation de l'air autour des aliments à déshydrater est optimisée.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

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

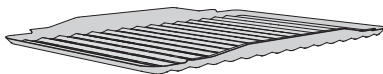
Pierre de cuisson HBS 70



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

- Insérez la grille de cuisson et placez la pierre dessus.

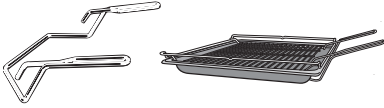
Plaque à griller et rôtir HGBB 71



La plaque à griller et rôtir se place dans la plaque de cuisson multi-usage. La plaque pour griller, 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.

Poignée de retrait HEG



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

Plat à rôtir Gourmet HUB Couvercle pour plat à rôtir HBD

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

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

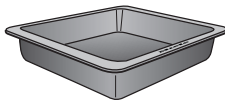
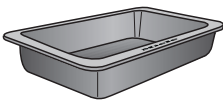
Le plat à rôtir Gourmet est disponible en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur ne changent pas.

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

Profondeur : 22 cm **Profondeur : 35 cm***

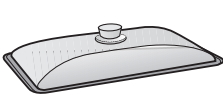
HUB 5000-M
HUB 5001-M**

HUB 5001-XL**



HBD 60-22

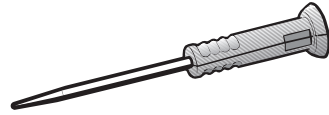
HBD 60-35



* Dans les enceintes de cuisson à 3 niveaux, le plat à rôtir ne peut pas être enfourné avec le couvercle car sa hauteur totale dépasse la hauteur maximale disponible dans l'enceinte de cuisson.

** compatible avec les plans de cuisson à induction

Sonde thermique



Votre four est équipé d'une sonde thermique sans fil, qui vous permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir le chapitre "Rôtissage", section "Sonde thermique"). La sonde thermique sans fil est rangée dans la porte.

Si la sonde thermique est insérée seulement en partie dans son logement, elle peut être endommagée lors de la fermeture de la porte.


Veillez à remettre la sonde thermique dans son logement correctement après chaque utilisation.

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Déverrouilleur
Le déverrouilleur permet de débloquer la porte en cas de panne de courant. Glissez le déverrouilleur sur le bord extérieur de la porte en haut de biais dans la fente entre le bandeau de commande et la porte.
- Pastilles de détartrage, flexible en plastique avec support pour le détartrage du four
- Chiffon microfibras Miele
- Nettoyant pour four Miele

Équipement

Dispositifs de sécurité

- **Verrouillage de la mise en service** 
(voir chapitre “Réglages”, paragraphe “Sécurité”)
- **Verrouillage des touches**
(voir chapitre “Réglages”, paragraphe “Sécurité”)
- **Ventilateur de refroidissement**
(voir chapitre “Réglages”, paragraphe “Arrêt différé du ventilateur”)
- **Arrêt de sécurité**
L’arrêt de sécurité s’active automatiquement si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.
- **Porte ventilée**
La porte est équipée d’une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement la chaleur. Pendant le fonctionnement du four, de l’air circule également dans la porte de sorte que la vitre extérieure reste froide. Vous pouvez déposer la porte et la démonter pour la nettoyer (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”).
- **Verrouillage de porte** pour la pyrolyse
Au début de la pyrolyse, la porte est verrouillée pour des raisons de sécurité. La porte se déverrouille seulement lorsque la température dans l’enceinte de cuisson descend en deçà de 280 °C.

Surfaces avec revêtement PerfectClean

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

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

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

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

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s’entretiennent comme le verre.

Veuillez lire les indications au chapitre “Nettoyage et entretien” afin de préserver les propriétés antiadhésives et la facilité d’entretien.

Surfaces avec revêtement PerfectClean :

- Plaque de cuisson multi-usage
- Plaque de cuisson
- Plaque à griller et rôtir
- Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée
- Moule rond perforé avec AirFry
- Moule rond

Accessoires compatibles avec la pyrolyse

Veuillez suivre les instructions figurant au chapitre “Nettoyage et entretien”.

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

- Grilles de support
- Rails coulissants FlexiClips HFC 72
- Grille

Miele@home

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

Pour son utilisation, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'app Miele
- un compte utilisateur Miele. Le compte utilisateur peut être créé via l'app Miele.

L'app Miele vous guide pour 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'appli :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre four
- Relever des informations sur les programmes de cuisson achevés de votre four
- Quitter les programmes de cuisson 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.com.

Application Miele


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



Première mise en marche

Réglages de base

Pour la première mise en service, vous devez effectuer les réglages ci-dessous. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.


Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud.

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

Une fois le four 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", paragraphe "Langue ".

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.

Installer Miele@home

L'écran affiche Installer Miele@home ?.

- Si vous souhaitez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez Continuer.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez Sauter.
Vous trouverez les informations sur les réglages suivantes au chapitre "Réglages", paragraphe "Miele@home".
- Si vous voulez installer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

L'écran et l'app Miele vous guident dans les étapes suivantes.

Régler la date

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

Régler l'heure

- Réglez l'heure en heures et en minutes.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Achever la première mise en service


- Suivez les instructions complémentaires éventuelles indiquées sur l'écran.

La première mise en service est terminée.




Premier chauffage du four et premier rinçage du système vapeur

Des odeurs désagréables peuvent se dégager à la première montée en température du four. Pour les éliminer, faites chauffer le four pendant au moins une heure. Profitez-en pour rincer le système vapeur.

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 et les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails coulissants FlexiClips dans les grilles de support et insérez les plaques et la grille.
- Allumez le four à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

Le menu principal s'affiche.

- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez Fonction Profi .
- Sélectionnez Fonction Profi + Chal.tour.nante+ .

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

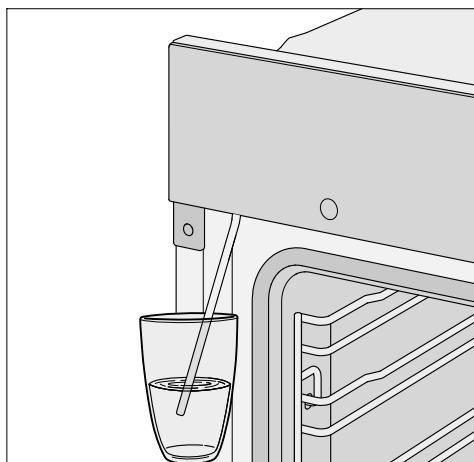
Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

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

- Sélectionnez Continuer.
- Sélectionnez Automatique.

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

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.
- Rabattez vers l'avant le tube de remplissage situé à gauche sous le bandeau de commande.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en appuyant sur 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 est terminé, retirez le récipient et fermez la porte.

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

Première mise en marche

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


Une diffusion de vapeur est déclenchée automatiquement après un certain délai.

 Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.


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

N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.

Préchauffez le four pendant au moins une heure.

- Après au moins une heure, arrêtez le four avec la touche Marche/Arrêt .

Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.





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

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

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


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

Aperçu des réglages

| Option de menu | Réglages disponibles |
|--|---|
| Sélectionner la langue  | ... deutsch english ... Site |
| Heure | Affichage Activé* Eteint Désactivation de nuit Type d'affichage Analogue* Numérique Format de l'heure 24 heures* 12 h. (am/pm) Régler |
| Date | |
| Eclairage | Activé "Activé" pendant 15 secondes* Eteint |
| Ecran d'accueil | Menu principal* Modes de fonctionnement Programmes automatiques Utilisations spéciales Programmes individuels MyMiele |
| Ecran | Luminosité  Schéma de couleurs claires sombres* QuickTouch Activé Eteint* |
| Volume | Signaux sonores  Signal sonore touches  Mélodie d'accueil Activé* Eteint |
| Unités | Température °C* °F |

* Réglage d'usine

Réglages

| Option de menu | Réglages disponibles |
|-------------------------------|---|
| Booster | Activé* Eteint |
| Refroidissement rapide | Activé* Eteint |
| Maintien au chaud | Activé Eteint* |
| Temp. préprogr. | |
| Pyrolyse | Avec conseil Sans conseil* |
| Soufflerie de refroidissement | Commandé par la durée Régulation thermique* |
| Caméra dans l'enceinte | Activé Eteint* |
| Commande avec capteurs | Eclairage ON en cas d'approche Lors de cuisson en cours* Heure activée/ Appareil activé Eteint Ecran ON en cas d'approche Activé Eteint* Sons réduits en cas d'approche Activé* Eteint |
| Sécurité | Sécurité enfants  Activé Eteint* Verrouillage touches Activé Eteint* |
| Détection de façade meuble | Activé Eteint* |
| Miele@home | Activer Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Réinitialiser Installer |
| Commande à distance | Activé* Eteint |


* Réglage d'usine

| Option de menu | Réglages disponibles |
|--------------------------|---|
| SuperVision | Affichage SuperVision Activé Eteint* Affichage en mode veille Activé Uniquement en cas de défauts* Liste des appareils Afficher appareil Signaux sonores |
| RemoteUpdate | Activé* Eteint |
| Version du logiciel | |
| Informations légales | Licences Open-Source |
| Revendeur | La fonction démonstration Activé Eteint* |
| Réglages usine | Réglages de l'appareil Programmes individuels MyMiele Temp. préprogr. |
| Heures de fonctionnement | |


* Réglage d'usine

Réglages

Sélectionner le menu “Réglages”

Le menu  Réglages permet de personnaliser votre four en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez le réglage souhaité.




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez modifier les réglages qu'en l'absence de programme en cours.

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.

Remarque : Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, effleurez  dans le menu principal. Le symbole  vous aide à vous orienter pour revenir au sous-menu Sélectionner la langue .

Heure

Affichage

Choisissez le type d'affichage de l'heure pour le four désactivé :

- Activé
L'heure s'affiche toujours sur l'écran. Si vous sélectionnez aussi le réglage Ecran | QuickTouch | Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement et le capteur de proximité reconnaît automatiquement que vous vous approchez de l'écran. Si vous sélectionnez également le ré-

glage Ecran | QuickTouch | Eteint, vous devez d'abord enclencher le four avant de pouvoir l'utiliser.

- Eteint
L'écran reste noir pour économiser de l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivation de nuit
L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste noir.

Type d'affichage

Vous pouvez indiquer l'heure au format Analogue (sous la forme d'un cadran d'horloge) ou Numérique (h:min).

Au format numérique, la date s'affiche également sur l'écran.

Format de l'heure

Vous pouvez afficher l'heure en format 24 ou 12 heures (24 heures ou 12 h. (am/pm)).

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Remarque : Si aucun programme de cuisson n'est en cours, effleurez l'heure dans l'en-tête pour la modifier.

Après une panne de courant, l'heure actuelle réapparaît. L'heure est enregistrée pour env. 150 heures.



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

Date

Réglez la date.

Lorsque le four est éteint, la date ne s'affiche qu'avec le réglage Heure | Type d'affichage | Numérique.


Eclairage

- **Activé**
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé pendant toute la cuisson.
- "Activé" pendant 15 secondes
Pendant la cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 secondes. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.
- **Eteint**
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.

Ecran d'accueil

Avec le réglage d'usine, le menu principal s'affiche en enclenchant le four. Vous pouvez aussi sélectionner un écran d'accueil qui affiche directement les différents modes ou les entrées de MyMiele (voir chapitre "MyMiele").

L'écran d'accueil modifié ne s'affichera la prochaine fois que lorsque le four sera remis en marche.

Vous pouvez accéder au menu principal en effleurant la touche sensitive  ou via le chemin d'accès au menu dans l'en-tête.

Ecran

Luminosité

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



- 
luminosité maximale
- 
luminosité minimale

Schéma de couleurs

Sélectionnez si l'écran doit s'afficher avec un schéma de couleurs claires ou foncées.

- **claires**
L'écran a un fond clair et une écriture sombre.
- **sombres**
L'écran a un fond sombre et une écriture claire.

QuickTouch

Sélectionnez la réaction des touches sensibles et du capteur de proximité lorsque le four est éteint :

- **Activé**
Si vous avez également choisi le réglage Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent même lorsque le four est éteint.
- **Eteint**
Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches et le capteur ne réagissent que lorsque le four est allumé, de même que pendant un certain temps après l'avoir éteint.

Volume

Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte et après écoulement de la durée réglée.

Si vous ouvrez la porte grâce une commande à distance dotée d'un assistant vocal, veillez à ce que personne ne se trouve dans la zone d'ouverture. Laissez toujours les signaux sonores activés.

Réglages

Le volume des signaux sonores est représenté par des barres verticales.



volume maximum



Les signaux sonores sont désactivés

Signal sonore touches

Le volume du son des touches, qui retentit à chaque contact, est représenté par une barre verticale.




volume maximum



Le son des touches est désactivé

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit en appuyant sur la touche marche/arrêt .

Unités

Température

Vous pouvez régler la température en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

Booster

La fonction **Booster** sert à accélérer la mise en température de l'enceinte de cuisson.

- Activé

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

- Eteint

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de mise en tempéra-

ture d'un processus de cuisson.

Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné préchauffent l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez également activer ou désactiver la fonction **Booster** pour un programme de cuisson via le menu déroulant.

Refroidissement rapide

À l'aide de la fonction **Refroidissement rapide**, vous pouvez refroidir rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson une fois que le processus de cuisson sera terminé.

Cette fonction est utile par ex. si vous souhaitez commencer tout de suite un programme automatique pour lequel l'enceinte de cuisson doit être froide.

En association avec la fonction **Maintien au chaud**, vous pouvez maintenir au chaud les aliments une fois le processus de cuisson terminé, sans les faire trop cuire par mégarde.

- Activé

La fonction **Refroidissement rapide** est activée. À la fin du processus de cuisson, la porte s'entrouvre automatiquement. Le ventilateur de refroidissement refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson.

- Eteint

La fonction **Refroidissement rapide** est désactivée. À la fin du processus de cuisson, la porte reste fermée. Le ventilateur de refroidissement refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez également activer ou désactiver la fonction **Refroidissement rapide** pour un processus de cuisson via le menu déroulant.

Si votre four est encastré derrière une façade de meuble fermée, respectez les indications du chapitre “Réglages”, section “Détection de façade meuble”.

Si votre four est encastré derrière une façade de meuble fermée, respectez les indications du chapitre “Réglages”, section “Détection de façade meuble”.

Maintien au chaud

La fonction **Maintien au chaud**, vous permet de garder les aliments au chaud une fois que le processus de cuisson est terminé, pour éviter que les plats soient trop cuits. Les aliments sont maintenus à la température préréglée pour une durée maximale de 2 heures (Réglages | Temp. préprogr. | **Maintien au chaud**).

La fonction **Maintien au chaud** peut être utilisée uniquement en association avec la fonction **Refroidissement rapide**.

- Activé

La fonction **Maintien au chaud** est activée. À la fin du processus de cuisson, la porte s'ouvre automatiquement. Le ventilateur de refroidissement refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson à la température préréglée.

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

- Eteint

La fonction **Maintien au chaud** est désactivée. À la fin du processus de cuisson, la porte reste fermée. Le ventilateur de refroidissement refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Vous pouvez également activer ou désactiver la fonction **Maintien au chaud** pour un processus de cuisson via le menu déroulant.

Temp. préprogr.

Il est recommandé de modifier les températures préconisées si vous en utilisez souvent d'autres.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

La température préconisée s'affiche en même temps que la plage de températures qui vous permettra de la modifier.

- Modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Vous pouvez aussi modifier la température préconisée pour la fonction **Maintien au chaud**.

Pyrolyse

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

Soufflerie de refroidissement

À la fin d'un processus de cuisson, la ventilation se poursuit afin d'éliminer l'humidité résiduelle à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, dans le bandeau de commande et la niche d'encastrement.

- Régulation thermique

Le ventilateur de refroidissement est désactivé lorsque la température de l'enceinte de cuisson descend en dessous de 70 °C env.

Réglages

- Commandé par la durée
Le ventilateur de refroidissement est désactivé après env. 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement et le plan de travail, et corroder le four.

