


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 éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	6
Développement durable et protection de l'environnement	14
Conseils pour économiser de l'énergie.....	15
Schéma descriptif	17
Éléments de commande	18
Touche Marche/Arrêt	19
Écran.....	19
Touches sensibles	19
Symboles	21
Principe de fonctionnement	22
Sélectionner une option de menu.....	22
Modifier le réglage dans une liste de sélection.....	22
Modifier un réglage avec une barre à segments	22
Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction	23
Saisie de chiffres	23
Activer MobileStart.....	23
Équipement	24
Plaque signalétique	24
Appareil et accessoires fournis	24
Accessoires fournis et accessoires en option.....	24
Dispositifs de sécurité	28
Surfaces traitées PerfectClean	28
Accessoires compatibles avec la pyrolyse	29
Première mise en service	30
Miele@home	30
Réglages de base.....	31
Première montée en température du four et rinçage du système d'évaporation .	32
Réglages	34
Tableau des réglages.....	34
Accéder au menu "Réglages"	36
Langue 	36
Heure.....	36
Eclairage.....	36
Ecran.....	37
Volume	37
Unités	38
Booster	38
Temp. préenregistrées	38
Pyrolyse conseillée.....	38
Arrêt différé du ventilateur	38
Sécurité.....	39
Miele@home	39
Effectuer un Scan & Connect	40

Commande à distance	40
Activer MobileStart	40
Mise à jour à distance.....	40
Version logiciel.....	41
Revendeur	41
Réglages usine	41
Menu principal et sous-menus	42
Commande	43
Utilisation simple.....	43
Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson.....	43
Modifier la température	43
Régler les temps de cuisson	43
Modifier les durées de cuisson réglées	44
Supprimer les durées de cuisson réglées	44
Interrompre un processus de cuisson	44
Préchauffer l'enceinte de cuisson	44
Booster.....	45
Minuterie	45
Bon à savoir	47
HydraCook.....	47
Démarrer une cuisson avec HydraCook.....	47
Evaporer eau résiduelle	49
Pâtisseries	50
Conseils pour la cuisson.....	51
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	51
Remarques concernant les modes de cuisson	51
Rôtir	52
Conseils de cuisson.....	52
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	53
Remarques concernant les modes de cuisson	53
Mode grill.....	54
Conseils pour les grillades.....	54
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	55
Remarques concernant les modes de cuisson	55
Décongeler	56
Cuisson à basse température	56
Stériliser	58
Déshydrater.....	59
Chauffer la vaisselle	60
Produits surgelés/plats cuisinés	60

Table des matières

Programmes automat.	61
Catégories.....	61
Utiliser les programmes automatiques	61
Consignes d'utilisation.....	61
Tableaux de cuisson	62
Pâte travaillée	62
Pâte à gâteau.....	62
Pâte levée.....	64
Pâte à l'huile et au séré	65
Pâte à génoise.....	65
Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée	66
Plats salés.....	66
Bœuf	67
Veau	68
Porc.....	69
Agneau, gibier.....	70
Volaille, poisson	71
Nettoyage et entretien.....	72
Détergents à ne pas utiliser.....	72
Retirer les salissures normales.....	73
Éliminer salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip)	73
Enceinte de cuisson	73
Nettoyage à la main de l'enceinte de cuisson	73
Nettoyer l'enceinte de cuisson avec Pyrolyse	74
Détartrer	76
Démonter les rails télescopiques FlexiClip	80
Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril	80
Porte.....	81
Démonter la porte	81
Désassembler la porte	82
Remettre la porte en place.....	86
Correction des problèmes	87
Indications à l'écran	87
Comportement inattendu	88
Résultat insatisfaisant	91
Bruits inhabituels.....	91
SAV.....	93
Contact en cas d'anomalies.....	93
Garantie	93

Installation	94
Cotes d'encastrement	94
Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-60.....	94
Vue latérale	95
Raccordements et aération H xxxx-60.....	96
Encastrement du four	97
Branchement électrique	98
Schéma de branchement	99
Informations pour les organismes de contrôle.....	100
Plats de contrôle selon EN 60350-1.....	100
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1.....	101
Fiche relative aux fours ménagers	101
Caractéristiques techniques	102
Déclaration de conformité	102
Droits d'auteur et licences pour le module de communication.....	102

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. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d'endommager le four.

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

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d'emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme

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

► Ce four n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

► N'utilisez le four que conformément à l'usage domestique, pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et déshydrater les aliments. Tout autre type d'utilisation est proscrit.

► 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 de reconnaître et de comprendre les dangers encourus en cas de mauvaise manipulation.

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

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

En présence d'enfants dans le ménage

► Utilisez la sécurité enfants 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 peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou 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. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

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

► Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de se suspendre à la porte ouverte de l'appareil.

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants 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 présentant des dommages.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ 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. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager l'appareil. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
- ▶ Les rallonges ou prises multiples ne garantissent pas la sécurité nécessaire. N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le four au réseau électrique.
- ▶ Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (par ex. à bord d'un bateau).

Consignes de sécurité et mises en garde

- 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 du four.
- Si le four a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.
- Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.
- Si le four est livré sans câble d'alimentation secteur, un câble d'alimentation secteur spécial doit être installé par un technicien agréé par Miele.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation secteur spécial par un technicien agréé par Miele.
- Avant toute installation, maintenance ou réparation, par ex. si l'éclairage de l'enceinte est défectueux, débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :
 - Déclenchez le(s) fusible(s) de l'installation électrique ou
 - Dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique ou
 - Débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble d'alimentation secteur 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). En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. un poêle à bois/charbon).
- Si le four a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne fermez jamais la façade du meuble pendant que vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four a complètement refroidi.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous pouvez vous brûler sur les résistances, l'enceinte de cuisson, les aliments et les accessoires.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.



► Si de la fumée se développe dans l'enceinte de cuisson, laissez la porte du four fermée pour étouffer un feu éventuel. Arrêtez l'opération en cours en éteignant le four et en débranchant la fiche secteur. N'ouvrez la porte que lorsque la fumée s'est dissipée.

► Les objets situés à proximité du four en fonctionnement sont susceptibles de prendre feu en raison de la température élevée. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

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

► Si vous faites griller les aliments trop longtemps, il y a risque de dessèchement et, éventuellement, d'auto-inflammation des aliments. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

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

N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .



► Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

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

► Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four. Par conséquent, couvrez les aliments.

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

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

Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson comme une surface d'appui pour des préparations ou pour chauffer des plats, n'employez à cette fin que les modes Chaleur tournante +  ou Chaleur tournante Eco  sans activer la fonction Booster.

► Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte 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 par 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 les aliments et soit suffisamment élevée. Tournez ou mélangez les aliments afin qu'ils cuisent de façon uniforme.

► Les récipients en plastique inadaptés au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu.

Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistante convenant à la cuisson au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.
- ▶ Risque de blessure en cas de 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 et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Le four risque d'être endommagé.

Surfaces en inox :

- ▶ N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez 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 très envahissantes. Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.
- ▶ Risque de blessure dû à des vapeurs toxiques. La pyrolyse peut dégager des vapeurs susceptibles d'irriter les muqueuses. Lors de la pyrolyse, ne restez pas 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. Remontez correctement les grilles de support.
- ▶ Les rayures peuvent endommager la vitre de la porte. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.

► 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 Miele d'origine. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

► Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix 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 règle générale, utilisez le niveau 2.

► Les températures très élevées pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent 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. Ceci vaut aussi pour les accessoires en option non compatibles avec la pyrolyse (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

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.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil





Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. 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.