Si vous conservez des plats au chaud, le réglage **Commandé par la durée** augmente l'humidité de l'air et embue le bandeau de commande, forme des gouttes sous le plan de travail ou embue la façade du meuble.

Ne conservez pas de plat dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage **Commandé par la durée**.

Caméra dans l'enceinte

Si vous avez choisi le réglage **Caméra dans l'enceinte** | **Activé**, vous pouvez recevoir sur votre terminal mobile des images de l'intérieur de l'enceinte pendant le processus de cuisson.

Il faut pour cela que vous installiez l'application Miele sur votre terminal mobile et que vous disposiez du système Miele@home (voir le chapitre "Réglages", section "Miele@home").

Lorsque la porte est fermée, la caméra prend à intervalles réguliers une photo des aliments situés sur le niveau le plus élevé des niveaux utilisés. L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste allumé pendant tout le processus de cuisson afin d'obtenir une qualité de transmission optimale.


Le cas échéant, vous pouvez ajuster les réglages du processus de cuisson via l'application Miele.

Commande avec capteurs


Le capteur de proximité détecte si vous vous approchez de l'écran tactile, par ex. avec votre main ou tout votre corps.

Si vous souhaitez que le capteur de proximité réagisse même lorsque le four est éteint, sélectionnez **Ecran | QuickTouch** | **Activé**.

Eclairage ON en cas d'approche

- Lors de cuisson en cours
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile pendant un programme de cuisson, l'éclairage de l'enceinte s'allume. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint à nouveau automatiquement au bout de 15 secondes.
- Heure activée/ Appareil activé
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, l'éclairage de l'enceinte s'allume. L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint à nouveau automatiquement au bout de 15 secondes.
- Eteint
Le capteur de proximité ne réagit pas si vous vous approchez de l'écran tactile. En effleurant la touche , vous réactivez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes.

Ecran ON en cas d'approche

- **Activé**
Si l'heure s'affiche, le four s'enclenche et le menu principal s'affiche dès que vous vous approchez de l'écran tactile.
- **Eteint**
Le capteur de proximité ne réagit pas si vous vous approchez de l'écran tactile. Allumez le four à l'aide de la touche **Marche/Arrêt** .

Sons réduits en cas d'approche

- Activé
Dès que vous vous approchez de l'écran tactile, les signaux sonores s'arrêtent.
- Eteint
Le capteur de proximité ne réagit pas si vous vous approchez de l'écran tactile. Arrêtez les signaux sonores manuellement.


Sécurité

Sécurité enfants

Le verrouillage de la mise en marche empêche l'enclenchement involontaire du four.


Bien que le verrouillage de la mise en marche soit activé, vous pouvez régler une alarme et un minuteur, et utiliser la fonction MobileStart.

Le verrouillage de la mise en marche est maintenu même après une panne de courant.

- Activé
Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le four, effleurez le symbole  pendant au moins 6 secondes.
- Eteint
Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.

Verrouillage touches

Le verrouillage touches empêche la désactivation ou la modification involontaires d'un processus de cuisson. Si le verrouillage touches est activé, toutes les touches sensibles et les champs de l'écran sont verrouillés quelques se-

condes après le démarrage du processus de cuisson, à l'exception de la touche marche/arrêt .

- Activé
Le verrouillage touches est activé. Effleurez la touche OK pendant au moins 6 secondes pour désactiver brièvement le verrouillage touches.
- Eteint
Le verrouillage touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, toutes les touches réagissent immédiatement.

Détection de façade meuble

- Activé
La détection de façade du meuble est activée. Le four détecte automatiquement via le capteur de proximité si la porte du meuble est fermée.
Si la porte du meuble est fermée, le four s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.
- Eteint
La détection de façade du meuble est désactivée. Le four ne reconnaît pas si la porte du meuble est fermée.

Si le four est encastré derrière une façade de meuble (par exemple une porte), le four, le meuble et le sol peuvent être endommagés par la chaleur et l'humidité accumulées derrière la façade fermée.

Laissez la porte du meuble toujours ouverte lorsque vous utilisez le four. Ne fermez la porte du meuble que lorsque le four a complètement refroidi.

Réglages

Miele@home

Le four fait partie des appareils ménagers compatibles Miele@home et dispose de la fonction SuperVision.

Au départ de l'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 ou par WPS.

- Activer

Ce réglage n'est visible que si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.

- Désactiver

Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'installation Miele@home est maintenue, la fonction Wi-Fi est désactivée.

- Etat de la connexion

Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.

- Nouvelle installation

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.

- Réinitialiser

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée au réglage d'usine. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser

Miele@home.

Réinitialisez les réglages du réseau si vous éliminez, vendez le four ou mettez en service un four d'occasion. C'est la seule manière 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 s'il n'existe pas encore de connexion à un réseau Wi-Fi. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Exécution d'un Scan & Connect

La première mise en service a été effectuée sans configuration de 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 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 appareil mobile, si vous disposez du système Miele@home et si vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez utiliser la fonction MobileStart et par ex. sélectionner des consignes relatives aux programmes de cuisson en cours dans votre four ou mettre fin à un programme de cuisson en cours.


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. L'app Miele permet de commander le four à distance.

La commande directe sur le four est prioritaire par rapport à la télécommande par l'app.


Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche  est allumée.

SuperVision

Le four fait partie des appareils ménagers compatibles avec Miele@home et dispose de la fonction SuperVision pour surveiller les autres appareils ménagers dans le système Miele@home.

Vous ne pouvez activer la fonction SuperVision que si vous avez installé un système Miele@home.

Affichage SuperVision

- Activé
La fonction SuperVision est activée. Le symbole  s'affiche en haut à droite de l'écran.
- Eteint
La fonction SuperVision est désactivée.

Affichage en mode veille

La fonction SuperVision est également disponible en mode veille. À condition que l'affichage du jour soit activé (Réglages | Heure | Affichage | Activé).

- Activé
Les appareils ménagers actifs connectés au système Miele@home sont toujours affichés.
- Uniquement en cas de défauts
Seules les anomalies des appareils ménagers actifs sont affichées.

Liste des appareils

Tous les appareils ménagers enregistrés dans le système Miele@home s'affichent. En sélectionnant un appareil, vous pouvez afficher d'autres réglages :

- Afficher appareil
 - Activé
La fonction SuperVision pour cet appareil est activée.
 - Eteint
La fonction SuperVision pour cet appareil est désactivée. L'appareil reste connecté au système Miele@home. Les erreurs sont affichées même lorsque la fonction SuperVision est désactivée pour cet appareil.
- Signaux sonores
Vous pouvez régler si les signaux sonores pour cet appareil sont activés (Activé) ou désactivés (Eteint).

Réglages

RemoteUpdate

L'option RemoteUpdate ne s'affiche et ne peut être sélectionnée que si les conditions d'utilisation de Miele@home sont remplies (voir chapitre "Première mise en service", paragraphe "Miele@home").

Le logiciel de votre four peut être mis à jour via la fonction RemoteUpdate. Si une mise à jour est disponible pour votre four, ce dernier la téléchargera automatiquement. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

Même si vous n'installez pas de mise à jour, vous pouvez utiliser votre four comme d'habitude. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Mise en marche/arrêt

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

Désactiver la mise à jour à distance si vous ne souhaitez pas de téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance

Des informations sur le contenu et les conséquences d'une mise à jour sont disponibles sur l'app Miele.

Un message s'affiche sur l'écran de votre four 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 posée en remettant le four en marche.

Si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour, désactivez-la.

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

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

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une mise à jour installée ne peut être annulée.
- 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.
- Seul le SAV Miele est habilité à exécuter certaines mises à jour du logiciel.

Version du logiciel

La version du logiciel est destinée au service après-vente Miele. Cette information n'est d'aucune utilité pour le particulier.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Informations légales

Vous trouverez dans Licences Open-Source un aperçu des composants Open-Source intégrés.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Revendeur

Cette fonction permet aux commerçants de présenter le four sans le chauffer. Ce réglage est inutile pour une utilisation privée.

La fonction démonstration

Si vous mettez le four en marche lorsque le mode expo est activé, le message Mode expo actif. L'appareil ne chauffe pas apparaît.

- Activé
Pour activer le mode expo, appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes.
- Eteint
Le mode expo est désactivé si vous appuyez sur *OK* pendant au moins 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.


Réglages usine

- Réglages de l'appareil
Tous les réglages sont réinitialisés aux réglages d'usine.
- Programmes individuels
Tous les programmes personnalisés sont supprimés.
- MyMiele
Toutes les saisies MyMiele sont supprimées.
- Temp. préprogr.
Les températures préconisées modifiées sont réinitialisées aux réglages d'usine.

Heures de fonctionnement


En sélectionnant Heures de fonctionnement, vous pouvez accéder au nombre totale d'heures de fonctionnement de votre four.

Alarme + Minuterie

La touche sensitive  permet de régler une minuterie (par exemple pour cuire des œufs) ou une alarme (une heure fixe).



Vous pouvez régler simultanément deux alarmes, deux minuteries ou une alarme et une minuterie.


Utiliser la fonction Alarme


Vous pouvez utiliser l'alarme  pour régler l'heure à laquelle le signal sonore doit retentir.


Régler l'alarme


Une fois les réglages Ecran – QuickTouch – Éteint sélectionnés, allumez le four pour régler l'alarme. L'heure de l'alarme s'affiche lorsque le four est éteint.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez  Alarme.
- Réglez l'heure de l'alarme.
- Validez avec Fermer.

Lorsque le four est éteint, l'heure de l'alarme et  s'affichent à la place de l'heure.


Si un processus de cuisson est en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, l'heure de l'alarme et  s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

À l'heure réglée pour l'alarme,  clignote à côté de l'heure sur l'écran et un signal retentit.

- Choisissez la touche sensitive  ou l'heure réglée pour l'alarme sur l'écran.

Les signaux visuels et sonores sont désactivés.

Modifier l'alarme


- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure programmée pour l'alarme s'affiche.

- Réglez la nouvelle heure de l'alarme.
- Validez avec Fermer.

L'heure modifiée pour l'alarme est enregistrée et s'affiche sur l'écran.

Supprimer l'alarme


- Sélectionnez  ou l'alarme située en haut à droite de l'écran puis l'alarme de votre choix.

L'heure programmée pour l'alarme s'affiche.

- Sélectionnez Supprimer.
- Validez avec Fermer.

L'alarme est supprimée.

Utiliser la fonction Minuterie

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

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



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


Remarque : 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 le réglage Ecran – QuickTouch – Eteint, allumez le four pour régler la minuterie. Le temps restant de la minuterie s'affiche lorsque le four est éteint.


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

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez  Minuterie.
- Réglez la minuterie.
- Validez avec Fermer.

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


Si un processus de cuisson est parallèlement en cours ou si vous vous trouvez dans un menu, le temps de minuterie et  s'affichent dans la partie supérieure droite de l'écran.

Lorsque le temps de la minuterie est écoulé,  clignote, le temps est décompté et un signal retentit.

- Sélectionnez  ou la minuterie souhaitée située en haut à droite de l'écran.

Les signaux visuels et sonores sont désactivés.

Modifier la minuterie


- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou la touche  puis la minuterie souhaitée.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Réglez la nouvelle minuterie.
- Validez avec Fermer.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule minute par minute. Les minuteurs inférieures à 10 minutes s'écoulent seconde par seconde.

Supprimer la minuterie












- Sélectionnez la minuterie en haut à droite de l'écran ou la touche  puis la minuterie souhaitée.

Le temps de minuterie réglé s'affiche.







- Sélectionnez Supprimer.
- Validez avec Fermer.

La minuterie est supprimée.

Menus principaux et sous-menus

| Menu | Valeur pré-conisée | Plage |
|--|--------------------|------------|
| Modes de fonctionnement <input type="checkbox"/> | | |
| Chaleur tournante Plus  | 160 °C | 30–250 °C |
| Chaleur sole-voûte <input type="checkbox"/> | 180 °C | 30–280 °C |
| Fonction Profi  | | |
| Fonction Profi + Rôtissage auto  | 160 °C | 130–230 °C |
| Fonction Profi + Chal.tournante+  | 160 °C | 130–250 °C |
| Fonction Profi + Cuisson intens  | 170 °C | 130–250 °C |
| Fonction Profi + Chal.sole/voûte  | 180 °C | 130–280 °C |
| Cuisson intensive  | 170 °C | 50–250 °C |
| Rôtissage automatique  | 160 °C | 100–230 °C |
| Chaleur sole <input type="checkbox"/> | 190 °C | 100–280 °C |
| Chaleur voûte <input type="checkbox"/> | 190 °C | 100–250 °C |
| Gril grand  | 240 °C | 200–300 °C |
| Gril petit <input type="checkbox"/> | 240 °C | 200–300 °C |
| Turbogrill  | 200 °C | 100–260 °C |
| Chaleur tournante Eco  | 190 °C | 100–250 °C |
| Programmes automatiques <input type="checkbox"/> Auto | | |

Menus principaux et sous-menus

| Menu | Valeur pré-conisée | Plage |
|---|--------------------|-----------|
| Utilisations spéciales  | | |
| Décongeler | 25 °C | 25–50 °C |
| Déshydrater | 60 °C | 30–70 °C |
| Chauffage de la vaisselle | 80 °C | 50–100 °C |
| Faire lever la pâte | | |
| Faire lever 15 minutes | – | – |
| Faire lever 30 minutes | – | – |
| Faire lever 45 minutes | – | – |
| Cuisson basse température | 100 °C | 80–120 °C |
| Maintien au chaud | 75 °C | 60–90 °C |
| MyMiele   | | |
| Programmes individuels  | | |
| Réglages  | | |
| Entretien  | | |
| Détartrer | | |
| Pyrolyse | | |

Conseils pour économiser de l'énergie


Processus de cuisson

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

Utilisation de la chaleur résiduelle

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

Réglages

- Pour les éléments de commande, sélectionnez le réglage Ecran | QuickTouch | Eteint, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez le réglage Eclairage | Eteint ou "Activé" pendant 15 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage de l'enceinte de cuisson à tout moment à l'aide de la touche sensitive .

Mode économie d'énergie

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

Commande

- Allumez le four.

Le menu principal s'affiche.

- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

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

- Si nécessaire, modifiez la température préconisée.

La température préconisée est enregistrée après quelques secondes. Vous pouvez modifier la température par la suite en sélectionnant l'affichage de la température.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Les températures de consigne et réelle s'affichent, suite la phase de chauffage commence.

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

- Après la cuisson, sélectionnez terminer.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.
- Éteignez le four.

Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson


Dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez en modifier les valeurs ou les réglages en fonction du mode sélectionné.


Les réglages suivants peuvent être modifiés selon le mode sélectionné :

- Température
- Durée
- Arrêt à
- Départ à
- Booster
- Préchauffage
- Refroidissement rapide
- Maintien au chaud
- Crisp function

Modifier la température et la température à cœur

Vous pouvez modifier en permanence la température préconisée par Réglages | Temp. préprogr. pour qu'elle corresponde à vos habitudes.

La température à cœur  ne s'affiche que si vous utilisez la sonde thermique (voir chapitre "Rôtir", paragraphe "sonde thermique").

- Effleurez l'affichage de température.
- Modifiez la température et la température à cœur , si nécessaire.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le programme de cuisson se poursuit avec les nouvelles températures de consigne.

Régler les temps de cuisson

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

La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité pendant la cuisson.

Sélectionnez une durée aussi courte que possible jusqu'au démarrage du programme de cuisson.

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

En entrant *Durée*, *Arrêt à* ou *Départ à*, vous pouvez désactiver le programme de cuisson automatiquement, ou l'activer et le désactiver.

- *Durée*
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 maximum pouvant être réglé dépend du mode sélectionné.
- *Arrêt à*
Déterminez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. 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* ou *Arrêt à*. *Départ à* permet de déterminer le moment précis où le programme de cuisson doit démarrer.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.

- Sélectionnez \oplus ou *Minuterie*.
- Réglez les heures souhaitées.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Modifier les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez \oplus , l'indication de l'heure ou *Minuterie*.
- Sélectionnez le temps souhaité et modifiez-le.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

Supprimer les temps de cuisson réglés

- Sélectionnez \oplus , l'indication de l'heure ou *Minuterie*.
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Sélectionnez *Supprimer*.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Si vous supprimez *Durée*, les heures réglées pour *Arrêt à* et *Départ à* sont aussi supprimées.

Si vous supprimez *Arrêt à* ou *Départ à*, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Commande

Interrompre le programme de cuisson

Si vous interrompez un programme de cuisson, le chauffage et l'éclairage de l'enceinte du four sont désactivés. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

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

Effleurez Fermer pour retourner au menu principal.

Interrompre le programme de cuisson sans temps de cuisson réglé

- Sélectionnez terminer.

Le menu principal s'affiche.

Interrompre le programme de cuisson avec un temps de cuisson réglé

- Sélectionnez Annuler.

Annuler la cuisson? apparaît.

- Sélectionnez Oui.

Le menu principal s'affiche.

Préchauffer l'enceinte de cuisson





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 et doit être activée séparément pour chaque cuisson.

Si vous avez réglé une durée de cuisson, son décompte ne commence que

lorsque la température de consigne a été atteinte et que vous avez enfourné les aliments.


Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est indispensable que pour un nombre restreint de préparations.

- Vous pouvez enfourner la plupart des préparations à froid afin de tirer parti de la chaleur émise dès la phase de chauffage.
- Préchauffez le four pour les préparations et modes de cuisson suivants :
 - Pâte à pain noire ainsi que rosbif et filet dans les modes de cuisson Chaleur tournante Plus , Fonction Profi  et Chaleur sole-voûte 
 - Gâteaux et pâtisseries avec une durée de cuisson réduite (jusqu'à env. 30 minutes) ainsi que pâtes délicates (par ex. génoise) dans le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  (sans la fonction Booster)

Booster

La fonction Booster sert à accélérer la mise en température de l'enceinte de cuisson.

En réglage d'usine, cette fonction est activée pour les modes suivants (Réglages | Booster | Activé) :

- Chaleur tournante Plus 
- Chaleur sole-voûte 
- Rôtissage automatique 
- Fonction Profi 

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction Booster est activée, l'enceinte de cuisson chauffe rapidement jusqu'à la température réglée. La résistance de chaleur

du haut/du gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps.

Le dessus des pâtes délicates (par ex. génoise, biscuits) dore trop vite avec la fonction **Booster**. Désactivez la fonction **Booster** pour cuire ces préparations.

Activer ou désactiver **Booster** pour un programme de cuisson

Si vous avez sélectionné le réglage **Booster** | **Activé**, vous pouvez désactiver cette fonction séparément pour un programme de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné **Booster** | **Eteint**, vous pouvez activer cette fonction manuellement avant de lancer une cuisson.

Exemple: vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis, par ex. la température. Vous souhaitez désactiver la fonction **Booster** pour ce programme de cuisson.

- Glissez le menu déroulant vers le bas.

Booster est en surbrillance orange.

- Sélectionnez **Booster**.

Booster est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction **Booster** est désactivée pendant la phase de mise en température. Seules les résistances correspondant au mode de cuisson sélectionné préchauffent l'enceinte de cuisson.

Préchauffage

Le préchauffage de l'enceinte de cuisson n'est indispensable que pour de rares préparations.

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

Si vous avez défini une durée de cuisson, celle-ci ne démarre qu'après avoir atteint la température de consigne et enfourné le plat.

Lancez le programme de cuisson immédiatement sans différer le moment du démarrage.

Activer **Préchauffage**

La fonction **Préchauffage** peut être utilisée pour tous les modes, mais doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

Exemple: vous avez sélectionné un mode ainsi que les réglages requis, par ex. la température. Vous souhaitez activer la fonction **Préchauffage** pour ce programme de cuisson.

- Glissez le menu déroulant vers le bas.

Préchauffage est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

- Sélectionnez **Préchauffage**.

Préchauffage est en surbrillance orange.

- Fermez le menu déroulant.

Le message **Enfourner le plat à** s'affiche en indiquant une heure. L'enceinte de cuisson est réchauffée à la température sélectionnée.

- Enfournez le plat dès que l'appareil vous y invite.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Commande

Refroidissement rapide

À l'aide de la fonction Refroidissement rapide, vous pouvez refroidir rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson une fois que le processus de cuisson sera terminé.

Activer ou désactiver le Refroidissement rapide pour un processus de cuisson

Si vous avez sélectionné le réglage Refroidissement rapide | Activé, vous pouvez désactiver cette fonction manuellement pour un seul processus de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné le réglage Refroidissement rapide | Eteint, vous pouvez activer cette fonction manuellement avant de lancer le processus de cuisson.

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson ainsi que les réglages requis, par ex. la température. Vous souhaitez désactiver la fonction Refroidissement rapide pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

■ Tirez le menu déroulant vers le bas.

Refroidissement rapide est marqué en orange.

■ Sélectionnez Refroidissement rapide.

Refroidissement rapide est marqué en noir ou en blanc selon la palette de couleurs choisie.

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

■ Si nécessaire, validez le message en appuyant sur *OK*.

■ Fermez le menu déroulant.

Les fonctions Refroidissement rapide et Maintien au chaud sont désactivées. À la fin du processus de cuisson, la porte reste fermée. Le ventilateur de refroidissement refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud, vous permet de garder les aliments au chaud une fois que le processus de cuisson est terminé, pour éviter que les plats soient trop cuits.

Les aliments sont maintenus au chaud à une température préréglée (voir le chapitre "Réglages", section "Temp. préprogrammée").

Si vous utilisez la sonde thermique, la température de l'enceinte de cuisson pour maintenir les aliments au chaud est d'env. 20 °C de plus que la température à cœur.

La fonction Maintien au chaud peut être utilisée uniquement en association avec la fonction Refroidissement rapide.

Si vous avez sélectionné le réglage Maintien au chaud | Activé, vous pouvez désactiver cette fonction manuellement pour un seul processus de cuisson.

De la même manière, si vous avez sélectionné le réglage Maintien au chaud | Eteint, vous pouvez activer cette fonction manuellement avant de lancer le processus de cuisson.

Activer la fonction Maintien au chaud pour un processus de cuisson

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson ainsi que les réglages requis, par ex. la température. Vous souhaitez activer la fonction Maintien au chaud pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Tirez le menu déroulant vers le bas.

Maintien au chaud est marqué en noir ou en blanc selon la palette de couleurs choisie.

- Sélectionnez Maintien au chaud.

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

- Si nécessaire, validez le message en appuyant sur **OK**.

Maintien au chaud et Refroidissement rapide sont marqués en orange.

- Fermez le menu déroulant.

Les fonctions Maintien au chaud et Refroidissement rapide sont activées. À la fin du processus de cuisson, la porte s'ouvre automatiquement. Le ventilateur de refroidissement refroidit rapidement les aliments et l'enceinte de cuisson à la température préréglée. Dès que cette température est atteinte, la porte se referme automatiquement afin de maintenir les aliments au chaud.

Désactiver la fonction Maintien au chaud pour une cuisson

Exemple : vous avez sélectionné un mode de cuisson ainsi que les réglages requis, par ex. la température. Vous souhaitez désactiver la fonction Maintien au chaud pour la cuisson que vous vous apprêtez à lancer.

- Tirez le menu déroulant vers le bas.

Maintien au chaud est marqué en orange.

- Sélectionnez Maintien au chaud.

Maintien au chaud est marqué en noir ou en blanc selon la palette de couleurs choisie.

Le réglage pour la fonction Refroidissement rapide ne change pas.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Maintien au chaud est désactivée. À la fin du processus de cuisson, la porte reste fermée. Le ventilateur de refroidissement refroidit les aliments et l'enceinte de cuisson.

Commande

Crisp function

L'utilisation de la fonction Crisp function (réduction de l'humidité) est utile pour les aliments tels que les quiches, pizzas, gâteaux cuits sans moule avec une garniture humide ou muffins.

Les volailles en particulier, cuites avec cette fonction, acquièrent une peau croustillante.

Activer Crisp function

La fonction Crisp function peut être utilisée pour tous les modes, mais doit être activée séparément pour chaque programme de cuisson.

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

Vous souhaitez activer la fonction Crisp function pour ce programme de cuisson.

- Glissez le menu déroulant vers le bas.

Crisp function est surligné en noir ou blanc selon le schéma de couleurs.

- Sélectionnez Crisp function.

Crisp function est en surbrillance orange.

- Fermez le menu déroulant.

La fonction Crisp function est activée.


Changer de mode de fonctionnement

Au cours d'un programme de cuisson, vous pouvez changer de mode de fonctionnement.





- Effleurez le symbole du mode sélectionné.
- Si vous avez réglé une durée de cuisson, confirmez le message Interrompre l'opération ? avec Oui.
- Sélectionnez le nouveau mode d'utilisation.

Le mode modifié et les valeurs proposées correspondantes s'affichent.

- Réglez les valeurs pour le programme de cuisson et validez avec OK.

Votre four est équipé d'un système vapeur afin d'apporter un supplément d'humidité pendant les processus de cuisson. Lors de la cuisson des pâtisseries, des viandes ou des grillades en mode Fonction Profi , un apport de vapeur et une ventilation optimisés garantissent une cuisson et un brunissage uniformes.

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

- Fonction Profi + Rôtissage auto 
- Fonction Profi + Chal.tournante+ 
- Fonction Profi + Cuisson intens 
- Fonction Profi + Chal.sole/voûte 

Après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité, réglez la température et indiquez le type et le nombre de diffusions de vapeur (Automatique, Manuel ou Avec Timer).

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

D'autres liquides sont à risque et peuvent endommager le four.
Utilisez exclusivement de l'eau du robinet 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 l'apport de vapeur se trouvent dans le coin gauche arrière de la voûte de l'enceinte de cuisson.

Aliments adaptés

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

- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez de meilleurs résultats si la diffusion de vapeur a lieu au début du processus 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 aux pâtes très humides, par ex. pour les meringues. Dans ce cas, un processus de séchage doit avoir lieu lors de la cuisson.

Remarque : Utilisez les recettes fournies ou l'application Miele pour vous orienter.

Fonction Profi

Commencer la cuisson avec la fonction Fonction Profi

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

- Préparez le plat et enfournez-le.
- Sélectionnez Modes de fonctionnement .
- Sélectionnez Fonction Profi .
- Sélectionnez le mode de cuisson avec apport d'humidité souhaité.
La cuisson se déroule de la même façon pour tous les modes de cuisson.

La température préconisée s'affiche.

Régler la température

- Si nécessaire, modifiez la température préconisée.
- Sélectionnez Continuer.
- Si nécessaire, activez la fonction Préchauffage via le menu déroulant.

L'écran pour le déclenchement des diffusions de vapeur s'affiche.

Sélectionner les diffusions de vapeur

- Sélectionnez Automatique, Manuel ou Avec Timer.
 - Automatique
Le four déclenche 1 diffusion de vapeur automatiquement après la phase de préchauffage.
 - Manuel
Vous déclenchez vous-même 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur via l'écran tactile.

- Avec Timer
Vous réglez le moment de chaque diffusion de vapeur. Le four déclenche 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur aux moments réglés.

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. Déclenchez la première diffusion de vapeur immédiatement après avoir enfourné l'aliment.

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

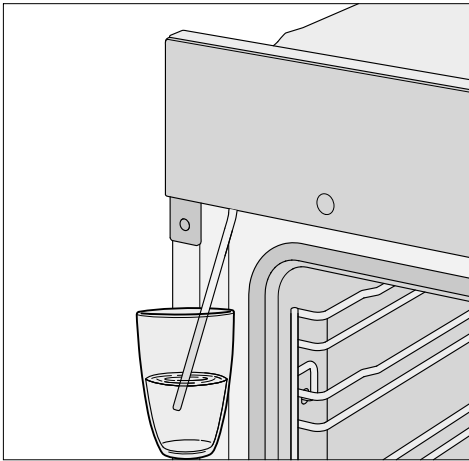
Si vous souhaitez utiliser la fonction Préchauffage, respectez la phase de chauffage pour les diffusions de vapeur manuelles et programmées en fonction de la durée (voir le chapitre "Commande", section "Préchauffage").

- Sélectionnez le nombre de diffusions de vapeur (uniquement avec Manuel ou Avec Timer).
- Réglez le moment de chaque diffusion de vapeur le cas échéant.
- Sélectionnez Continuer.

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

Préparer l'eau et démarrer le processus d'aspiration

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée
- Ouvrez la porte.
- Rabattez vers l'avant le tube de remplissage situé à gauche sous le bandeau de commande.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en appuyant sur **OK**.

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

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

- Retirez le récipient une fois le processus d'aspiration terminé, et fermez la porte.

Un bruit de pompage se fait entendre à nouveau pendant un bref moment. L'eau restant dans le tube est aspirée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche. Les températures de consigne et réelle s'affichent.

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

Si vous avez sélectionné **Avec Timer**, vous pouvez vérifier l'heure avant la diffusion via **i** Info.

Déclencher des diffusions de vapeur

! Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

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 la diffusion de vapeur.

Automatique

Après la phase de chauffage, la diffusion de vapeur se déclenche automatiquement.

L'eau s'évapore dans l'enceinte de cuisson et le message **Diffus. vapeur** s'affiche.

Diffus. vapeur disparaît à la fin de la diffusion de vapeur.


- Terminez la cuisson.

Fonction Profi

Manuel

Vous pouvez déclencher les diffusions de vapeur dès que Diffus. vapeur s'affiche et que Départ est indiqué en vert.

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

Remarque : 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.

■ Sélectionnez Départ.

La diffusion de vapeur est déclenchée. Départ est désactivé.

■ Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur dès que Départ est indiqué en vert.

Après la dernière diffusion de vapeur, Départ est désactivé.

■ Terminez la cuisson.

Avec Timer

Le four déclenche chaque diffusion de vapeur au moment réglé.

Diffus. vapeur s'affiche lorsque la diffusion de vapeur est déclenchée.


Diffus. vapeur disparaît après la dernière diffusion de vapeur.

■ Terminez la cuisson.


Evaporer l'eau résiduelle

Pour un processus de cuisson avec apport d'humidité qui se déroule sans interruption, il n'y a pas d'eau résiduelle dans le système. L'eau est entièrement éliminée par les diffusions de vapeur.

Si un processus de cuisson 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 vapeur.

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

■ Il est recommandé de lancer immédiatement l'évaporation afin que la vapeur diffusée sur les aliments la prochaine fois soit composée uniquement d'eau fraîche.

 Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.


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

L'évaporation de l'eau résiduelle peut durer jusqu'à 30 minutes, selon 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 de cuisson et sur la porte.

■ Essayez impérativement cette buée dans l'enceinte de cuisson et sur la porte une fois que l'enceinte a refroidi.

Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

 Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.

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

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

L'interrogation *Evaporer l'eau résiduelle ?* s'affiche.

- Sélectionnez *Oui*.

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

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

Le temps indiqué dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le système vapeur. Ce 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, *Terminé* s'affiche.

- Sélectionnez *Fermer*.

Vous pouvez maintenant démarrer un processus de cuisson avec un mode de 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 vapeur 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 résiduelle ? apparaît.

- Sélectionnez *Sauter*.


Vous pouvez maintenant démarrer un processus de cuisson avec un mode de 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 arrêtez le four, il vous sera demandé si vous voulez procéder à l'évaporation de l'eau résiduelle.


Programmes automatiques

Les nombreux programmes automatiques vous permettent d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson de façon confortable et sûre.

Catégories

Les programmes automatiques  sont triés par catégories pour une meilleure vue d'ensemble. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux plats que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Utiliser des programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques .

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.

Pour certains programmes automatiques, vous serez invités à utiliser la sonde thermique. Lisez les consignes indiquées au chapitre "Rôtissage", paragraphe "sonde thermique".

Les températures à cœur sont prédéfinies pour les programmes automatiques.