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

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 fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson après la durée de cuisson la plus courte indiquée.
- 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 clairs et brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur, qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de feuille d'aluminium réverbérant 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 thermosonde si vous en possédez une.
- Vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement Chaleur tournante +  pour un grand nombre de plats. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Chaleur tournante Eco  est un mode de cuisson innovant adapté à la cuisson de petites portions, par ex. pizzas surgelées, petits pains précuits ou biscuits à l'emporte-pièce, mais également pour des plats à base de viande et rôtis. Vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. En cuisant sur un niveau, vous économisez jusqu'à 30 % d'énergie pour des résultats de cuisson tout aussi bons. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.
- Pour les grillades, utilisez autant que possible le mode de fonctionnement Turbogril . Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuissez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée de cuisson 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 du four suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n'éteignez le four en aucun cas (voir le chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde").
- Il est préférable de lancer la pyrolyse directement à la fin d'un processus de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

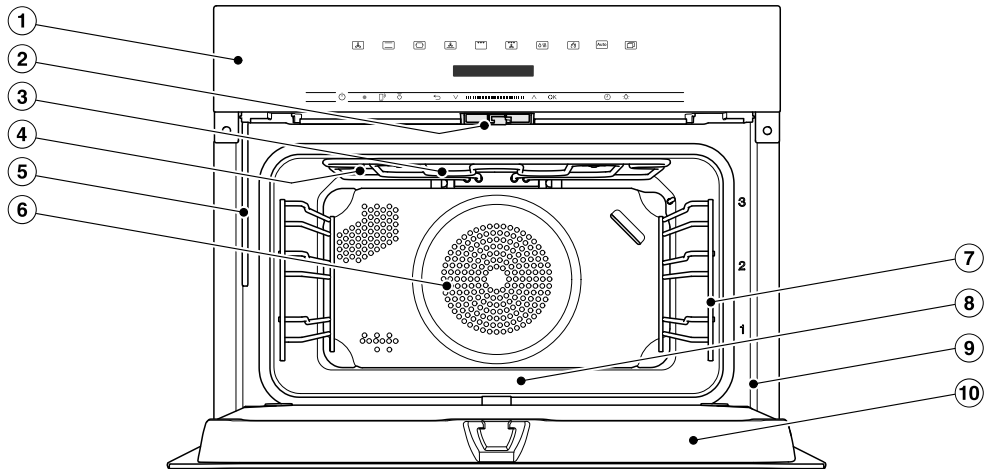
Ajuster les réglages

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

Mode économie d'énergie

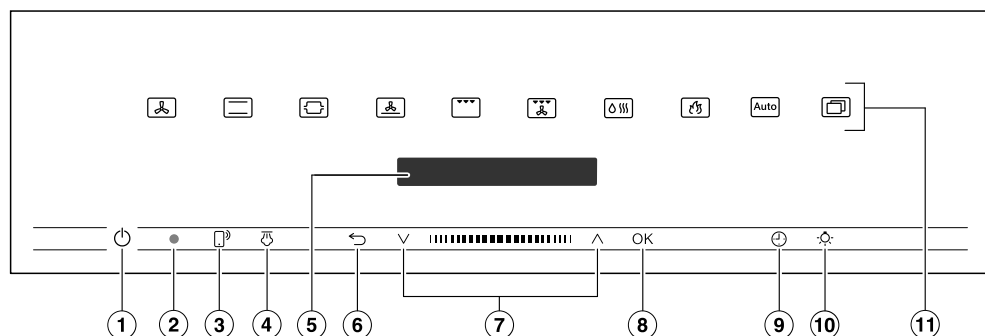
Pour des raisons d'économies d'énergie, le four s'éteint automatiquement lorsqu'aucun processus de cuisson ou autre commande n'est en cours. L'heure est affichée à l'écran ou celui-ci est sombre (voir chapitre "Réglages").









Four




- ① Éléments de commande
- ② Verrouillage de porte
- ③ Résistance voûte/gril
- ④ Buses pour l'alimentation en vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système de diffusion de vapeur
- ⑥ Orifice d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située à l'arrière
- ⑦ Support de gradins à 3 niveaux
- ⑧ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance sole placée en dessous
- ⑨ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑩ Porte

Eléments de commande



- ① Touche Marche/Arrêt  en creux
Pour mettre en marche et arrêter le four
- ② Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)
- ③ Touche sensitive 
Pour commander le four avec votre appareil mobile
- ④ Touche sensitive 
Pour déclencher des diffusions de vapeur
- ⑤ Écran
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation
- ⑥ Touche sensitive 
Pour revenir en arrière par étapes et pour annuler un programme de cuisson
- ⑦ Zone de navigation avec les flèches  et 
Pour naviguer dans la liste de sélection et modifier des valeurs
- ⑧ Touche sensitive OK
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages
- ⑨ Touche sensitive 
Pour régler une minuterie, un temps de cuisson ou une heure de début ou de fin d'un programme de cuisson
- ⑩ Touche sensitive 
Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑪ Touches sensibles
Pour sélectionner des modes de cuisson, des programmes automatiques et des réglages


Touche Marche/Arrêt

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


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

Écran

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

Après avoir allumé le four avec la touche Marche/Arrêt , le menu principal s'affiche avec la demande Sélectionner un mode.

Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip via Autres  | Réglages | Volume | Bip touches.







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

Touches sensibles situées au-dessus de l'écran



Vous trouverez les informations relatives aux modes de cuisson et autres fonctions aux chapitres "Menus principaux et sous-menus", "Réglages", "Programmes automat." et "Autres applications".

Éléments de commande

Touches sensibles situées en dessous de l'écran






Touche sensitive	Fonction
	<p>Si vous souhaitez commander le four via votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, activer le réglage <i>Commande à distance</i> et effleurer cette touche. La touche s'allume et la fonction <i>MobileStart</i> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche sensitive est allumée, vous pouvez commander le four via votre appareil mobile (voir chapitre "Réglages", section "Miele@home").</p>
	<p>Si vous avez sélectionné des diffusions de vapeur manuelles dans le mode <i>HydraCook</i> , déclenchez les diffusions de vapeur avec cette touche sensitive.</p> <p>Cette touche sensitive s'allume en orange dès qu'une diffusion de vapeur peut être déclenchée.</p> <p>Quand une diffusion de vapeur est en cours, l'écran indique .</p>
	<p>En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu supérieur ou au menu principal.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez l'interrompre avec cette touche sensitive.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, faites défiler les listes de sélection vers le haut ou le bas à l'aide des touches de direction ou de la zone intermédiaire. L'option que vous souhaitez sélectionner s'affiche sur l'écran.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages à l'aide des touches fléchées ou de la zone intermédiaire.</p>

Eléments de commande

Touche sensitive	Fonction
OK	Dès qu'une valeur, un message ou un réglage s'affiche, que vous pouvez valider, la touche sensitive <i>OK</i> orange s'allume. Cette touche sensitive vous permet de sélectionner des fonctions comme la minuterie par ex., d'enregistrer des modifications de valeurs ou des réglages et de confirmer des messages.
	Si aucun programme de cuisson n'est en cours, cette touche sensitive permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs). Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez régler une minuterie, un temps de cuisson ainsi qu'une heure de début ou de fin pour le programme de cuisson.
	En effleurant cette touche, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste constamment allumée ou éteinte ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations supplémentaires et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'informations en cliquant sur <i>OK</i> .
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, se réalisent à l'aide d'une barre à segments.
	Le verrouillage de la mise en marche empêche tout enclenchement involontaire du four.

Principe de fonctionnement

Réglez le four via la zone de navigation à l'aide des touches de direction \wedge et \vee ainsi que la zone intermédiaire **||||**.

Dès qu'une valeur, un message ou un réglage s'affiche, que vous pouvez valider, la touche sensitive *OK* orange s'allume.

Sélectionner une option de menu

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.

Conseil : Si vous maintenez une touche de direction, la liste de sélection continue de défiler jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

- Confirmez la sélection avec *OK*.

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est identifié par une coche \checkmark .

- Effleurez la touche de direction \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la valeur ou le réglage souhaités s'affiche.

- Validez avec *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments **||||□□□□**.

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


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. pour le volume).

- Effleurez la flèche \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone **||||** vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.

- Confirmez la sélection avec *OK*.


Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction

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

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

La touche sur le bandeau de commande est allumée en orange.

- Dans les modes de cuisson et fonctions : réglez les valeurs, par ex. la température.
- Sous Autres  : faites défiler les listes de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.
- Validez avec OK.

Changer de mode de cuisson


Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant le processus de cuisson.

La touche sensitive du mode actuellement sélectionné s'allume en orange.

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


Le mode de cuisson modifié et les valeurs préenregistrées correspondantes s'affichent.

La touche sensitive du mode modifié s'allume en orange.

Dans Autres , faites défiler les listes de sélection jusqu'à atteindre l'option souhaitée.

Saisie de chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.


- Effleurez la flèche \wedge ou \vee , ou glissez dans la zone  vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit en surbrillance.


Conseil : Si vous maintenez une flèche, les valeurs continuent de défiler jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

- Validez en appuyant sur OK.

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

Activer MobileStart

- Effleurez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  s'allume. L'application Miele permet de commander le four à distance.

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

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche sensitive  est allumée.

Équipement

Vous trouverez les modèles décrits ici au dos du mode d'emploi et des instructions de montage.

Plaque signalétique

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

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

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

Appareil et accessoires fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage permettant la commande du four,
- un livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- des vis pour fixer votre four dans l'armoire d'encastrement
- Pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec ventouse pour procéder au détartrage du système de diffusion de vapeur
- différents accessoires

Accessoires fournis et accessoires en option

En série ou en option suivant les modèles.

En principe, votre four est équipé des grilles de support, d'une tôle universelle 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 mentionnés ici ainsi que les produits de lavage et d'entretien sont adaptés aux fours Miele.

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

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

Grilles supports

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

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

Chaque niveau est composé de 2 barres supports superposées.

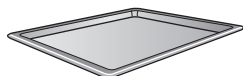
Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les barres supports.

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

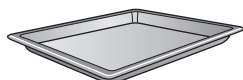
Vous pouvez démonter les grilles supports (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Démonter les supports de grille avec rails télescopiques FlexiClip”).

Plaque à pâtisserie, tôle universelle et grille avec sécurité anti-extraction

Plaque de cuisson HBB 71 :



Tôle universelle HUBB 71 :



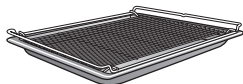
Grille HBBR 72 :



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

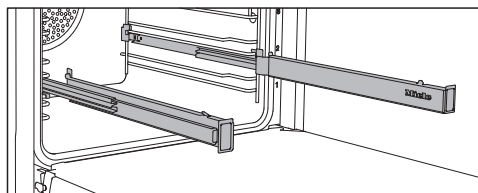
Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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 tôle universelle avec la grille posée dessus, la tôle s'insère entre les tiges de support d'un niveau et la grille s'enfile automatiquement au-dessus.

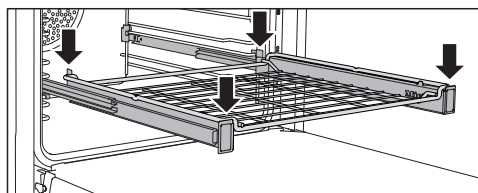
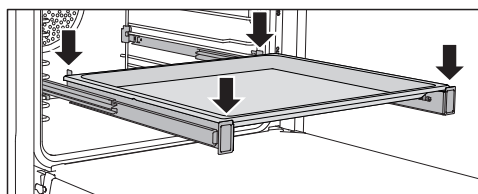
Rails télescopiques FlexiClip HFC 72



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

Insérez entièrement les rails coulissant FlexiClip 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 télescopiques FlexiClip peuvent supporter une charge maximale de 15 kg.

Équipement

Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClip

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

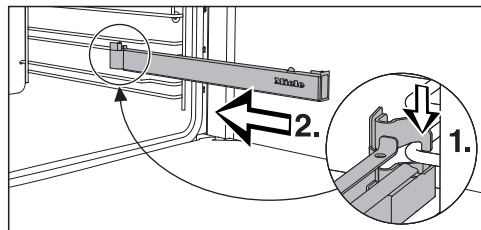
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

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

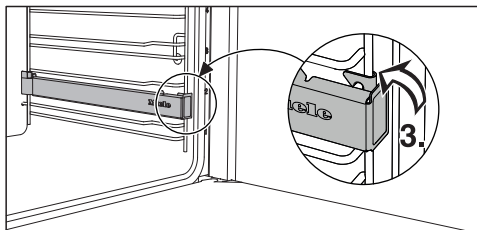
Les rails télescopiques FlexiClip doivent être posés entre les tiges supports d'un niveau.

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

Veillez à **ne pas désassembler** les rails télescopiques FlexiClip lors du montage ou du démontage.



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

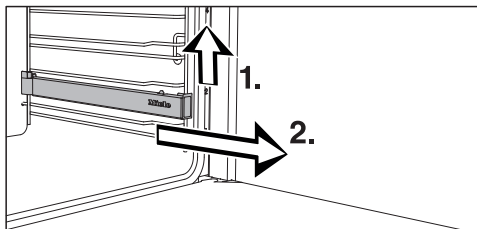


- Enclenchez le rail télescopique FlexiClip sur la tige support inférieure du niveau (3.).

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

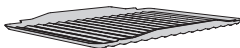
Pour démonter un rail coulissant FlexiClip, procédez comme suit :

- Insérez entièrement le rail télescopique FlexiClip.



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

Grille de cuisson HGBB 71

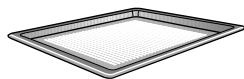


La grille de cuisson se place dans la tôle universelle.

La grille conçue pour griller, rôtir ou pour l'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 PerfectClean.

Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée HBBL 71



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

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

La surface émaillée est traitée avec PerfectClean.

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

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 et salées, de desserts gratinés et de pitas, ainsi qu'au réchauffage de gâteaux ou de pizzas surgelés.

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

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

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

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. La 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.

Plat à rôtir Gourmet HUB couvercle pour plat à rôtir Gourmet 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.

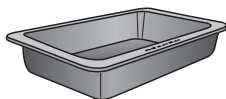
Les plats à rôtir Gourmet existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Veuillez indiquer la désignation du modèle à l'achat.

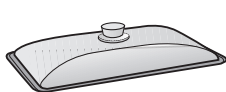
Équipement

Profondeur : 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M**

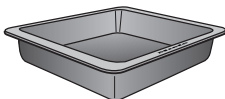


HBD 60-22

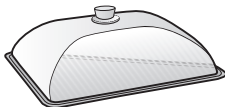


**Profondeur :
35 cm***

HUB 5001-XL**



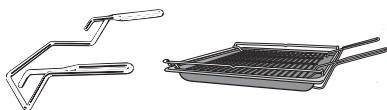
HBD 60-35



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

** compatible avec les plans de cuisson à induction

Poignée HEG




La poignée vous permet de retirer facilement la tôle universelle, la tôle à pâtisserie et la grille.

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Pastilles de détartrage, flexible en plastique avec support pour le détartrage du four
- Chiffon microfibre polyvalent Miele
- Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants** 
(voir chapitre "Réglages", section "Sécurité")
- **Verrouillage des touches**
(voir chapitre "Réglages", section "Sécurité")
- **Ventilateur de refroidissement**
(voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur")
- **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 démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- **Verrouillage de porte** pour la pyrolyse
Au début de la pyrolyse, la porte est verrouillée pour des raisons de sécurité. La porte se déverrouille seulement lorsque la température dans l'enceinte de cuisson descend en deçà de 280 °C.