Remarque :  Info permet de sélectionner, en fonction du programme de cuisson, par ex. des informations pour enfourner ou retourner 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.
- Après un processus de cuisson, laissez refroidir l'enceinte de cuisson à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message correspondant avec indication du temps s'affiche à l'écran.
- Pour certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message correspondant avec indication du temps s'affiche à l'écran (par ex. verser du liquide).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut être plus longue ou plus courte en fonction de chaque programme de cuisson. La température initiale de la viande peut modifier les temps de cuisson.
- Avec la sonde thermique, la durée de cuisson dépend de la température à cœur.
- Si, une fois le programme automatique terminé, vos aliments ne sont pas assez cuits, sélectionnez Prolong. cuisson ou Prolonger la cuisson. Votre plat continuera de cuire en mode traditionnel pendant 3 minutes.

Recherche

(selon la langue)

Sous Programmes automatiques, vous pouvez rechercher les noms des catégories et des programmes automatiques.

Il s'agit alors d'une recherche en texte intégral, qui peut aussi porter sur une partie du mot.

Vous vous trouvez dans le menu principal.

- Sélectionnez Programmes automatiques .

La liste de sélection des catégories apparaît.

- Sélectionnez Recherche.
- Utilisez le clavier pour saisir le texte sur lequel doit porter la recherche, par ex. "pain".

Le nombre d'occurrences apparaît dans la ligne de bas de page.

Si aucune correspondance ou plus de 40 occurrences ont été trouvées, le champ résultats est désactivé et vous devez modifier le texte de recherche.

- Sélectionnez XX résultats.

Les catégories et les programmes automatiques trouvés s'affichent.

- Choisissez le programme automatique souhaité ou la catégorie, puis le programme automatique souhaité.

Le programme automatique démarre.

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


Utilisations spéciales

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


- Décongeler
- Déshydrater
- Chauffage de la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson basse température
- Maintien au chaud
- Stérilisation
- Produits surgelés/plats préparés

Décongeler

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

- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Décongeler.
- Modifiez le cas échéant la température préprogrammée et réglez la durée de cuisson.

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

 Risque d'infection par la formation de germes.

Les bactéries, par ex. les salmonelles, peuvent causer des intoxications alimentaires graves.

Pour la décongélation du poisson et de la viande (particulièrement de la volaille), observez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide généré par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

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

Déshydrater


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

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






- Pelez, dénoyautez les aliments à sécher si besoin et hachez-les.
- Répartissez bien les aliments à sécher selon leur taille sur la grille de cuisson ou sur la plaque de cuisson multi-usages, uniformément dans la mesure du possible.




Remarque : Vous pouvez aussi employer la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée, le cas échéant.


- Séchez sur 2 niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfourez les aliments à sécher dans les niveaux 1+2. Si vous utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages, enfourez cette dernière en dessous de la grille.

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

En cas d'aliments à sécher entiers et coupés en deux, les durées de séchage s'allongent.


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

-  Application spéciale/mode de cuisson, 🌡️ Température, 🕒 Durée de séchage,
-  Application spéciale Déshydrater,
-  Mode de cuisson Chaleur sole-voûte

* Séchez les herbes uniquement sur la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  étant donné que dans l'application spéciale Déshydrater le ventilateur est allumé.

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

Retirer les aliments à sécher

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits déshydratés 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.


Utilisations spéciales

Chauffage de la vaisselle

Lorsque la vaisselle est préchauffée, les aliments refroidissent moins vite.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Insérez la grille au niveau 1 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. Selon la taille de la vaisselle, vous pouvez la placer sur la sole de l'enceinte et démonter en plus les grilles de support.
- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Chauffage de la vaisselle.
- Si nécessaire, modifiez la température préconisée et réglez la durée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.


 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires. Des gouttes d'eau peuvent se former sous la vaisselle.

Utilisez toujours des maniques pour sortir de la vaisselle du four.

Faire lever la pâte


Ce programme a été conçu pour faire lever les pâtes.

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

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir les aliments dans l'enceinte de cuisson pendant plusieurs heures.

Pour conserver la qualité des aliments, choisissez une durée aussi courte que possible.

- Sélectionnez Utilisations spéciales .
- Sélectionnez Maintien au chaud.
- Enfournez les aliments à maintenir au chaud dans l'enceinte de cuisson et validez avec OK.
- Le cas échéant, modifiez la température préconisée et réglez le temps.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Cuisson basse température

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

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

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

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

- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur le pourtour. Détachez l'os au préalable.

- Pour rôtir, utilisez par exemple une matière grasse pouvant être chauffée à très haute température (par ex. du beurre clarifié ou de l'huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.


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

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


Remarque : Activez la fonction **Maintien au chaud** via le menu déroulant pour maintenir le plat au chaud en fin de cuisson, sans le cuire davantage involontairement.

Utiliser l'application spéciale Cuisson basse température

Tenez compte des consignes indiquées au chapitre "Rôtissage", paragraphe "sonde thermique".

- Sélectionnez **Utilisations spéciales** .
- Sélectionnez **Cuisson basse température**.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Laissez les accessoires nécessaires dans l'enceinte de cuisson pendant le préchauffage.

- Réglez la température et la température à cœur.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur le plan de cuisson.

 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et retirer les aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude.



- Dès que l'élément chauffant s'affiche, placez la viande saisie sur la grille et piquez la sonde thermique dans le morceau de viande en enfonçant complètement la pointe métallique.
- Fermez la porte.

Une fois le programme terminé, **Terminé** apparaît et un signal retentit.

Utiliser le mode de cuisson Chaleur sole-voûte


Consultez les tableaux de cuisson voir fin de ce document.

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

- Insérez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille au niveau 1.
- Sélectionnez **Modes de fonctionnement** .
- Sélectionnez le mode de cuisson **Chaleur sole-voûte**  et une température de 120 °C.

Utilisations spéciales

- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson multi-usage et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur le plan de cuisson.


 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques pour enfourner les aliments, pour les retourner et pour les sortir de l'enceinte de cuisson chaude.


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

Stérilisation

 Risque d'infection par la formation de germes.

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

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

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


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

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer des fruits et légumes

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

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

- Lavez les bocaux à l'eau chaude avant la mise en conserve et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis fermez-le.
- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus  et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition (jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux).



Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.


Stérilisation des fruits et cornichons

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

Stérilisation des légumes

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


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

 Température et durée de stérilisation à partir de l'ébullition

 Température et durée de repos

Utilisations spéciales

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

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

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

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

Produits surgelés/ plats préparés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

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

Conseils pour les frites, croquettes ou similaire


- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage.
- Sélectionnez la température la plus faible indiquée sur l'emballage.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer les produits surgelés/plats préparés

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

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

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


Vous pouvez enregistrer dans MyMiele  les applications fréquemment utilisées.

Avec des programmes automatiques notamment, inutile désormais de valider chaque niveau du menu avant de démarrer un programme.




Remarque : Vous pouvez aussi définir des options de menus enregistrées dans MyMiele comme écran d'accueil (voir chapitre "Réglages", section "Écran d'accueil").

Ajouter des entrées

Vous pouvez ajouter jusqu'à 20 entrées.

- Sélectionnez MyMiele .
- Sélectionnez Ajouter l'entrée.

Vous pouvez choisir des sous-rubriques parmi la liste qui suit :


- Modes de fonctionnement
- Programmes automatiques **Auto**
- Utilisations spéciales 
- Programmes individuels 
- Entretien 

- Validez en appuyant sur *OK*.

La sous-rubrique de votre choix et le symbole qui lui correspond apparaissent dans la liste.


- Procédez de même avec les autres entrées. Seules les sous-rubriques non sélectionnées continuent de s'afficher.

Supprimer des entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.

L'entrée est supprimée de la liste.

Déplacer les entrées

- Sélectionnez MyMiele .
- Effleurez l'entrée que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.

Un cadre orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez l'entrée.

L'entrée se trouve en position souhaitée.

Programmes individuels

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

- Vous pouvez combiner jusqu'à 10 étapes de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes les plus fréquentes. À chaque étape de cuisson, définissez des réglages tels que le mode de fonctionnement, la température, le temps de cuisson et la température à cœur.
- Vous pouvez définir le(s) niveau(x) d'introduction des aliments.
- Vous pouvez entrer le nom du programme correspondant à votre recette.


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

Autres possibilités de création de programmes personnalisés :

- Une fois le programme terminé, enregistrez un programme automatique en tant que programme personnalisé.
- Une fois le programme terminé, enregistrez un processus de cuisson avec le temps de cuisson réglé.

Donnez ensuite un nom au programme.

Créer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez Créer le programme.

Vous pouvez maintenant définir les réglages de la première étape de cuisson.

Suivez les instructions affichées sur l'écran :

- Sélectionnez et validez les réglages souhaités.

Si vous sélectionnez la fonction Préchauffage, rajouter une autre étape de cuisson via Ajouter en réglant un temps de cuisson. Alors seulement vous pouvez enregistrer ou démarrer le programme.

Tous les réglages de la première phase de cuisson sont définis.

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

- Si d'autres étapes de cuisson sont nécessaires, sélectionnez Ajouter puis procédez comme pour la première étape.
- Dès que vous avez défini toutes les phases nécessaires, sélectionnez Fixer le niv. de cuisson.
- Sélectionnez le(s) niveau(x) souhaité(s).
- Validez en appuyant sur *OK*.

Si vous souhaitez contrôler ou modifier ensuite les réglages, effleurez l'étape de cuisson correspondante.

- Sélectionnez Enregistrer.
- Entrez les noms des programmes à l'aide du clavier.

Le caractère] permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme plus longs.


- Une fois le nom de programme entré, sélectionnez Enregistrer.

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous pouvez démarrer le programme enregistré tout de suite ou plus tard, ou modifier les phases de cuisson.

Démarrer les programmes personnalisés

- Enfourez le plat dans l'enceinte du four
- Sélectionnez Programmes individuels .
- Sélectionnez le programme souhaité.

Les options de menu suivantes s'affichent selon les réglages du programme :

- Démarrer immédiatement
Le programme démarre immédiatement. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'enclenche immédiatement.
 - Arrêt à
Vous déterminez le moment auquel le programme doit s'achever. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
 - Départ à
Vous déterminez le moment auquel le programme doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
 - Afficher phases de cuisson
Un récapitulatif de vos réglages s'affiche.
 - Afficher actions
Les actions nécessaires, par ex. pour enfouir les aliments, s'affichent.
- Sélectionnez l'option souhaitée.
 - Validez le message indiquant le niveau d'introduction des aliments avec *OK*.

Le programme démarre immédiatement ou à l'heure programmée.


i Info permet de sélectionner, en fonction du programme de cuisson, par ex. des informations pour enfouir ou retourner les aliments.

Au cours de la cuisson, vous pouvez activer ou désactiver les fonctions Refroidissement rapide et Maintien au chaud via le menu déroulant.

- Lorsque le programme est terminé, effleurez *Fermer*.

Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les étapes de cuisson des programmes automatiques que vous avez enregistrés sous un nom personnalisé.

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez *Modifier*.
- Sélectionnez l'étape de cuisson que vous souhaitez modifier ou *Ajouter* pour rajouter une étape.
- Sélectionnez et validez les réglages souhaités.
- Si vous souhaitez démarrer le programme modifié sans le modifier, sélectionnez *Démarrer*.
- Après avoir modifié tous les réglages, sélectionnez *Enregistrer*.


L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le programme enregistré est modifié et vous pouvez le démarrer immédiatement ou ultérieurement.

Programmes individuels

Renommer les programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Effleurez le programme que vous souhaitez modifier jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Renommer.
- Modifier les noms des programmes à l'aide du clavier.

Le caractère **↵** permet d'insérer un retour à la ligne pour les noms de programme plus longs.


- Une fois le nom de programme modifié, sélectionnez Enregistrer.

L'écran affiche la confirmation que le nom du programme a été enregistré.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le nom du programme est changé.


Supprimer les programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Effleurez le programme que vous souhaitez supprimer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez la demande avec *Oui*.

Le programme est supprimé.

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

Déplacer des programmes personnalisés

- Sélectionnez Programmes individuels .
- Effleurez le programme que vous souhaitez déplacer jusqu'à ce que le menu contextuel s'affiche.
- Sélectionnez Déplacer.

Un cadre orange s'affiche autour de l'entrée.

- Déplacez le programme.

Le programme est dans la position souhaitée.

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

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

Conseils pour cuire des pâtisseries

- Réglez une durée de cuisson. La cuisson des pâtisseries ou du pain ne doit pas être trop longue. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usage ou un moule en matériau thermorésistant.
- Évitez d'utiliser des moules clairs à parois minces en matériau brillant, car les moules de couleur claire empêchent la préparation de dorer suffisamment ou uniformément. Ils peuvent même empêcher la préparation de bien cuire.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille afin d'obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Faites cuire les tartes aux fruits et les grands gâteaux sur la plaque de cuisson multi-usage.

Utiliser du papier sulfurisé

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

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et similaire. Ce type de pâte a tendance à coller en raison d'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

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

Pâtisseries

Sélectionner le temps de cuisson

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

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

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


Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux et sous-menus".

Utiliser Programmes automatiques

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

Utiliser Chaleur tournante Plus

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

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

- 1 niveau : enfournez les aliments au niveau 2.
- 2 niveaux : enfournez les aliments aux niveaux 1+2.

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

Utiliser Fonction Profi

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 1.

Utiliser Cuisson intensive

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

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

- Enfournez les gâteaux au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Conseils de rôtissage

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôtir, cocotte, plat en verre, sachet de rôtissage, plat en terre cuite, plaque de cuisson multi-usage, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si vous en disposez) sur la plaque de cuisson multi-usage.
- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour un rosbif ou un filet. En règle générale, le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir de la viande, utilisez un **réceptif fermé**, par ex. un plat à rôtir. La viande reste juteuse à l'intérieur. L'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Il vous reste suffisamment de jus pour préparer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sachet de rôtissage**, respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réceptif ouvert** pour rôtir, vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou l'entrelarder.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Cela nuirait au **brunissage** de la viande. Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.





- Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, couvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti perdra ainsi moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Badigeonnez les **volailles** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin du rôtissage pour obtenir une peau croustillante.

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

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

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

Sélectionner la température

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les températures sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.
- Avec les modes Chaleur tournante Plus , Fonction Profi  et Rôtissage automatique , choisissez une température d'env. 20 °C de moins que pour Chaleur sole-voûte .
- Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C. Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.
- En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un récipient fermé.

Rôti

Sélectionner le temps de cuisson

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

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

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


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


Conseils

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

Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux 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 toutefois pas pour les biscuits ou les rôtis car le jus de cuisson devient trop foncé.


Utiliser Programmes automatiques

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

Utilisez Chaleur tournante Plus ou Rôtissage automatique

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

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

Avec le mode de cuisson Rôtissage automatique , l'enceinte de cuisson est d'abord chauffée à haute température (env. 230 °C) pour saisir la viande. Dès que cette température est atteinte, le four réduit automatiquement à la température de cuisson réglée.

■ Enfourez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Fonction Profi

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 1.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

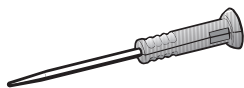
■ Enfourez les aliments au niveau 1.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

■ Enfourez les aliments au niveau 1.

Sonde thermique



La sonde thermique permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson.

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.

Le capteur de température est situé à environ 2 cm derrière la pointe. Enfoncez la pointe métallique dans l'aliment de façon à ce que le capteur de température se trouve au centre (voir chapitre "Instructions importantes concernant l'utilisation").

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, medium 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.

La transmission des valeurs de la température à cœur au système électronique du four se fait par signaux radio entre l'émetteur de la thermosonde et l'antenne réceptrice située dans la paroi

arrière, dès que vous placez dans l'enceinte de cuisson les aliments avec la thermosonde en place.

La parfaite transmission des ondes radio n'est possible que porte fermée. La transmission radio s'interrompt si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, pour arroser un rôti par exemple. Elle se poursuit dès que vous refermez la porte. Patientez quelques secondes : la température à cœur réelle s'affiche de nouveau à l'écran.









Le capteur de température est endommagé si les températures sont supérieures à 100 °C. Lorsqu'elle se trouve dans un aliment, il n'existe aucun risque d'endommagement, car la température à cœur maximale pouvant être réglée est de 99 °C.