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par un effet antiadhésif remarquable et un nettoyage extrêmement facile.

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

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

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

L'entretien des surfaces traitées PerfectClean est comparable à celui du verre.

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et la facilité d'entretien.

Surfaces traitées PerfectClean

- Tôle universelle
- Plat de cuisson
- Tôle pour griller et rôtir
- Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée
- Moule rond de cuisson et AirFry perforé
- Moule rond

Accessoires compatibles avec la pyrolyse

Veuillez respecter les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

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

- Grilles supports
- Rails télescopiques FlexiClip HFC 72
- Grille

Première mise en service

Miele@home

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

Pour son utilisation, il vous faut :

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

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

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

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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


Application Miele

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



Réglages de base

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.


Le four devient très chaud pendant le fonctionnement.

Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

Une fois raccordé au réseau électrique, l'appareil s'enclenche automatiquement.

Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

Configuration du site

- Sélectionnez le site souhaité.

Installer Miele@home

Configurer "Miele@home" s'affiche à l'écran.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, validez avec *OK*.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez *Passer* et confirmez avec *OK*. Vous trouverez les informations sur les réglages suivants au chapitre "Réglages", section "Miele@home".
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

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

Régler l'heure

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

Terminer la première mise en service

- Suivez les éventuelles instructions supplémentaires à l'écran.


La première mise en service est terminée.

Première mise en service

Première montée en température du four et rinçage du système d'évaporation

À la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faites chauffer le four pendant au moins une heure. Profitez-en pour rincer le système 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 ou sur 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 télescopiques FlexiClip dans les grilles supports et enfournez toutes les tôles ainsi que la grille.
- Allumez le four avec la touche Marche/Arrêt .

Sélectionner un mode s'affiche.

- Sélectionnez HydraCook .

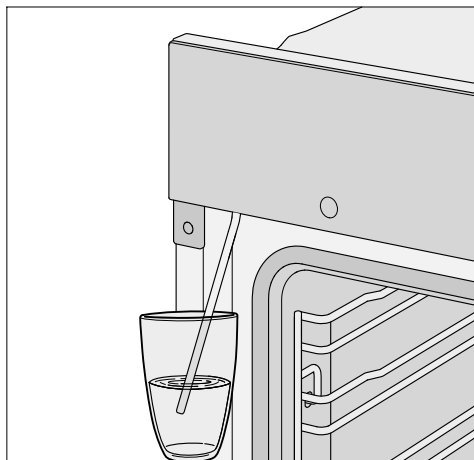
La température préconisée (160 °C) s'affiche.

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

- Sélectionnez la température maximale (250 °C).
- Validez avec OK.
- Sélectionnez Diffusion automat. vapeur.

L'invitation à effectuer le processus d'aspiration apparaît.

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



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

Le processus d'aspiration démarre.

Il se peut que la quantité d'eau effectivement aspirée soit inférieure à celle qui se trouve dans le récipient, de sorte qu'il en reste un peu dans le récipient.

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient et fermez la porte.

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

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

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



Risque de blessure par la vapeur d'eau.

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

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

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

- Au bout d'une heure minimum, désactivez le four avec la touche Marche/Arrêt

Nettoyer l'enceinte après la première montée en température



Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. 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 de les nettoyer.

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


Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Réglages

Tableau des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé Désactivé* Désactivation nocturne Format affichage heure 12 heures 24 heures* Régler
Eclairage	Activé "Activé" 15 secondes* Désactivé
Ecran	Luminosité  QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores Mélodies*  Fréquence simple  Bip touches  Mélodie d'accueil Activé* Désactivé
Unités	Température °C* °F
Booster	Activé* Désactivé
Temp. préenregistrées	
Pyrolyse conseillée	Activé Désactivé*
Arrêt différé du ventilateur	Commandé par temp.* Commandé par la durée


* Réglage d'usine



Option de menu	Réglages disponibles
Sécurité	Verrouillage touches Activé Désactivé* Sécurité enfants  Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Reconfigurer Réinitialiser Configurer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages appareil Temp. préenregistrées

* Réglage d'usine

Réglages

Accéder au menu “Réglages”

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

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




Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

Il n'est possible de modifier un réglage que si aucun programme de cuisson n'est en cours.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

Une fois la sélection effectuée et validée, la langue souhaitée apparaît immédiatement à l'écran.

Conseil : Si vous avez choisi par mégarde une langue que vous ne comprenez pas, effleurez la touche sensitive . Le symbole  vous aide à vous orienter pour revenir au sous-menu **Langue** .

Heure

Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure pour le four éteint :

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

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

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

Format affichage heure

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


Régler


Vous réglez les heures et les minutes. Après une panne de courant, l'heure actuelle s'affiche à nouveau. L'heure est enregistrée pendant env. 150 heures.

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

Eclairage

- **Activé**
L'éclairage de l'enceinte de cuisson reste enclenché tout au long de la cuisson.
- **“Activé” 15 secondes**
Pendant la cuisson, l'éclairage de l'enceinte se désactive au bout de 15 se-



condes. Vous pouvez réactiver l'éclairage pendant 15 autres secondes en effleurant la touche sensitive .

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

Ecran

Luminosité

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

- 
Luminosité maximale
- 
Luminosité minimale

QuickTouch

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

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

Volume



Signaux sonores

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

Mélodies

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



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

- 
Volume maximal
- 
Mélodie désactivée

Fréquence simple



À la fin d'un programme, un signal sonore continu retentit pendant une durée déterminée.

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

- 
Volume maximal
- 
Volume minimal


Bip touches

Le volume du bip émis lors de chaque sélection d'une touche sensitive est illustré par une barre à segments.

- 
Volume maximal
- 
Le bip des touches est désactivé

Réglages

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque l'on appuie 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 chauffer rapidement l'enceinte de cuisson.

- Activé

La fonction Booster est activée automatiquement durant la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. La résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent simultanément pour chauffer l'enceinte à la température réglée.

- Désactivé

La fonction Booster est désactivée durant la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. Seules les résistances associées au mode de fonctionnement préchauffent l'enceinte.

Temp. préenregistrées

Il peut être utile de modifier les températures préconisées si vous devez régler fréquemment des températures de cuisson différentes.

Dès que vous avez sélectionné une option de menu, la liste de sélection des modes de cuisson s'affiche, avec la température préconisée correspondante.

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la température préconisée.
- Validez avec OK.

Pyrolyse conseillée

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

Arrêt différé du ventilateur

En fin de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, du bandeau de commande et de l'armoire d'encastrement.

- Commandé par temp.

Le ventilateur s'arrête lorsque la température de l'enceinte de cuisson tombe en dessous d'env. 70 °C.

- Commandé par la durée

Le ventilateur s'arrête au bout d'env. 25 minutes.


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

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

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

Sécurité

Verrouillage touches

Le verrouillage des touches évite toute désactivation ou modification involontaire d'un programme de cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et champs de l'écran sont verrouillés quelques secondes après le démarrage du programme de cuisson, à l'exception de la touche Marche/Arrêt .

- Activé

Le verrouillage des touches est activé. Effleurez la touche sensitive *OK* pendant au moins six secondes pour désactiver brièvement le verrouillage des touches.

- Désactivé

Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

Sécurité enfants

La sécurité enfants empêche tout enclenchement involontaire du four.

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

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

- Activé

Le verrouillage de la mise en marche est activé. Pour pouvoir utiliser le four, effleurez la touche sensitive *OK* pendant au moins 6 secondes.

- Désactivé

Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.

Miele@home

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

Vous avez plusieurs possibilités pour connecter votre four à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi via l'App 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. La configuration Miele@home est conservée, 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.