Si vous n'utilisez pas la thermosonde, retirez-la de l'enceinte, elle ne doit pas rester dedans pendant un processus de cuisson. Lorsque vous ne l'utilisez pas, veuillez donc toujours la replacer dans son rangement dans la porte.

Possibilités d'utilisation

Avec certains programmes automatiques et fonctions spéciales, vous serez invités à utiliser la sonde thermique.

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

- Rôtissage automatique 
- Chaleur tournante Plus 
- Cuisson intensive 
- Chaleur sole-voûte 
- Fonction Profi + Rôtissage auto 
- Fonction Profi + Chal.tournante+ 
- Fonction Profi + Cuisson intens 
- Fonction Profi + Chal.sole/voûte 

Rôti

Conseils d'utilisation importants

Pour une utilisation optimale, veuillez respecter les instructions ci-dessous.

La pointe métallique de la thermosonde peut se casser.

N'utilisez pas la thermosonde pour soulever les aliments.

- N'utilisez pas de récipient de cuisson métallique haut et étroit, car ils peuvent affaiblir les signaux radio.
 - Ne placez pas d'objets métalliques au-dessus de la thermosonde sans fil, par exemple un couvercle de plat à rôtir, une feuille d'aluminium ou une grille de cuisson et une plaque de cuisson multi-usage enfournés aux niveaux supérieurs. Les couvercles en verre ne présentent aucun problème.
 - N'utilisez pas simultanément une autre thermosonde métallique du commerce.
 - Évitez que la poignée de la thermosonde trempe dans le liquide de fonctionnement ou repose sur les aliments ou le bord du plat de cuisson.
 - Vous pouvez placer la viande dans une casserole ou sur la grille de cuisson.
 - 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. La poignée doit être tournée vers le haut en diagonale et non pas horizontale et pointée vers la porte ou les coins de l'enceinte de cuisson.
- Si vous faites cuire de la volaille, le plus simple est de planter la pointe métallique dans la partie la plus épaisse, dans la poitrine. Palpez la poitrine entre le pouce et l'index pour trouver l'emplacement le plus épais.
 - 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, très persillée, sélectionnez la valeur la plus élevée de la gamme de températures à cœur indiquées dans les tableaux de cuisson.
 - Si vous utilisez une feuille d'aluminium ou un sachet de rôtissage, percez-la/le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également mettre la thermosonde dans le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.
 - Sur les aliments très plats tels que le poisson, la thermosonde doit être plantée presque horizontalement. Veuillez donc cuire le poisson dans des plats en pyrex ou en céramique car les parois des plats métalliques perturbent la transmission du signal.

Si pendant un processus de cuisson, la thermosonde n'est plus reconnue, un message correspondant s'affiche à l'écran. Modifiez alors la position de la thermosonde dans l'aliment.

Utiliser la thermosonde

- Retirez la thermosonde de son logement situé dans la porte.
- 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.

Tournez la poignée vers le haut, légèrement de biais.

- Placez les aliments à cuire dans l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez le mode de cuisson ou le programme automatique.
- Réglez la température et la température à cœur si nécessaire.

Les valeurs sont prédéfinies si vous optez pour les programmes automatiques.

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

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



Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

La poignée de la thermosonde peut être brûlante. Vous risquez de vous brûler au contact de la poignée.

Mettez des maniques avant de sortir la thermosonde.

Remarque : Si la température à cœur est atteinte et si vous constatez que l'aliment n'est pas assez cuit, replantez la thermosonde à un autre endroit ou augmentez la température à cœur et recommencez comme expliqué précédemment.

Démarrer ultérieurement la cuisson avec sonde thermique

Vous pouvez programmer un départ différé.

- Sélectionnez Départ à.

Il est possible d'estimer l'heure approximative de fin de cuisson, car la durée d'une cuisson avec sonde thermique correspond environ à la durée d'une cuisson sans sonde thermique.

Vous ne pouvez pas régler Durée et Arrêt à, la durée totale étant dépendante de la température à cœur atteinte.

Affichage du temps restant


Si pour un processus de cuisson la température réglée est supérieure à 140 °C, le temps restant estimé du processus de cuisson (temps résiduel) s'affiche au bout d'un certain délai.

Le temps résiduel 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 résiduel affiché au départ est une estimation. Le temps résiduel étant constamment recalculé au cours de la cuisson, il est corrigé en permanence afin d'être de plus en plus précis.

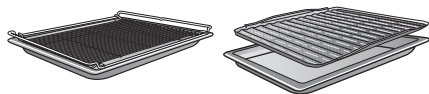
Toutes les informations relatives au temps résiduel sont supprimées si vous modifiez la température de cuisson ou la température à cœur, ou si vous sélectionnez un autre mode de fonctionnement. Si la porte est restée ouverte longtemps, le temps résiduel est recalculé.

Grillades

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

Fermez la porte pendant la cuisson sur grill.



Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les temps, niveaux et plages de températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Sélectionner la température

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

Choisir le niveau

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

Choisir la durée de cuisson

- Grillez les pièces de viande ou de poisson plates env. 6–8 minutes par côté.
Assurez-vous que les différentes tranches soient à peu près de la même épaisseur afin que les durées de cuisson soient similaires.
- En règle générale, vérifiez si les aliments sont cuits dès que la durée la plus courte indiquée s'est écoulée.

Conseils pour les grillades

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de la chaleur du haut/du grill porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez brièvement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez arroser le poisson de jus de citron.
- Utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille de cuisson ou la plaque à griller et rôtir (si disponible) posée dessus. La plaque à griller et rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Appliquez un peu d'huile sur la grille de cuisson ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

N'utilisez pas la plaque de cuisson.

- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.
- **bleu/saignant**
si la viande est encore très souple, elle est rouge à l'intérieur.
- **rosé/à point**
si la viande ne cède pas beaucoup, elle est rosée à l'intérieur.
- **bien cuit**
si la viande ne cède pratiquement pas, elle est bien cuite.

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

Remarques concernant les modes de fonctionnement

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Menus principaux et sous-menus".

Le plastique de la sonde thermique peut fondre à très haute température. N'utilisez pas la sonde thermique en mode Gril.
Ne conservez pas la sonde thermique dans l'enceinte de cuisson.

Utiliser Gril grand

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

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

Utiliser Gril petit

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


Seule la partie intérieure de la résistance de voûte/du gril devient rouge incandescent pour générer le rayonnement thermique nécessaire.

Utiliser Turbogril

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


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

Nettoyage et entretien

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

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

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

Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

Les cosmétiques, notamment les crèmes solaires et les gels de désinfection pour les mains, peuvent provoquer des taches indélébiles sur les surfaces en verre mat.

Retirez immédiatement les éventuels résidus de cosmétiques sur les surfaces en verre mat avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et un chiffon en microfibres.

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore ;
- de détergents anticalcaires sur la façade ;
- de détergents abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage) ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produit nettoyant inox ;
- de détergents pour lave-vaisselle ;
- de produits à vitres ;
- de détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique ;
- d'éponges avec tampon abrasif ou de brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif) ;
- de gommes de nettoyage ;
- de grattoirs métalliques affûtés ;
- de pailles de fer ;
- de détergents abrasifs en frottant excessivement à un seul endroit ;
- de produits nettoyants pour four ;
- de tampons à récurer en acier inoxydable.

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

Nous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures.

Les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle (à l'exception de la sonde thermique sans fil).

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

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

- Démontez la porte.
- Démontez les grilles supports avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).
- Rabattez la résistance de la voûte/du gril vers le bas.

Retirer les salissures normales

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

Évitez de le nettoyer autant que possible.

Retirer 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. Ce nettoyage est particulièrement important pour les pièces avec revêtement PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'une lavette douce.

Nettoyer la sonde thermique

- Nettoyez la thermosonde à la main ou au lave-vaisselle.

Éliminer les salissures incrustées (sauf rails coulissants FlexiClips)

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

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

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

N'utilisez pas de spirale inox pour nettoyer le couvercle de la caméra, mais uniquement le côté grattoir d'une éponge à vaisselle.

Utiliser des détergents pour four

- Lorsque les surfaces avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies.

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

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

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


Nettoyage et entretien

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

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

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

Nettoyer l'enceinte de cuisson par Pyrolyse

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

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

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

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

La porte de l'appareil se verrouille automatiquement dès le début de la pyrolyse. Vous pouvez l'ouvrir de nouveau qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

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

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

Préparer la pyrolyse

La température très élevée de l'enceinte pendant la pyrolyse, endommage les accessoires non adaptés à la pyrolyse.

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


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

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

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées envahissantes. Les résidus incrustés peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées.

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


Démarrer la pyrolyse

 Risque de blessure dû aux vapeurs toxiques.

Des vapeurs peuvent surgir lors de la pyrolyse et provoquer des irritations des muqueuses.


Lors de la pyrolyse, ne restez pas longtemps dans la cuisine et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y accéder.

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Pendant la pyrolyse, le four chauffe plus qu'en fonctionnement normal.

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

- Sélectionnez Entretien .
- Sélectionnez Pyrolyse.
- Sélectionnez le niveau de pyrolyse en fonction du degré de salissure de votre four.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous pouvez lancer la pyrolyse immédiatement ou modifier l'heure de démarrage.



Lancer la pyrolyse immédiatement

- Si vous souhaitez lancer immédiatement la pyrolyse, sélectionnez *Démarrer immédiatement*.
- Validez en appuyant sur *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 dévolu à la pyrolyse repart de zéro. Dès que vous effleurez la touche sensitive , les signaux sonores et visuels s'éteignent.

Lancer la pyrolyse avec un délai

- Si vous souhaitez lancer la pyrolyse en départ différé, sélectionnez *Départ à*.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Réglez l'heure à laquelle la pyrolyse doit démarrer.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La porte est automatiquement verrouillée. *Départ à* s'affiche à l'écran, suivi de l'heure de départ programmée.

Vous pouvez modifier l'heure de départ via *Minuterie* jusqu'au moment du départ.

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

Nettoyage et entretien


Terminer la pyrolyse

Dès que le temps restant s'est écoulé, un message indique que la porte est déverrouillée.

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

- Validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez **Fermer**.
- Éteignez le four.

Les signaux sonore et visuel sont désactivés.

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Le four est encore très chaud après le nettoyage par pyrolyse. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant d'éliminer les éventuels résidus liés à la pyrolyse et de graisser les grilles de support.

- Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires supportant la pyrolyse pour retirer les résidus liés à la pyrolyse (par ex. des cendres), qui peuvent se former selon le degré d'encrassement du four.
- Retirez toute salissure éventuellement présente sur le couvercle de la caméra. Vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge à vaisselle.
- Versez quelques gouttes d'huile alimentaire pouvant chauffer à très haute température sur un essuie-tout et graissez les grilles de support.

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

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

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

Évitez de le nettoyer autant que possible.

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

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

Tirer sur les rails coulissants FlexiClips

Après la pyrolyse, il se peut que des taches ou décolorations subsistent sur les rails coulissants FlexiClips. Cela n'a aucun effet sur le bon fonctionnement.

- Après la pyrolyse, tirez plusieurs fois à fond sur les rails coulissants FlexiClips.

Détartrer

Le système d'évaporation doit être détartré régulièrement en fonction de la dureté de l'eau.

Vous pouvez à tout moment démarrer un programme de détartrage.

Après un certain nombre de processus de cuisson, le système vous invite automatiquement à détartrer le système vapeur 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 désactivée.

Vous ne pourrez les utiliser de nouveau lorsque vous aurez effectué un détartrage. Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson et programmes automatiques sans prise en charge de l'humidité.

Déroulement d'un programme de détartrage

Lorsque vous lancez un programme de détartrage, vous devez le poursuivre jusqu'au bout, car il ne peut pas 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. Rinçage 1
5. Rinçage 2
6. Rinçage 3
7. Évaporation de l'eau résiduelle

Préparation du détartrage

Vous avez besoin d'un récipient d'une capacité d'1 l env.

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

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


Remarque : D'autres pastilles de détartrage sont disponibles auprès des revendeurs de la marque Miele, du SAV Miele ou sur notre boutique en ligne.

D'autres produits de détartrage qui, outre l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risqueraient 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 entièrement un comprimé de détartrage.

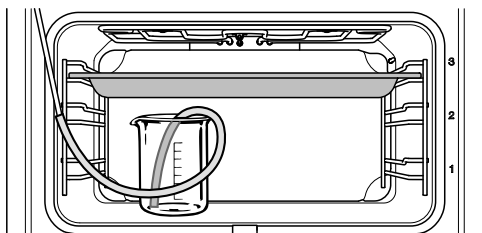
Effectuer le détartrage

- Sélectionnez Entretien .
- Sélectionnez Détartrer.

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

Nettoyage et entretien

- Insérez la plaque de cuisson multi-usage au niveau le plus haut et poussez-la jusqu'à la butée afin de recueillir le produit détartrant suite à l'utilisation. Validez en appuyant sur **OK**.



- Déposez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Fixez l'une des extrémités du flexible en plastique au tube de remplissage. Plongez l'autre extrémité dans le liquide de détartrage, jusqu'au fond du récipient, et fixez-le à l'aide de la ventouse.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus d'aspiration commence. Des bruits de pompage peuvent être entendus..

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

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

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

- Validez en appuyant sur **OK**.

La **phase d'action** commence. Vous pouvez 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, car le système continue d'aspirer du liquide pendant que le produit agit.

Toutes les 5 minutes environ, le système aspire de nouveau du liquide. Des bruits de pompage peuvent être entendus..

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement restent activés pendant le processus.

À la fin de la phase d'action, un signal sonore retentit.

Rincer le système vapeur après la phase d'action

Après la phase d'action, vous devez rincer le système vapeur afin d'éliminer les résidus de produit de détartrage.

Pour ce faire, 1 litre d'eau courante environ est pompé à trois reprises dans le système vapeur et ensuite il est recueilli dans la plaque universelle.

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

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

L'eau circule dans le système vapeur et est ensuite recueillie dans la plaque de cuisson multi-usage.

Un message vous invite à préparer le **deuxième rinçage**.


- Retirez la plaque de cuisson multi-usage contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-la et replacez-la au niveau supérieur.
- Retirez le flexible en 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 flexible en plastique dans le récipient.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Procédez de même pour le **troisième rinçage**.

Laissez la plaque de cuisson multi-usage et l'eau de rinçage captée au cours du troisième 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.

- Retirez le récipient et le flexible de l'enceinte de cuisson.
- Fermez la porte.
- Validez en appuyant sur *OK*.

 Risque de blessure dû à la vapeur d'eau.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures graves.
N'ouvrez pas la porte pendant l'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.


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


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 appuyant sur *OK*.

Un signal sonore retentit et Terminé s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Fermer.
- Éteignez le four avec la touche de marche-arrêt .

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

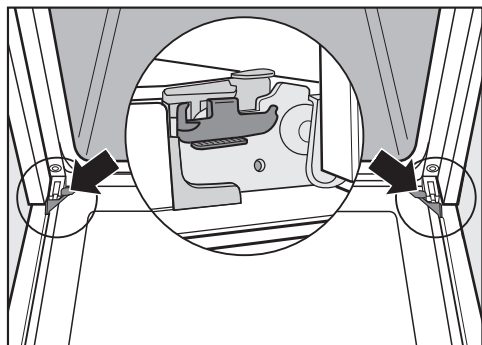
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de les nettoyer à la main.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usages contenant le liquide recueilli.
- Nettoyez ensuite l'enceinte de cuisson refroidie pour enlever éventuellement la condensation et les restes de détartrant.
- Attendez que l'enceinte de cuisson soit complètement sèche pour fermer la porte.