- Reconfigurer

Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. Réinitialisez les réglages du réseau et configurerez immédiatement une nouvelle connexion.

- Réinitialiser

Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée selon le réglage d'usine. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home. Réinitialisez les paramètres réseau

Réglages

lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four usagé. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données à caractère personnel et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.

- Configurer

Ce réglage n'est visible que si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Effectuer un Scan & Connect

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

■ Scannez le QR code.

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

■ Installez l'application Miele et créez un compte utilisateur.

■ Scannez à nouveau le QR code.

L'application Miele vous guide dans l'installation.



Commande à distance


Si vous avez installé l'application Miele sur votre terminal 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  s'allume. L'application Miele permet de commander le four à distance.

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

Vous pouvez utiliser MobileStart tant que la touche sensitive  est allumée.

Mise à jour à distance

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

Le logiciel de votre four peut être mis à jour via la fonction RemoteUpdate. Si une mise à jour est disponible pour votre four, elle sera automatiquement téléchargée par celui-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement mais doit être démarrée manuellement par vos soins.

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

Mise en marche/Arrêt

RemoteUpdate est activé par défaut. Une mise à jour disponible est téléchargée automatiquement et doit être démarrée manuellement par vos soins.

Désactivez RemoteUpdate si vous souhaitez ne pas télécharger automatiquement les mises à jour.

Déroulement de RemoteUpdate

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

Un message apparaît 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 reporter l'installation à plus tard. La question vous sera alors posée à la prochaine mise en marche du four.

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

La mise à jour à distance peut prendre plusieurs minutes.

Respectez les points suivants pour RemoteUpdate :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour à distance est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.
- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Cela risquerait d'interrompre la mise à jour à distance et d'empêcher son installation.
- Certaines mises à jour du logiciel ne peuvent être réalisées que par le service après-vente Miele.

Version logiciel

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

Revendeur

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four sans qu'il chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour les particuliers.

Mode expo


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

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












Réglages usine

- **Réglages appareil**
Tous les réglages sont réinitialisés sur les réglages d'usine.
- **Temp. préenregistrées**
Les modifications apportées aux températures préenregistrées sont réinitialisées sur les réglages d'usine.

Heures fonctionnement

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

Menu principal et sous-menus

Menu	Valeur préenregis- trée	Plage
Modes de cuisson		
Chaleur tournante + 	160 °C	30–250 °C
Chaleur sole-voûte 	180 °C	30–280 °C
Rôtissage automatique 	160 °C	100–230 °C
Cuisson intensive 	170 °C	50–250 °C
Grand gril 	240 °C	200–300 °C
Turbogrill 	200 °C	100–260 °C
HydraCook 	160 °C	130–250 °C
Pyrolyse 		
Programmes automat. 		
Autres 		
Chaleur sole	190 °C	100–280 °C
Chaleur tournante Eco	190 °C	100–250 °C
Décongeler	25 °C	25–50 °C
Détartre		
Réglages 		
Heures fonctionnement		

Utilisation simple

- Allumez le four.

Le menu principal s'affiche.

- Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson s'affiche suivi de la température préconisée.

- Modifiez la température préconisée si nécessaire.

La température préconisée est acceptée après quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température à l'aide des touches fléchées.

- Validez avec **OK**.

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

Vous pouvez suivre la montée en température. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit.

- Une fois la cuisson terminée, effleurez la touche sensitive du mode de cuisson sélectionné pour l'arrêter.
- Sortez les aliments de l'enceinte de cuisson.
- Éteignez le four.

Modifier les valeurs et les réglages pour un programme 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.




Selon le mode sélectionné, les réglages suivants peuvent être modifiés :

- Température
- Durée

- Arrêt à
- Départ à

Modifier la température

Vous pouvez modifier durablement la température préenregistrée pour l'adapter à vos habitudes dans Autres  | Réglages  | Temp. préenregistrées.

- Effleurez la touche de direction  ou , ou glissez dans la zone  vers la droite ou la gauche.

La température de consigne s'affiche à l'écran.

- Modifiez la température de consigne en utilisant la zone de navigation.

La température peut être modifiée par paliers de 5 °C.


- Validez avec **OK**.

Le programme de cuisson se poursuit avec la nouvelle température.

Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du processus de cuisson. Les produits frais peuvent changer de couleur, voire même devenir impropres à la consommation. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité pendant la cuisson. Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

Vous avez enfourné les aliments 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** à l'aide de la touche sensitive , vous pouvez désactiver le programme de cuisson automatiquement, ou l'activer et le désactiver.

Commande

- **Durée**
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.
- **Départ à**
Cette fonction ne s'affiche dans le menu que si vous avez réglé **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.

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Réglez les durées/heures souhaitées.
- Validez avec **OK**.
- Utilisez la touche sensitive ↩ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Modifier les durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez la durée souhaitée.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Modifiez la durée réglée.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Utilisez la touche sensitive ↩ pour revenir au menu du mode de fonctionnement sélectionné.

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

Supprimer les durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez la durée souhaitée.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez **Supprimer**.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Utilisez la touche sensitive ↩ pour revenir au menu du mode de fonctionnement sélectionné.

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

Si vous supprimez **Arrêt à** ou **Départ à**, la cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

Interrompre un processus de cuisson

- Effleurez la touche du mode sélectionné ou la touche sensitive ↩.
- Lorsque **Interrompre processus** s'affiche, validez avec **OK**.

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

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 de fonctionnement.

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



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





■ Préchauffez l'enceinte de cuisson dans le cas des préparations et des modes de fonctionnement suivants :

- Pâte à pain noire ainsi que rosbif et filet dans les modes de fonctionnement Chaleur tournante + , Hydra-Cook  et Chaleur sole-voûte 
- Gâteaux et biscuits nécessitant une durée de cuisson brève (jusqu'à env. 30 minutes) ainsi que des pâtes délicates (par ex. génoise) dans le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte  (sans la fonction Booster)

Booster

La fonction Booster sert à chauffer rapidement l'enceinte de cuisson.

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

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

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

Désactiver la fonction Booster pour un processus de cuisson


- Sélectionnez le réglage Booster | Désactivé avant de choisir le mode souhaité.

La fonction Booster est désactivée pendant la phase de préchauffage. Seules les résistances associées au mode de cuisson préchauffent l'enceinte.

Si vous souhaitez ensuite redémarrer un programme de cuisson avec la fonction Booster, sélectionnez le réglage Booster | Activé pour réactiver la fonction.

Minuterie

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 réglé simultanément des temps de démarrage ou d'arrêt de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser après un certain temps de cuisson).

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

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

Commande

Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage
Ecran | QuickTouch | Désactivé, allumez
le four pour régler la minuterie. Le
temps restant de la minuterie s'affiche
alors lorsque le four est éteint.

Exemple : vous souhaitez cuire des
œufs et vous réglez une durée de minu-
tererie de 6 minutes et 20 secondes.

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Si une cuisson doit se dérouler simul-
tanément, sélectionnez Minuterie.

Le message Régler 00:00 min s'affiche.

- Réglez 06:20 grâce à la zone de navi-
gation.
- Validez avec OK.

La durée de minuterie est enregistrée.

Si le four est éteint, la durée de la minu-
tererie et ⌚ s'affichent à la place de
l'heure.

Si une cuisson se déroule en parallèle
sans durée paramétrée, ⌚ et le dé-
compte de la minuterie s'affichent jusqu'à
avoir atteint la température réglée.

Si une cuisson se déroule en parallèle
avec une durée paramétrée, le dé-
compte de la minuterie s'écoule en ar-
rière-plan, car la durée de cuisson a la
priorité.

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

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

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

Les signaux sonores et visuels sont dé-
sactivés.

Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Si une cuisson doit se dérouler simul-
tanément, sélectionnez Minuterie.
- Sélectionnez Modifier.
- Validez en appuyant sur OK.

La durée programmée pour la minuterie
s'affiche.

- Modifiez la durée de la minuterie.
- Validez en appuyant sur OK.


La durée de la minuterie modifiée est
enregistrée.


Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive ⌚.
- Si une cuisson doit se dérouler simul-
tanément, sélectionnez Minuterie.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur OK.

La minuterie est supprimée.

HydraCook

Votre four est équipé d'un système d'apport d'humidité pour les cycles de cuisson. Dans le mode de fonctionnement HydraCook , un apport de vapeur et une ventilation optimisés garantissent une cuisson et un dorage uniformes de vos viandes, pains et pâtisseries.

Commencez par sélectionner le mode de fonctionnement HydraCook .

Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement souhaité, réglez la température et indiquez le type et le nombre de diffusions de vapeur (Diffusion automat. vapeur, 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur).

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

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

Pour les opérations de cuisson avec un apport d'humidité, utilisez uniquement de l'eau.

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

Aliments adaptés

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


- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur 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.
- Lors du **rôtissage de viande grasse**, une diffusion de vapeur en début de cuisson permet de mieux faire suer la graisse.

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

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

Démarrer une cuisson avec HydraCook

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

- Préparez le plat et placez le dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez HydraCook .

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

Régler la température

- Modifiez la température préenregistrée si nécessaire.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Vous pouvez à présent déclencher les diffusions de vapeur.

Bon à savoir

Sélectionner les diffusions de vapeur

- Si vous souhaitez activer automatiquement une diffusion de vapeur suite à la phase préchauffage, sélectionnez Diffusion automat. vapeur.
- Si vous souhaitez activer manuellement une ou plusieurs diffusions de vapeur à des moments précis, sélectionnez 1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur.
- Validez en appuyant sur **OK**.

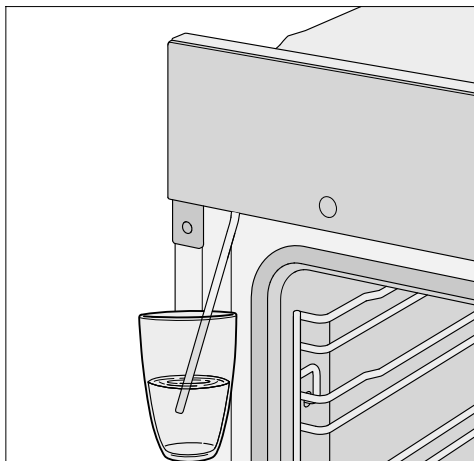
Si vous voulez préparer des aliments comme du pain ou des petits pains dans l'enceinte de cuisson préchauffée, il est préférable de déclencher les diffusions de vapeur manuellement. Déclenchez la première diffusion de vapeur immédiatement après avoir enfourné l'aliment.

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.

L'invitation à effectuer le processus d'aspiration apparaît.

Préparer l'eau et démarrer le processus d'aspiration

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



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

Le processus d'aspiration démarre.

Il se peut que la quantité d'eau effectivement aspirée soit inférieure à celle qui se trouve dans le récipient, de sorte qu'il en reste un peu dans le récipient.

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


- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient et fermez la porte.

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

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

Vous pouvez suivre la montée en température. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit.

Déclencher des diffusions de vapeur

 Risque de blessure par 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.

Diffusion automat. vapeur


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

La vapeur d'eau est diffusée dans l'enceinte de cuisson. L'écran affiche .


Après la diffusion de vapeur,  s'éteint.

- Poursuivez la cuisson jusqu'à son terme.



1 diffusion de vapeur, 2 diffusions de vapeur ou 3 diffusions de vapeur


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



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

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

- Effleurez la touche sensible .

La diffusion de vapeur est déclenchée.  s'affiche à l'écran et la touche sensible  s'éteint.

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


Suite au dernier jet de vapeur, la touche sensible  et  disparaissent de l'écran.

- Poursuivez la cuisson jusqu'à son terme.


Evaporer eau résiduelle

Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité et 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 de diffusion de vapeur.

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

- Si possible, lancez immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle afin que seule de l'eau fraîche soit utilisée lors de la prochaine cuisson.

 Risque de blessure par 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, en fonction de la quantité d'eau restante.

Bon à savoir

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.

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

Démarrer immédiatement l'évaporation de l'eau résiduelle



Risque de blessure par 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 fonctionnement ou un programme automatique avec apport d'humidité.

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

Une indication de temps s'affiche.

L'évaporation de l'eau résiduelle commence. Vous pouvez suivre le déroulement 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 de l'évaporation de l'eau résiduelle, un signal retentit et *Terminé* s'affiche.

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

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, de la vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte. Essuyez 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 de diffusion de vapeur dans l'enceinte de cuisson.

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

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

Evaporer eau résiduelle s'affiche.

- Sélectionnez *Passer*.

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

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

Pâtisseries

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé.

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

Conseils pour la cuisson

- Réglez un temps de cuisson. Les pâtisseries/le pain ne doivent pas attendre trop longtemps car la pâte pourrait sécher et la levure perdre son efficacité.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, une plaque de cuisson, une tôle universelle ou un moule en matériau thermorésistant.
- Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier, voire faible. Les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Vous pouvez cuire les tartes aux fruits et les gâteaux cuits sans moule directement sur la tôle universelle.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, par ex. la tôle universelle, sont dotés d'un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Équipement"). En général, les surfaces traitées PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

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

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et similaire. En raison de leur haute teneur en protéines, ces pâtes collent un peu.
- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer des produits surgelés sur la grille.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Sélectionner la température

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

Sélectionner le temps de cuisson

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée. Réduisez 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 le bâtonnet ressort propre, sans trace de pâte humide, la cuisson est terminée.

Remarques concernant les modes de cuisson


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

Utiliser Programmes automat.

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

Bon à savoir

Utiliser Chaleur tournante +

Vous pouvez assurer la cuisson à des températures plus faibles qu'en mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte , la chaleur étant immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

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

Conseil : Si vous utilisez plusieurs niveaux en même temps, enfournez la tôle universelle au niveau inférieur.

Utiliser HydraCook

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire avec un apport d'humidité.

- Enfournez les aliments au niveau 1.

Utiliser Cuisson intensive

Utilisez ce mode pour cuire des gâteaux à garniture humide.

Ce mode ne convient toutefois **pas** pour les pâtisseries plates.

- Enfournez les gâteaux au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Les moules qui conviennent sont les moules mats et foncés en tôle noire, en émail brun, en fer-blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant et avec revêtement anti-adhésif.

Utilisez ce mode pour la préparation 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.

Rôtir

Conseils de cuisson

- 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, tôle universelle, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si vous en disposez) sur la tôle universelle.
- La **montée en température** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et du filet. En générale, la montée en température n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **réci-pient fermé**, par ex. une cocotte. 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 constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac de cuisson**, tenez compte des indications mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **réci-pient ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de graisse, la recouvrir ou la piquer de fines tranches de lard.

- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine, ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Le **brunissage** de la viande en est entravé. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez le plat de l'enceinte, recouvrez-le et patientez pendant un **temps de repos** d'env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.
- 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 cuite 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.

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée.

- Calculez le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson par cm d'épaisseur [min/cm] :
- Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
- Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
- Rosbif/filet : 8–10 min/cm
- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.

Conseils

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





Remarques concernant les modes de cuisson

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



Remarques concernant les tableaux de cuisson

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

Sélectionner la température °F

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dore bien, mais ne sera pas cuite.
- En mode Chaleur tournante + , HydraCook  et Rôtissage automatique  et, choisissez une température d'env. 20 °C de moins que pour le mode Chaleur sole-voûte .