Nettoyage et entretien

Démonter la porte

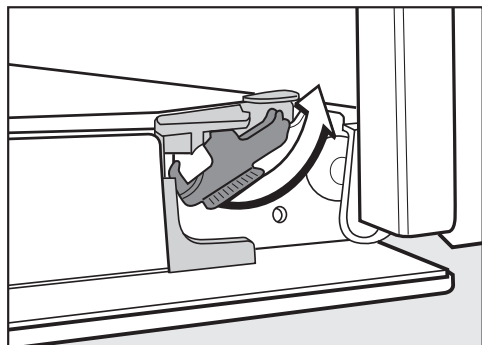
La porte pèse env. 7 kg.



La porte est fixée par des charnières aux supports.

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

- Ouvrez la porte entièrement.



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

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

Ne sortez jamais la porte des supports à l'horizontale, pour éviter du dommage.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.



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

Désassembler la porte

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

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

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

La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges à récurer, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de la porte.

Pour le nettoyage des vitres de la porte, respectez les mêmes instructions que pour la façade du four.

Les vitres de la porte sont traitées de différentes façons selon la face concernée. Les faces orientées vers l'enceinte de cuisson réfléchissent la chaleur.

Le four sera endommagé si les vitres de la porte sont assemblées de façon incorrecte.

Veillez réinstaller les vitres dans la bonne position après le nettoyage.

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

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

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

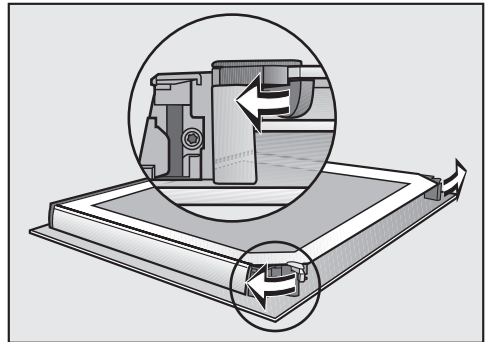
Rangez les vitres démontées de sorte qu'elles soient en sécurité.

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

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

Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

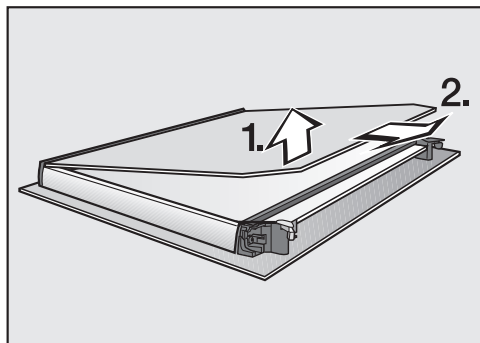
- Posez la vitre extérieure sur une surface douce (par ex. un torchon) afin d'éviter les rayures.



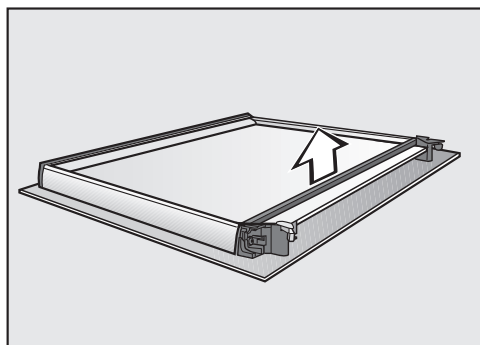
- Ouvrez les deux serrures des panneaux de la porte en les tournant vers l'extérieur.

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

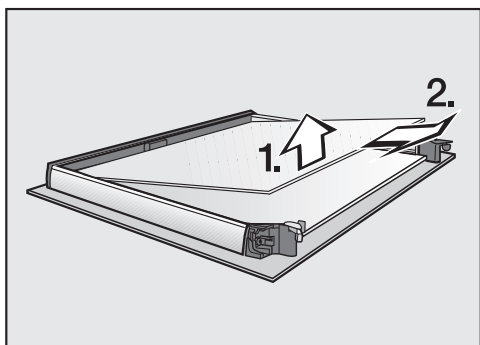
Nettoyage et entretien



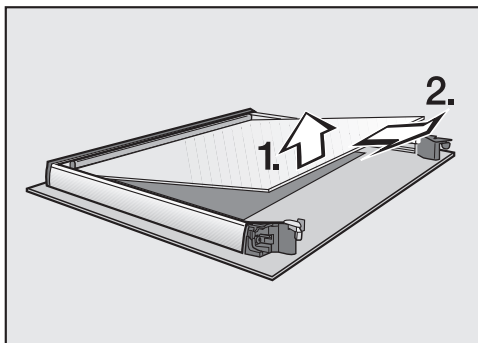
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la bande en matière plastique.



- Retirez le joint.



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



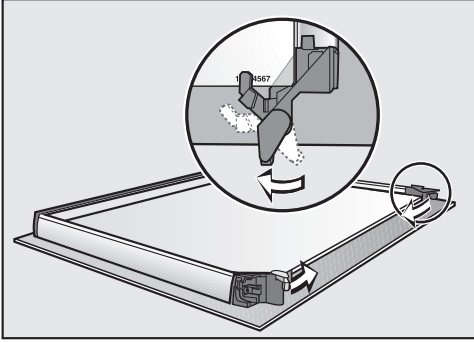
- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide du savon pour les mains et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibras propre et humide.
- Séchez les pièces avec une lavette douce.

Réassemblez ensuite la porte méticuleusement :

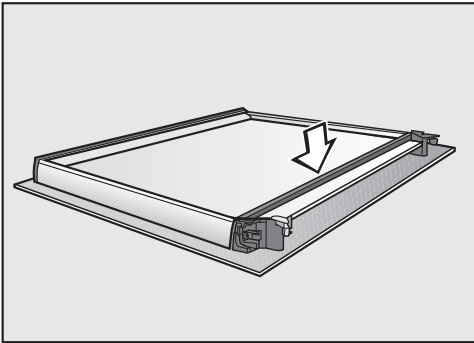
les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, observer le numéro indiqué sur les vitres.

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

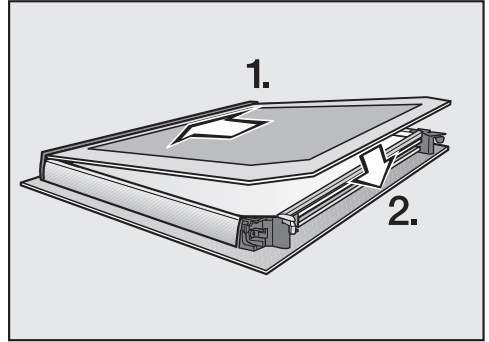
Nettoyage et entretien



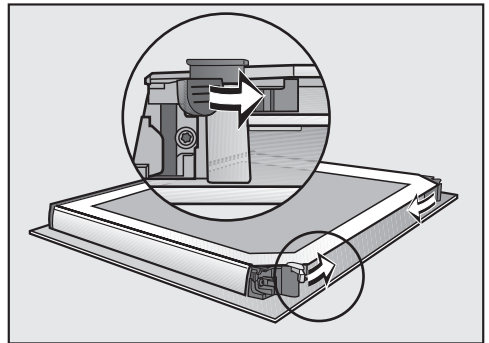
- Tournez les dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Positionnez la vitre intermédiaire supérieure de sorte que le numéro soit lisible (et non inversé). La vitre doit reposer sur les dispositifs de blocage.



- Remettez le joint.



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



- Fermez les deux serrures de la porte en les tournant vers l'intérieur.

La porte est réassemblée.

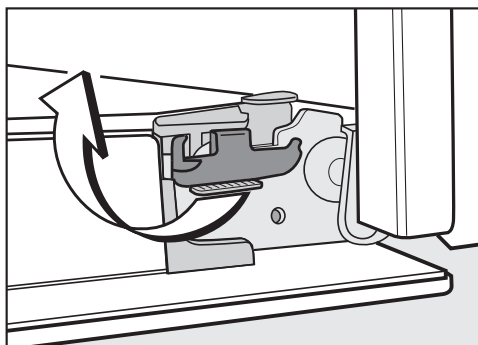
Nettoyage et entretien

Monter la porte



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

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



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

Démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips

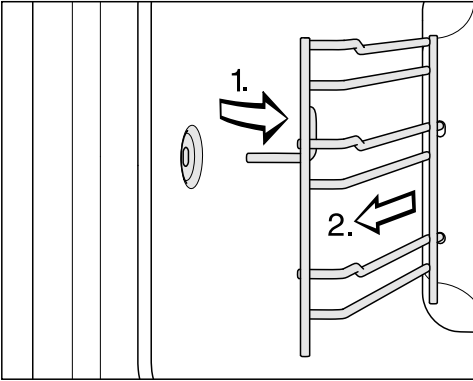
Vous pouvez démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

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

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

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

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




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

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

- Montez les pièces avec précaution.

Abaisser la résistance de la voûte/du grill

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

 Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

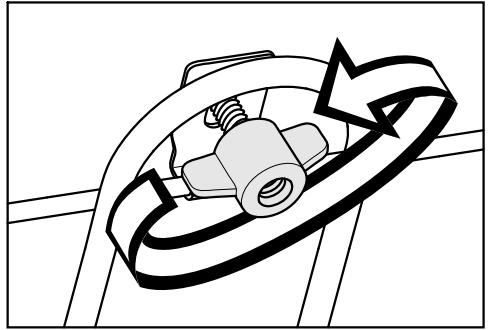
Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

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

Si un écrou tombe sur la sole de l'enceinte, cela pourrait endommager l'émail.

Protégez la sole de l'enceinte, par ex. à l'aide d'un torchon.

- Démontez les grilles des supports.



- Desserrez l'écrou papillon.

Risque d'endommager la résistance de la voûte/du grill.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance de la voûte/du grill.

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

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

- Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude, détergent pour les mains et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

La caméra risque d'être endommagée si son couvercle n'est pas correctement en place.

Ne dévissez jamais le couvercle de la caméra.





- Retirez toute salissure éventuellement présente sur le couvercle de la caméra. Vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge à vaisselle.
- Relevez la résistance de la voûte/du grill après le nettoyage.
- Remettez l'écrou papillon en place et serrez-le à fond.
- Montez les grilles de supports.


Que faire si ...

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




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 Eteint. C'est pourquoi l'écran devient noir lorsque le four est éteint. ■ Dès que le four est allumé, le menu principal s'affiche. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé. |
| | Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez que la fiche du four est bien raccordée à 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 réglés sur silencieux. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume avec le réglage avec Réglages Volume Signaux sonores. |
| L'enceinte de cuisson ne chauffe pas. | Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options sur l'écran et effleurer des touches sensibles, mais le chauffage de l'enceinte de cuisson ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo avec Réglages Revendeur La fonction démonstration Eteint. |
| Sécurité enfants  s'affiche en activant l'écran. | Le verrouillage de la mise en marche  est activé. ■ Vous pouvez désactiver la sécurité de mise en marche le temps d'un programme de cuisson en effleurant le symbole  pendant au moins 6 secondes. ■ Pour désactiver le verrouillage permanent de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité Sécurité enfants  Eteint. |

| Problème | Cause et solution |
|---|---|
| <p>Les touches sensibles ou le capteur de proximité ne réagissent pas.</p> | <p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Éteint. C'est pourquoi les touches sensibles et le capteur de proximité ne réagissent pas quand le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les touches et le capteur de proximité réagissent dès que vous allumez le four. Si vous souhaitez que les touches sensibles et le capteur de proximité réagissent toujours, même lorsque le four est éteint, sélectionnez Ecran QuickTouch Activé. |
| | <p>Les réglages pour le capteur de proximité sont désactivés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifiez les réglages pour le capteur de proximité à l'aide de Réglages Commande avec capteurs. |
| | <p>Le capteur de proximité est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Veuillez contacter le SAV Miele. |
| | <p>Le four n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche du four est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele. |
| | <p>Si l'écran ne réagit pas non plus, la commande a un problème.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effleurez la touche marche/arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four. |



Que faire si ...

| Problème | Cause et solution |
|---|---|
| <p>Vous ne pouvez pas ouvrir la porte à l'aide de la touche sensitive .</p> | <p>Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Eteint. C'est pourquoi la touche sensitive  ne réagit pas lorsque le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que vous allumez le four, les touches sensibles, réagissent. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez Ecran QuickTouch Activé. <p>Le four n'est pas branché au réseau électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele. ■ Si vous devez ouvrir la porte, par ex. parce que des aliments se trouvent encore dans l'enceinte de cuisson, soulevez la porte à l'aide de l'ouvre-porte fourni. Faites glisser l'ouvre-porte en diagonale sur le bord extérieur de la porte dans l'espace entre le panneau de commande et la porte. Vous pouvez également tirer sur le côté de la porte avec les deux mains jusqu'à ce qu'elle s'ouvre. <p>La pyrolyse a démarré.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. Pendant la pyrolyse, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température de l'enceinte de cuisson ait baissé sous 280 °C. N'essayez en aucun cas d'ouvrir la porte à l'aide du déverrouilleur, comme décrit ci-dessus !</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Attendez que le four ait refroidi. La porte se déverrouille automatiquement dès que la température dans l'enceinte de cuisson baisse sous 280 °C. |
| <p>Panne d'électricité opération interrompue s'affiche à l'écran.</p> | <p>Une brève coupure de courant a eu lieu. Le programme de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le four puis réactivez-le. ■ Redémarrez le programme de cuisson. |
| <p>L'écran affiche 12:00.</p> | <p>La panne de courant a duré plus de 150 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau la date et l'heure. |

| Problème | Cause et solution |
|--|---|
| Durée de fonctionnement maximum atteinte s'affiche à l'écran. | Le four a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité a été activé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez en appuyant sur <i>OK</i>. Le four est ensuite à nouveau opérationnel. |
|  Défaut F32 s'affiche à l'écran. | Le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne ferme pas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four et remettez-le en marche. Recommencez ensuite le nettoyage par pyrolyse. ■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez le SAV Miele. |
|  Défaut F33 s'affiche à l'écran. | Le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne s'ouvre pas. <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four et remettez-le en marche. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le SAV Miele. |
| Défaut et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran. | Un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele. |
| Réception de la sonde thermique perturbée, modifier la position dans l'enceinte de cuisson s'affiche à l'écran. | La sonde thermique n'est plus reconnue. <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifiez la position de la sonde thermique dans l'aliment. Si la sonde thermique n'est toujours pas reconnue, c'est qu'elle est défectueuse. Vous pouvez vous procurer une nouvelle sonde thermique auprès de votre revendeur Miele ou du SAV Miele. |
| Fonction non disponible actuellement. apparaît à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage. | Le système vapeur est défectueux. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le SAV Miele. |
| Commande de l'humidité défectueuse les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité apparaît à l'écran après avoir sélectionné un programme automatique. | Le système vapeur est défectueux. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le SAV Miele. Vous pouvez aussi laisser le programme automatique se dérouler sans apport d'humidité. |

Que faire si ...