Bon à savoir



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 automat.

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

Utiliser Chaleur tournante + ou Rôtissage automatique

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

Vous pouvez assurer la cuisson en mode **Chaleur tournante** +  à des températures plus faibles qu'en mode **Chaleur sole-voûte** , la chaleur étant répartie immédiatement dans l'enceinte de cuisson.

En mode **Rôtissage automatique** , l'enceinte de cuisson est d'abord montée en température pour faire revenir les aliments à une température élevée (env. 230 °C). Dès que cette température est atteinte, le four redescend jusqu'à la température de cuisson que vous avez réglée (température de rôtissage).

- Enfournerez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser HydraCook

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire avec un apport d'humidité.

- Enfournerez les aliments au niveau 1.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Utilisez ce mode pour la préparation 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.


- Enfournerez 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.

- Enfournerez les aliments au niveau 1.

Mode grill

 **Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.**

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.

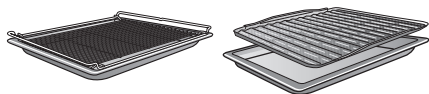
Fermez la porte en mode grill.

Conseils pour les grillades

- La montée en température est nécessaire avant de faire griller les aliments. Préchauffez la résistance de voûte/grill environ cinq minutes porte fermée.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres 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 également arroser le poisson de jus de citron.
- Utilisez la tôle universelle avec la grille de cuisson ou la plaque à griller et rôtir (si disponible) posée dessus. Le plat à griller et à rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Appliquez un peu d'huile sur la grille ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

N'utilisez pas la tôle à pâtisserie.



Remarques concernant les tableaux de cuisson

- 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 🔥

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

Choisir le niveau

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

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Grillez des pièces plates de viande ou de poisson env. 6–8 minutes de chaque côté.
Veillez à ce que les tranches aient plus ou moins la même épaisseur, afin que les durées de cuisson soient plus ou moins identiques.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pouvez ainsi vérifier où en est la cuisson.

- bleue

Si la viande est encore très élastique, elle est encore rouge à l'intérieur.

- à point

Si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.

- bien cuite

Lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

Conseil : Si vous constatez qu'un gros morceau de viande est déjà bien doré mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température pour la suite de la cuisson. Ainsi, la surface ne foncera pas excessivement.

Remarques concernant les modes de cuisson

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

Utiliser Grand gril ☀️

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

Bon à savoir

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


Utiliser Turbogril

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

Pour les aliments plats, il convient généralement de choisir une température de 220 °C, si le diamètre est plus grand, il faut maximum 180–200 °C.

Décongeler

Si des aliments surgelés sont décongelés en douceur, leurs vitamines et leurs substances nutritives sont préservées dans une large mesure.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Décongeler.
- Le cas échéant, modifiez la température préenregistrée.

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



Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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

Pour la décongélation des poissons et de la viande (en particulier les volailles), respectez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

- Sortez les aliments surgelés de leur emballage et faites-les décongeler sur une tôle universelle ou dans un plat.
- Pour décongeler la volaille, utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus. De cette manière, l'aliment ne baignera pas dans le liquide de décongélation.
- Le poisson, la viande ou la volaille n'ont pas besoin d'être entièrement décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit à rendre leur surface assez tendre pour recevoir les épices.

Cuisson à basse température

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

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

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

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

Le résultat est très tendre et juteux.

- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Vous devez avoir détaché l'os au préalable.
- Utilisez pour le rôtiage de la graisse résistant aux températures élevées (par ex. du beurre de cuisson ou de l'huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.


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


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

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

Utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus.

- Enfournez la tôle universelle avec la grille au niveau 1.
- Sélectionnez le mode Chaleur sole-voûte  et une température de 120 °C.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec la tôle universelle et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant la montée en température de l'enceinte de cuisson, saisissez la viande sur toutes ses faces, à feu vif, dans une poêle.


 Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.


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

Stériliser

 Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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.


Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater.

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer les fruits et les légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés (bocaux ou à couvercle vissé). Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.

- Rincer les bocaux à l'eau très chaude avant la stérilisation et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm sous le bord.
- Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.
- Enfouissez la tôle universelle au niveau 1 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante +  et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à "l'ébullition" (c'est-à-dire la montée régulière de petites bulles).



Diminuez la température suffisamment tôt pour éviter tout excès de cuisson.


Stériliser des fruits et des cornichons


- Dès que "l'ébullition" est visible dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l'enceinte chaude pendant la durée indiquée.

Stériliser des légumes


- Dès que "l'ébullition" est visible dans les bocaux, réglez la puissance de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l'enceinte chaude pendant 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 ou jaunes)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 Température et durée de stérilisation, dès que l'ébullition est visible

 Température et temps de chaleur résiduelle

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

- Sortez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez-les reposer, recouverts d'un linge, pendant env. 24 heures dans un lieu 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 lors du stockage. Si des bocaux se sont ouverts pendant leur stockage ou si le cou-

vercle à vis est bombé et ne claque pas à l'ouverture, détruisez le contenu.


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, bien mûrs, et ne soient pas abîmés.

- Pelez, dénoyautez les aliments à sécher si besoin et hachez-les.
- Répartissez uniformément les aliments à sécher sur la grille ou la tôle universelle, en une seule couche si possible selon leur taille.

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

- Séchez sur deux niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfournez les aliments à sécher aux niveaux 1+2. Si vous utilisez la grille et la tôle universelle, insérez cette dernière sous la grille.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .
- Modifiez la température préconisée et réglez la durée de séchage.
- Retournez les aliments à sécher sur la tôle universelle à intervalles réguliers.

Les temps de séchage sont plus longs pour les aliments à sécher entiers ou coupés en deux.

Bon à savoir

Aliments à sécher		Température [°C]	Temps [h]
Fruits		60–70	2–8
Légumes		55–65	4–12
Champignons		45–50	5–10
Fines herbes*		30–35	4–8

Mode de cuisson, Température, Temps de séchage, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte

* Séchez les herbes uniquement sur la tôle universelle au niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte étant donné qu'avec le mode de cuisson Chaleur tournante +, le ventilateur est allumé.

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

Retirer les aliments à sécher

Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de 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 séchés doivent être entièrement secs, mais tendres et élastiques. Lorsque vous les rompez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

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

Chauffer la vaisselle

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

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

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

Risque de brûlure !

Utilisez des maniques pour retirer la vaisselle du four. Des gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous de la vaisselle.

- Retirez la vaisselle chauffée de l'enceinte de cuisson.

Produits surgelés/plats cuisinés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

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

Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque à pâtisserie ou la tôle universelle.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer les produits surgelés/plats préparés

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la 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 dans l'enceinte de cuisson préchauffée, à la hauteur préconisée sur l'emballage.
- Vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

Programmes automat.

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

Catégories

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

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automat. **Auto**.

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

Les programmes automatiques correspondant à la catégorie sélectionnée s'affichent.

- Sélectionnez le programme automatique souhaité.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.























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 d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de montée en température avant que les aliments puissent être enfournés. Un message 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 varier en fonction de chaque processus de cuisson. La température initiale de la viande peut par ex. causer une variation du temps de cuisson.