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| <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 les éléments de menu à l'écran et activer les touches tactiles, mais la pompe du système vapeur ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo via Réglages Revendeur La fonction démonstration Eteint. <p>La pompe du système vapeur est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le SAV Miele. |
| <p>Un bruit de fonctionnement est audible en fin de 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 ne saisissez aucun réglage pendant une certaine durée suite à un programme de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le four. |
| <p>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.</p> | <p>La température sélectionnée diffère de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette. <p>Les quantités d'ingrédients diffèrent de celles de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long. |
| <p>Le gâteaux/pâtisseries ne sont pas dorés uniformément.</p> | <p>Vous avez choisi une température ou un niveau incorrect(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 conviennent pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les moules de cuisson de couleur claire ou lumineuses ne sont pas aussi bien adaptées. Chaleur sole-voûte ☐. Utilisez des moules mats foncés. |

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| Après la pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte de cuisson. | <p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures, et produit donc des résidus sous forme de cendres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enlevez les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle avec une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide. <p>Si des salissures importantes sont toujours présentes, recommencez un nouveau nettoyage par pyrolyse, avec une durée éventuellement plus longue.</p> |
| Des bruits se font entendre à l'insertion ou à l'extraction d'un accessoire. | <p>La surface résistante à la pyrolyse des grilles de support crée un effet de frottement lorsqu'on insère ou retire un accessoire.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour réduire cet effet de frottement, versez quelques gouttes d'huile pouvant être chauffée à très haute température sur du papier essuie-tout et graissez la grille d'introduction. Répétez ce processus après chaque pyrolyse. |
| L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement. | <p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage "Activé" pendant 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si vous souhaitez activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant tout le programme, sélectionnez le réglage Eclairage Activé. |
| L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivée ou ne s'active pas. | <p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage Eteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez l'éclairage de l'enceinte pendant 15 secondes en effleurant la touche . ■ Si nécessaire, sélectionnez Eclairage Activé ou "Activé" pendant 15 secondes. |
| | <p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele. |
| L'éclairage de l'enceinte ne se désactive pas. La touche sensitive  ne réagit pas. | <p>Vous avez sélectionné le réglage Caméra dans l'enceinte Activé. Avec ce réglage, l'éclairage de l'enceinte reste allumé pendant toute la cuisson afin d'obtenir une qualité de transmission optimale.</p> |

Service après-vente

Sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

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

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

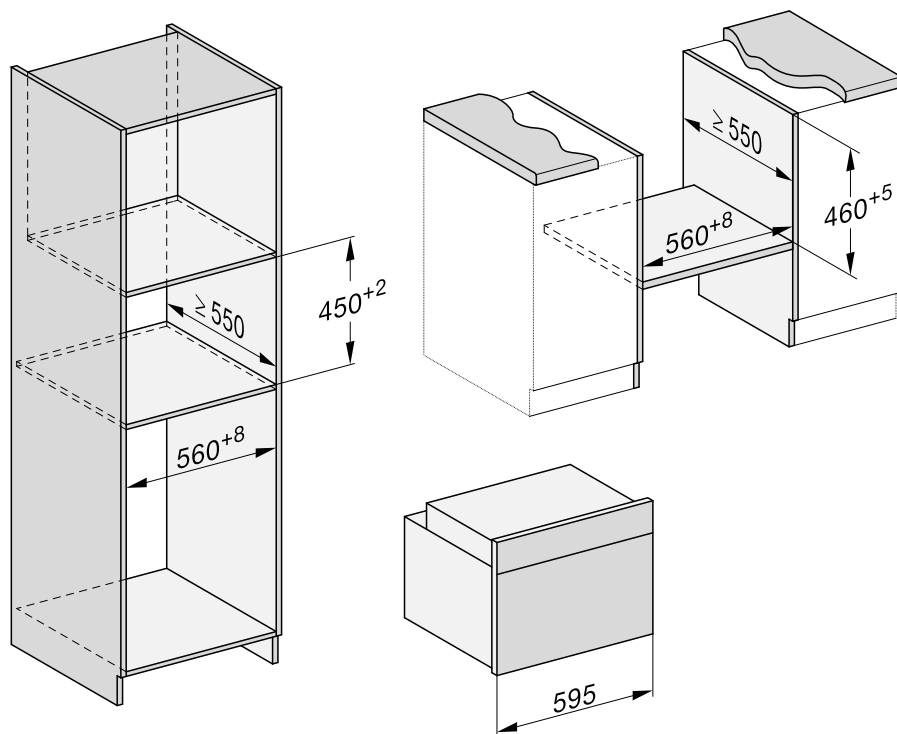
Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Dimensions d'encastement

Les dimensions sont indiquées en mm.

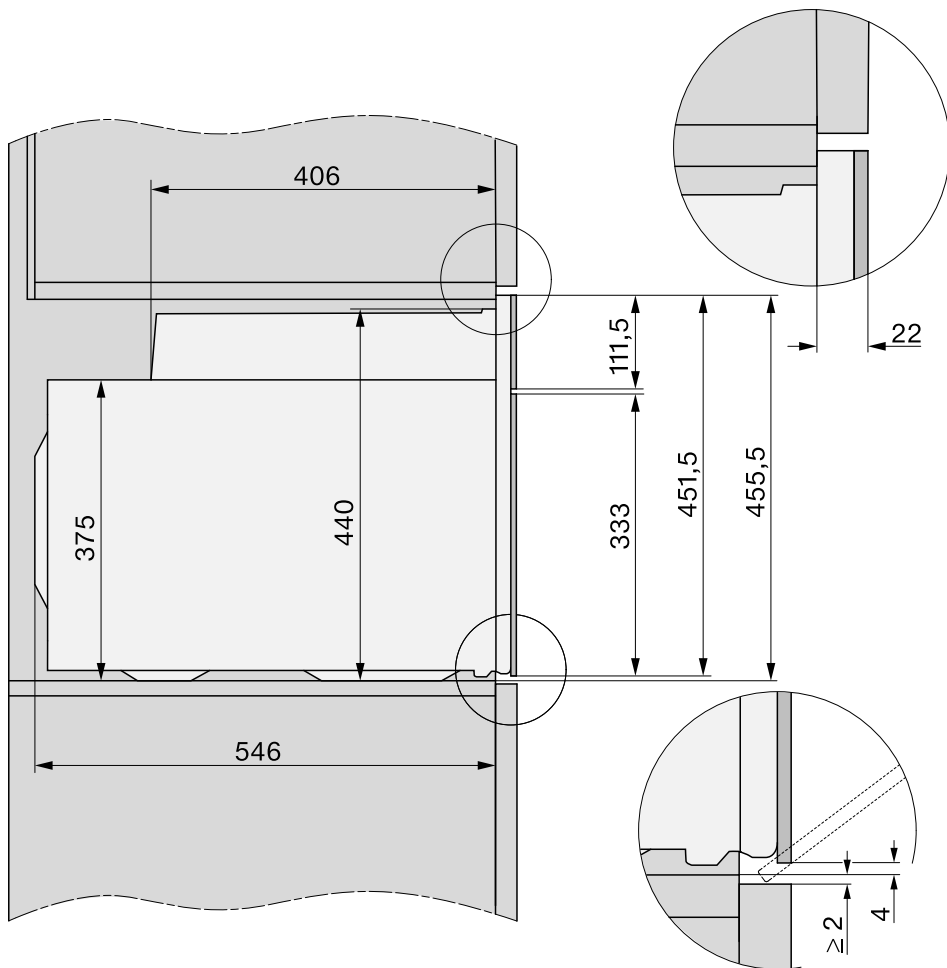
Encastement dans une armoire haute ou basse

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

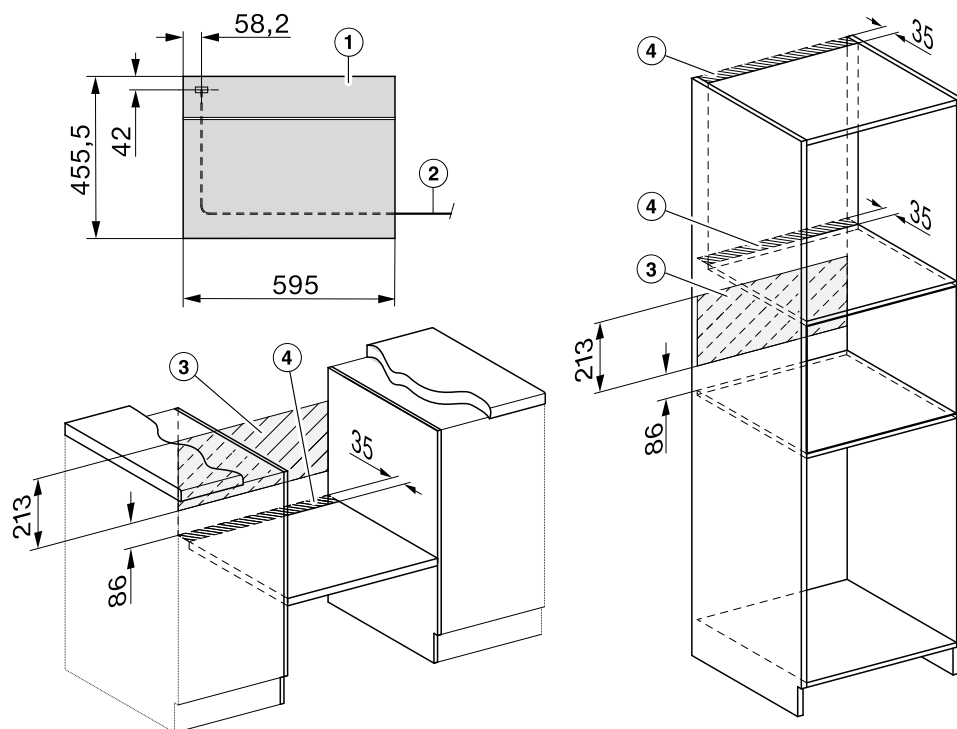


Installation

Vue latérale



Raccordements et ventilation



- ① Vue de face
- ② Longueur du cordon d'alimentation = 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.

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

Lors de l'encastrement, respectez impérativement les consignes suivantes :


Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four, ne repose pas sur le mur.

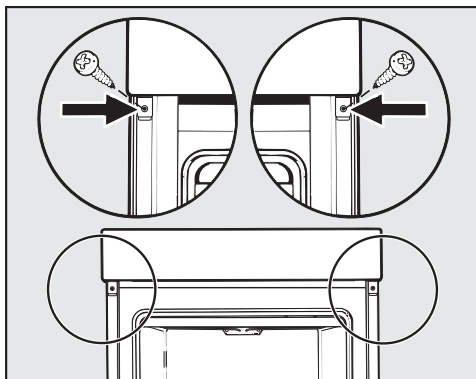
N'installez pas de bandes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

- Raccordez le four au réseau électrique.

Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés du boîtier pour le porter. Il est conseillé de 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.

- Si vous souhaitez retirer la porte, ouvrez la porte, en haut au milieu, avec l'ouvre-porte fourni ou tirez la porte sur le côté avec les deux mais jusqu'à ce qu'elle s'ouvre.
- Démontez la porte (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la porte") et retirez les accessoires du four.
- Insérez le four dans la niche d'encastrement et ajustez-le.

- Rétablissez l'alimentation de la prise de courant.
- Effleurez la touche sensitive  pour ouvrir la porte si vous ne l'avez pas démontée.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche d'encastrement.
- Si nécessaire, réinstallez la porte (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Installation de la porte").

Raccordement électrique



Risque de 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.

Seul un électricien qualifié maîtrisant parfaitement et respectant scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité est habilité à effectuer le raccordement au réseau électrique.

L'appareil doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme VDE 0100.

Il est recommandé de procéder au **raccordement à une prise électrique** (conformément à la norme VDE 0701) car cela permet de couper l'appareil plus facilement du réseau en cas d'intervention du service après-vente.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si un **raccordement fixe** est prévu, l'installation doit être équipée d'un dispositif de coupure 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).

Les **données de raccordement** sont indiquées sur la plaque signalétique située sur la façade de l'enceinte de cuisson. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Référence du modèle
- N° de fabrication
- Données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale)

En cas de modifications ou de remplacement du câble d'alimentation électrique, 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. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme 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

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

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

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

| Gâteaux/pâtisseries (accessoire) | | [°C] | | | [min] | FC |
|---|--|----------------------|---|-----|--------------------|----|
| Muffins (1 plaque) | | 150–160 | – | 2 | 25–35 | – |
| Muffins (2 plaques) | | 150–160 | – | 1+2 | 30–40 ² | – |
| Gâteaux individuels (1 plaque)* | | 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| | | 160 ¹ | – | 2 | 20–30 | – |
| Gâteaux individuels (2 plaques)* | | 140 | – | 1+2 | 35–45 | – |
| Quatre-quarts (moule rectangulaire, 30 cm) | | 150–160 | – | 1 | 60–70 | ✓ |
| | | 155–165 ¹ | – | 1 | 60–70 | ✓ |
| Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule rectangulaire, 30 cm) | | 150–160 | – | 1 | 55–65 | ✓ |
| | | 150–160 | – | 1 | 65–75 | – |
| Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule couronne/moule à kougelhopf, Ø 26 cm) | | 150–160 | ✓ | 1 | 50–60 | – |
| | | 150–160 | – | 1 | 60–70 | – |
| Tarte aux fruits (plaque) | | 155–165 | – | 2 | 35–45 | ✓ |
| | | 155–165 ¹ | – | 1 | 40–50 | ✓ |
| Tarte aux fruits (moule à manqué, Ø 26 cm) | | 150–160 | ✓ | 1 | 55–65 | ✓ |
| | | 165–175 ¹ | – | 1 | 50–60 | ✓ |
| Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm) | | 150–160 | – | 1 | 25–35 | – |
| | | 170–180 ¹ | ✓ | 1 | 20–30 | – |


























mode de cuisson, température, booster, niveau, durée de cuisson, FC fonction Crisp, chaleur tournante +, chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé









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

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

² Sortez les plaques avant que la durée de cuisson indiquée ne se soit écoulée si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Pâte Brisée

| Gâteaux/pâtisseries (accessoire) |  |  [°C] |  |  1 |  [min] | FC |
|--|---|--|---|---|---|----|
| Biscuits (1 plaque) |  | 140–150 | – | 2 | 25–35 | – |
| |  | 150–160 | – | 2 | 25–35 | – |
| Biscuits (2 plaques) |  | 140–150 | – | 1+2 | 25–35 ² | – |
| Sprits (1 plaque)* |  | 140 | – | 2 | 40–50 | – |
| |  | 160 ¹ | – | 2 | 20–30 | – |
| Sprits (2 plaques)* |  | 140 | – | 1+2 | 45–55 ² | – |
| Fond de tarte (moule à fond de tarte, Ø 28 cm) |  | 150–160 | – | 2 | 35–45 | – |
| |  | 160–170 ¹ | ✓ | 2 | 25–35 | – |
| Gâteau au fromage (moule à manqué, Ø 26 cm) |  | 160–170 | – | 1 | 90–100 | ✓ |
| |  | 160–170 | – | 1 | 80–90 | ✓ |
| Tarte aux pommes (moule à manqué, Ø 20 cm)* |  | 160 | – | 2 | 90–100 | – |
| |  | 180 | – | 1 | 85–95 | ✓ |
| Tarte aux pommes (moule à manqué, Ø 26 cm) |  | 180–190 ¹ | – | 1 | 50–60 | ✓ |
| |  | 160–170 | – | 1 | 50–60 | ✓ |
| Tarte aux fruits avec coulis (moule à manqué, Ø 26 cm) |  | 170–180 | – | 1 | 50–60 | – |
| |  | 150–160 | – | 1 | 50–60 | – |
| Tarte aux fruits avec coulis (plaque) |  | 160–170 | – | 1 | 60–70 | ✓ |
| |  | 150–160 | – | 1 | 70–80 | ✓ |
| Quiche sucrée (plaque) |  | 210–220 ¹ | ✓ | 1 | 40–50 | ✓ |
| |  | 180–190 ¹ | – | 1 | 50–60 | ✓ |

 mode de cuisson,  température,  booster,  1 niveau,  durée de cuisson, FC fonction Crisp,  chaleur tournante +,  chaleur tournante éco,  cuisson intensive, ✓ activé, – désactivé

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

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

² Sortez les plaques avant que la durée de cuisson indiquée ne se soit écoulée si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Tableaux de cuisson

Pâte levée

| Gâteaux/pâtisseries (accessoire) | | 🌡️ [°C] | 🔥↑ | ³ | 🕒 [min] | FC |
|--|--|----------------------|----|----------------|--------------------|----------------|
| Kougelhopf (moule à kougelhopf, Ø 24 cm) | | 150–160 | – | 1 | 45–55 | – |
| | | 160–170 | – | 1 | 50–60 | – |
| Christstollen | | 150–160 | – | 1 | 55–65 | – |
| | | 160–170 | ✓ | 1 | 45–55 | – |
| Streuselkuchen avec/sans fruits (plaque) | | 160–170 | – | 2 | 40–50 | ✓ |
| | | 170–180 | – | 2 | 45–55 | – |
| Tarte aux fruits (plaque) | | 160–170 | – | 2 | 40–50 | ✓ |
| | | 170–180 | – | 2 | 40–50 | ✓ |
| Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque) | | 160–170 | ✓ | 2 | 25–35 | – |
| Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques) | | 160–170 | ✓ | 1+2 | 30–40 ³ | – |
| Pain blanc (cuisson sans moule) | | 190–200 | ✓ | 1 | 30–40 ⁴ | – |
| | | 190–200 | – | 1 | 30–40 | – |
| Pain blanc (moule rectangulaire, 30 cm) | | 180–190 | ✓ | 1 | 45–55 | – |
| | | 190–200 ¹ | ✓ | 1 | 55–65 ⁵ | ✓ ⁶ |
| Pain complet (moule rectangulaire, 30 cm) | | 180–190 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| | | 200–210 ¹ | ✓ | 1 | 55–65 ⁵ | ✓ ⁶ |
| Faire lever la pâte | | 30–35 | – | – ² | – | – |

mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ booster, ³ niveau, 🕒 durée de cuisson, FC fonction Crisp, chaleur tournante +, fonction HydraCook + chaleur tournante +, fonction HydraCook + chaleur sole-voûte, chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

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

³ Sortez les plaques avant que la durée de cuisson indiquée ne se soit écoulée si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

⁴ Déclenchez 1 diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.

⁵ Déclenchez 2 diffusions de vapeur au début du processus de cuisson.

⁶ Activez la fonction Crisp 15 minutes après le début du processus de cuisson.

Pâte à l'huile et au fromage blanc

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

mode de cuisson, température, booster, niveau, durée de cuisson, FC fonction Crisp, chaleur tournante +, chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

¹ Sortez les plaques avant que la durée de cuisson indiquée ne se soit écoulée si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Génoise

| Gâteaux/pâtisseries (accessoire) | | [°C] | | | [min] | FC |
|---|--|----------------------|---|---|-------|----|
| Génoise (2 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm) | | 160–170 ¹ | – | 1 | 15–25 | – |
| Génoise (4–6 œufs, moule à manqué, Ø 26 cm) | | 160–170 ¹ | – | 1 | 30–40 | – |
| Gâteau de Savoie (moule à manqué, Ø 26 cm)* | | 190 ¹ | – | 1 | 15–25 | – |
| | | 150–180 ¹ | – | 1 | 20–45 | – |
| Biscuit roulé (plaque) | | 180–190 ¹ | ✓ | 1 | 15–25 | – |

mode de cuisson, température, booster, niveau, durée de cuisson, FC fonction Crisp, chaleur tournante +, chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

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

¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

Tableaux de cuisson

Pâte à chou, pâte feuilletée, meringue

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

mode de cuisson, température, booster, 3
1 niveau, durée de cuisson, FC fonction Crisp, chaleur tournante +, fonction HydraCook + chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

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

¹ Déclenchez 1 diffusion de vapeur 8 minutes après le début du processus de cuisson.

² Activez la fonction Crisp 15 minutes après le début du processus de cuisson.

³ Sortez les plaques avant que la durée de cuisson indiquée ne se soit écoulée si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Plats salés

| Aliment (accessoire) | | [°C] | | 1 | [min] | FC |
|---|--|----------------------|---|---|-------------------|----|
| Quiche salée (plaque) | | 220–230 ³ | ✓ | 1 | 30–40 | ✓ |
| | | 180–190 ³ | – | 1 | 45–55 | ✓ |
| Tarte à l'oignon (plaque) | | 180–190 ³ | ✓ | 1 | 25–35 | – |
| | | 170–180 | – | 1 | 30–40 | ✓ |
| Pizza, pâte levée (plaque) | | 170–180 | ✓ | 2 | 30–40 | ✓ |
| | | 210–220 ³ | – | 1 | 20–30 | ✓ |
| Pizza, pâte à l'huile et au séré (plaque) | | 170–180 | ✓ | 2 | 30–40 | ✓ |
| | | 190–200 ³ | ✓ | 1 | 25–35 | ✓ |
| Pizza surgelée, précuite (grille) | | 200–210 | – | 2 | 20–25 | – |
| Toast* (grille) | | 300 | – | 2 | 5–8 | – |
| Gratin (par ex. toast) ¹ | | 275 ⁴ | – | 2 | 3–6 | – |
| Légumes grillés ¹ | | 275 ⁴ | – | 2 | 5–10 ⁵ | ✓ |
| | | 250 ⁴ | – | 1 | 5–10 ⁵ | ✓ |
| Ratatouille (plaque de cuisson multi-usage) | | 180–190 | – | 2 | 40–60 | – |

mode de cuisson, température, booster, 1 niveau, durée de cuisson, FC fonction Crisp, chaleur tournante +, chaleur tournante éco, chaleur sole-voûte, cuisson intensive, grand gril, turbogrill, ✓ activé, – désactivé

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

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

² En fonction de la quantité, vous pouvez aussi utiliser le mode de cuisson petit grill



















³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.












⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

⁵ Si possible, tournez les aliments à mi-cuisson.

Tableaux de cuisson

Bœuf

| Aliment (accessoire) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min] |  [°C] |
|---|--|--|---|--|---|--|
| Bœuf en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle) |  ² | 150–160 ³ | ✓ | 2 | 120–130 ⁵ | – |
| |  ² | 170–180 ³ | ✓ | 2 | 120–130 ⁵ | – |
| |  ² | 180–190 | – | 2 | 160–180 ⁶ | – |
| Filet de bœuf. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage) |  ² | 180–190 ³ | ✓ | 1 | 20–60 | 45–75 |
| Filet de bœuf “bleu”, env. 1 kg ¹ |  ² | 80–85 | – | 1 | 70–80 | 45–48 |
| Filet de bœuf “à point”, env. 1 kg ¹ |  ² | 90–95 | – | 1 | 80–90 | 54–57 |
| Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 110–130 | 63–66 |
| Rosbif, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage) |  ² | 180–190 ³ | ✓ | 1 | 35–65 | 45–75 |
| Rosbif “bleu”, env. 1 kg ¹ |  ² | 80–85 | – | 1 | 80–90 | 45–48 |
| Rosbif “à point”, env. 1 kg ¹ |  ² | 90–95 | – | 1 | 110–120 | 54–57 |
| Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 130–140 | 63–66 |
| Burger, boulettes ^{*1} |  | 300 ⁴ | – | 2 | 15–25 ⁷ | – |

 mode de cuisson,  température,  booster, ³ niveau,  durée,  température à cœur,  rôtissage automatique,  chaleur sole-voûte,  chaleur tournante éco,  application spéciale cuisson à basse température,  grand gril, ✓ activé, – désactivé

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

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

² Saisissez d'abord la viande sur la plaque de cuisson.

³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments. Activez la fonction Crisp.

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

⁶ Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

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

Veau

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

mode de cuisson, température, booster, ³₁ niveau, durée, température à cœur, rôtissage automatique, chaleur sole-voûte, application spéciale cuisson à basse température, ✓ activé, – désactivé

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



















² Saisissez d'abord la viande sur la plaque de cuisson.













³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

⁴ Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

Tableaux de cuisson

Porc


| Aliment (accessoire) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min] |  [°C] |
|--|---|--|---|--|---|---|
| Rôti de porc/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 140–150 ⁵ | 80–90 |
| |  | 170–180 | ✓ | 2 | 140–150 ⁵ | 80–90 |
| Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir) |  | 180–190 | ✓ | 2 | 130–150 ^{6,7,8} | 80–90 |
| |  | 190–200 | ✓ | 2 | 130–150 ^{7,8} | 80–90 |
| Filet de porc, env. 350 g ¹ |  | 90–100 | – | 1 | 70–90 | 60–69 |
| Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle) |  | 160–170 | – | 2 | 130–160 ⁹ | 80–90 |
| Petit salé, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 50–60 ⁶ | 63–68 |
| Petit salé, env. 1 kg ¹ |  | 95–105 | – | 1 | 140–160 | 63–66 |
| Pain de viande, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usage) |  | 170–180 | ✓ | 1 | 60–70 ⁷ | 80–85 |
| |  | 190–200 | ✓ | 1 | 70–80 ⁷ | 80–85 |
| Tranches de lard/bacon ¹ |  | 300 ⁴ | – | 2 | 3–5 | – |
| Saucisse à griller ¹ |  | 240 ⁴ | – | 2 | 8–15 ¹⁰ | – |

 mode de cuisson,  température,  booster, ³ niveau,  durée,  température à cœur,  rôtissage automatique,  chaleur sole-voûte,  chaleur tournante éco,  fonction HydraCook + chaleur tournante +,  application spéciale cuisson à basse température,  grand gril, ✓ activé, – désactivé

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

² Saisissez d'abord la viande sur la plaque de cuisson.

³ Activez la fonction Crisp.

En fonction de la quantité, vous pouvez aussi utiliser le mode de cuisson petit grill .

⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

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

⁶ Déclenchez 3 diffusions de vapeur manuelles réparties sur la durée de cuisson après la phase de montée en température.













⁷ À la moitié de la durée de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.









⁸ Activez la fonction Crisp 60 minutes après le début du processus de cuisson.

⁹ Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

¹⁰ Si possible, tournez les aliments à mi-cuisson.

Agneau, gibier

| Aliment (accessoire) |  |  [°C] |  |  ³ ₁ |  [min] |  [°C] |
|---|--|--|---|---|---|---|
| Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle) |  | 170–180 | – | 2 | 100–120 ³ | 64–82 |
| Selle d'agneau désossée (plaque de cuisson multi-usage) |  ¹ | 180–190 ² | ✓ | 1 | 10–20 | 53–80 |
| Selle d'agneau désossée (grille et plaque de cuisson multi-usage) |  ¹ | 95–105 | – | 1 | 40–60 | 54–66 |
| Selle de cerf désossée (plaque de cuisson multi-usage) |  ¹ | 160–170 ² | – | 1 | 75–105 | 60–81 |
| Selle de chevreuil désossée (plaque de cuisson multi-usage) |  ¹ | 140–150 ² | – | 1 | 20–50 | 60–81 |
| Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle) |  ¹ | 170–180 | – | 2 | 100–120 ³ | 80–90 |

 mode de cuisson,  température,  booster,  ³₁ niveau,  durée,  température à cœur,  chaleur sole-voûte,  application spéciale cuisson à basse température, ✓ activé, – désactivé

¹ Saisissez d'abord la viande sur la plaque de cuisson.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

³ Faites cuire d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

Tableaux de cuisson

Volaille, poisson

| Aliment (accessoire) | | [°C] | | 3 1 | [min] | |
|--|--|----------------------|---|--------|----------------------|-------|
| Volaille, 0,8–1,5 kg (plaque de cuisson multi-usage) | | 170–180 | ✓ | 1 | 55–65 | 85–90 |
| Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usage) | | 190–200 ¹ | – | 1 | 60–70 ³ | 85–90 |
| Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir) | | 180–190 | ✓ | 2 | 100–120 ⁴ | 90–95 |
| | | 190–200 | ✓ | 2 | 100–120 ⁴ | 90–95 |
| Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir) | | 160–170 | ✓ | 2 | 180–200 ⁵ | 90–95 |
| | | 180–190 | ✓ | 2 | 180–200 ⁵ | 90–95 |
| Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plaque de cuisson multi-usage) | | 210–220 ² | – | 1 | 15–25 ⁶ | 75–80 |
| Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plaque de cuisson multi-usage) | | 210–220 ² | – | 1 | 30–40 ⁶ | 75–80 |
| Filet de poisson en papillote, 200–300 g (plaque de cuisson multi-usage) | | 200–210 | – | 1 | 25–30 | 75–80 |

mode de cuisson, température, booster, niveau, durée, température à cœur, rôtissage automatique, turbogrill, chaleur sole-voûte, fonction Hydra-Cook + 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, tournez les aliments à mi-cuisson.


















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









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

⁶ Déclenchez 1 diffusion de vapeur manuelle 5 minutes après le début du processus de cuisson.

Données destinées aux instituts de contrôle

Plats de test selon EN 60350-1

| Plats de test (accessoire) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min] | FC |
|--|--|--|---|--|---|----|
| Gâteaux individuels (1 plaque de cuisson ¹) |  | 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| |  | 160 ⁴ | – | 2 | 20–30 | – |
| Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson ¹) |  | 140 | – | 1+2 | 35–45 | – |
| Sprints (1 plaque de cuisson ¹) |  | 140 | – | 2 | 40–50 | – |
| |  | 160 ⁴ | – | 2 | 20–30 | – |
| Sprints (2 plaques de cuisson ¹) |  | 140 | – | 1+2 | 45–55 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) |  | 190 ⁴ | – | 1 | 15–25 | – |
| |  ³ | 150–180 ⁴ | – | 1 | 20–45 | – |
| Toast (grille ¹) |  | 300 | – | 2 | 5–8 | – |
| Burger (grille ¹ sur plaque de cuisson multi-usage ¹) |  | 300 ⁵ | – | 2 | 15–25 ⁷ | ✓ |

 mode de cuisson,  température,  booster, ³ niveau,  durée de cuisson, FC fonction Crisp,  chaleur tournante +,  chaleur sole-voûte,  grand gril, ✓ activé, – désactivé

¹ Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine.

² Utilisez un moule à manqué mat et foncé.
Posez le moule à manqué sur la grille.

³ En règle générale, sélectionnez la température la plus basse et vérifiez les aliments une fois la durée de cuisson la plus courte écoulée.

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 Sortez les plaques avant que la durée de cuisson indiquée ne se soit écoulée si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

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


Données destinées aux instituts de contrôle

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

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

Classe d'efficacité énergétique : A++

Tenez compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

- La mesure doit être réalisée dans le mode de cuisson Chaleur tournante Eco .
- Sélectionnez le réglage Eclairage | "Activé" pendant 15 secondes (voir chapitre "Réglages", section "Eclairage").
- Sélectionnez le réglage Commande avec capteurs | Eclairage ON en cas d'approche | Eteint (voir le chapitre "Réglages", section "Commande avec capteurs").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson.
N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis tels que les rails coulissants FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle de voûte.
- Une condition essentielle pour déterminer la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
Selon les éléments de mesure utilisés, la fonction d'étanchéité du joint de la porte pourra être plus ou moins affectée. Cela influe négativement sur le résultat de la mesure.
Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des aides techniques supplémentaires soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'une utilisation normale.

Fiche relative aux fours ménagers

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

| MIELE | |
|--|------------|
| Identification du modèle | H 7840 BPX |
| Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI _{cavité de four}) | 80,7 |
| 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 | 0,90 kWh |
| Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage | 0,61 kWh |
| Nombre d'enceintes de cuisson | 1 |
| Sources de chaleur par enceinte de cuisson | electric |
| Volume de l'enceinte de cuisson | 49 l |
| Poids de l'appareil | 38,0 kg |

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

| | |
|------------------------------------|-------------------------|
| Bande de fréquence du module Wi-Fi | 2,4000 GHz – 2,4835 GHz |
|------------------------------------|-------------------------|

| | |
|---|----------|
| Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi | < 100 mW |
|---|----------|

| | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Bande de fréquence de la thermosonde, | 433,2 MHz – 434,6 MHz |
|---------------------------------------|-----------------------|

| | |
|---|---------|
| Puissance d'émission maximale de la thermosonde | < 10 mW |
|---|---------|

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.

Caractéristiques techniques

Droits d'auteur et licences

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler l'appareil. 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.

Cet appareil 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 dans l'appareil sous Réglages | Informations légales | Licences open source. 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.

L'appareil contient notamment des composants logiciels sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1. Pendant une période d'au moins 3 ans après l'achat ou la livraison de l'appareil, Miele propose de vous fournir ou de fournir à des tiers une copie lisible par machine du code source des composants open source contenus dans l'appareil, sous licence GNU General Public License, version 2, ou GNU Lesser General Public License, version 2.1, sur un support de données (CD-ROM, DVD ou clé USB). Pour obtenir ce code source, veuillez nous contacter par e-mail (info@miele.com) ou à l'adresse suivante, en précisant le nom du produit, le numéro de série et la date d'achat :

Miele & Cie. KG
open source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Nous attirons votre attention sur la garantie limitée en faveur des ayants droit selon les termes de la GNU General Public License, Version 2, et de la GNU Lesser General Public License, Version 2.1 :

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

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/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/miele-experience-center-gasperich-700.htm>

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

H 7840 BPX

fr-BE

M.-Nr. 11 194 450 / 17