Bon à savoir

Tableaux de cuisson

Pâte travaillée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]
Muffins (1 plaque)		150–160	–	2	25–35
Muffins (2 plaques)		150–160	–	1+2	25–35 ⁴
Petits gâteaux* (1 plaque)		150	–	2 ³	25–35
		160 ²	–	2 ³	20–30
Petits gâteaux* (2 plaques)		140	–	1+2 ³	35–45
Quatre-quarts (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		150–160	–	1	60–70
		155–165 ²	–	1	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		150–160	–	1	60–70
		150–160	–	1	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille de cuisson, moule couronne/moule à kouglof, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	1	50–60
		150–160	–	1	60–70
Tarte aux fruits (1 plaque)		155–165	–	2	35–45
		155–165 ²	–	1	40–50
Tarte aux fruits (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	1	55–65
		165–175 ²	–	1	50–60
Fond de tarte (grille de cuisson, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	1	25–35
		160–170 ²	✓	1	20–30

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³ Niveau,  Temps de cuisson,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

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









¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur le milieu de la grille.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

³ Démontez les rails coulissants FlexiClip HFC (si fournis).

⁴ Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Pâte à gâteau

Gâteaux/biscuits (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]
Gâteaux secs (1 plaque)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Gâteaux secs (2 plaques)		140–150	–	1+2 ³	25–35 ⁴

Gâteaux/biscuits (accessoires)		Température, [°C]		Niveau, 1	Temps de cuisson, [min]
Sablés* (1 plaque)		140	—	2 ³	40–50
		160 ²	—	2 ³	20–30
Sablés* (2 plaques)		140	—	1+2 ³	45–55 ⁴
Fond de tarte (grille de cuisson, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	—	2	35–45
		160–170 ²	✓	2	25–35
Gâteau au fromage (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170–180	—	1	90–100
		160–170	—	1	75–90
Tarte aux pommes* (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 20 cm) ¹		160	—	2 ³	80–100
		180	—	1 ³	80–90
Tourte aux pommes (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	—	1	50–60
		160–170	—	1	50–60
Tarte aux fruits avec nappage (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170–180	—	2	50–60
		150–160	—	1	50–60
Tarte aux fruits avec nappage (1 plaque)		160–170	—	1	60–70
		150–160	—	1	70–80
Tarte sucrée (1 plaque)		210–220 ²	✓	1 ³	40–50
		180–190 ²	—	1 ³	30–40

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, ✓ activé, — désactivé

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

¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur le milieu de la grille.























² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.









³ Démontez les rails coulissants FlexiClip HFC (si fournis).

⁴ Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Bon à savoir

Pâte levée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		 Température [°C]		 Niveau 3 ¹	 Temps de cuisson [min]
Kouglof (grille de cuisson, moule à kouglof, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	1	45–55
		160–170	–	1	50–60
Christstollen (1 plaque)		150–160	–	1	55–65
		160–170	✓	1	45–55
Gâteau streusel avec/sans fruits (1 plaque)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	2	45–55
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	✓	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		160–170	✓	1+2 ³	30–40 ⁵
Pain blanc, cuisson sans moule (1 plaque)		190–200	✓	1	30–40 ⁶
		190–200	–	1	30–40
Pain blanc (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	45–55 ⁷
		190–200 ²	✓	1	55–65
Pain complet (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		180–190	✓	1	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	55–65
Faire lever la pâte (grille de cuisson)		30–35	–	– ⁴	–

 Mode de cuisson,
  Température,
  Booster,
  Niveau 3¹,
  Temps de cuisson,
  Chaleur tournante +,
  Chaleur sole-voûte,
  HydraCook,
 ✓ activé, – désactivé

¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur le milieu de la grille.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

³ Démontez les rails coulissants FlexiClip HFC (si fournis).

⁴ Placez la grille de cuisson sur la sole du four et posez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, retirez également les grilles supports.

⁵ Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

⁶ Déclenchez 1 diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.

⁷ Déclenchez 2 diffusions de vapeur au début du processus de cuisson.

Pâte à l'huile et au séré

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]		3 1	[min]
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	✓	2	35–45
		160–170	–	2	45–55
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 ¹	25–35 ²

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

¹ Démontez les rails coulissants FlexiClip HFC (si fournis).

² Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Pâte à génoise

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]		3 1	[min]
Génoise (2 œufs) (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	1	15–25
Génoise (4–6 œufs) (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	1	30–40
Biscuit de Savoie* (grille de cuisson, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180 ²	–	1 ³	20–35
		150–180 ²	–	1 ³	20–45
Biscuit roulé (1 plaque)		180–190 ²	–	1 ³	15–25

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

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

¹ Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le sur le milieu de la grille.

² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

³ Démontez les rails coulissants FlexiClip HFC (si fournis).

Bon à savoir

Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		Température, [°C]	Booster	Niveau, 3 1	Temps de cuisson, [min]
Choux (1 plaque)		160–170	–	1	40–50 ²
Chaussons (1 plaque)		180–190	–	2	20–30
Chaussons (2 plaques)		180–190	–	1+2 ¹	20–30 ³
Macarons (1 plaque)		120–130	–	2	25–50
Macarons (2 plaques)		120–130	–	1+2 ¹	25–50 ³
Meringue (1 plaque, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, HydraCook, Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Démontez les rails coulissants FlexiClip HFC (si fournis).
- ² Déclenchez 1 diffusion de vapeur 8 minutes après le début du processus de cuisson.
- ³ Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Plats salés

Aliments à cuire (accessoires)		Température, [°C]	Booster	Niveau, 3 1	Temps de cuisson, [min]
Tarte salée (1 plaque)		220–230 ¹	✓	1 ³	30–40
		180–190 ¹	–	1 ³	45–55
Tarte à l'oignon (1 plaque)		180–190 ¹	✓	1	25–35
		170–180	–	1	30–40
Pizza, pâte levée (1 plaque)		170–180	✓	2	30–40
		210–220 ¹	–	1	20–30
Pizza, pâte à l'huile et au séré (1 plaque)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ¹	✓	1	25–35
Pizza surgelée, précuite (grille de cuisson)		200–210	–	2	20–25
Toast* (grille)		300	–	2 ³	5–8
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plaque universelle)		275 ²	–	2	3–6
Légumes grillés (grille de cuisson sur plaque universelle)		275 ²	–	2	5–10 ⁴
		250 ²	–	2	5–10 ⁴
Ratatouille (1 plaque universelle)		180–190	–	2	40–60

Mode de cuisson, Température, Booster, Niveau, Temps de cuisson, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante, Chaleur tour-nante Eco, Grand gril, Turbogril, ✓ activé, – désactivé

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



















¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.











² Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.

³ Démontez les rails coulissants FlexiClip HFC (si fournis).

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

Bœuf

Aliments à cuire (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]	 ⁹ [°C]
Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁶	–
		180–190	–	2	160–180 ⁷	–
Filet de bœuf, env. 1 kg (plaque universelle)	 ²	180–190 ³	✓	1	20–50	45–75
Filet de bœuf “saignant”, env. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	1	70–80	45–48
Filet de bœuf “à point”, env. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	1	80–90	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	1	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (plaque universelle)	 ²	180–190 ³	✓	1	35–65	45–75
Rosbif “saignant”, env. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	1	80–90	45–48
Rosbif “à point”, env. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	1	110–120	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	1	130–140	63–66
Burger, boulettes de viande ^{*1}	 ²	300 ⁵	–	2	15–25 ⁸	–

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³ Niveau,  Temps de cuisson, ⁹ Température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante Eco,  Grand gril, ✓ activé, – désactivé

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

¹ Utilisez la grille de cuisson et la plaque universelle.

² Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.

³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.

⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.

⁶ Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
















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









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

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

Bon à savoir
















Veau












Aliments à cuire (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]	 ⁶ [°C]
Rôti de veau braisé, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 ²	160–170 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
Filet mignon de veau, env. 1 kg (plaque universelle)	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
Filet mignon de veau “rosé”, env. 1 kg ¹	 ²	160–170 ³	✓	1	30–60	45–75
Filet mignon de veau “à point”, env. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	1	50–60	45–48
Filet mignon de veau “à point”, env. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	1	80–90	54–57
Filet mignon de veau “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	1	90–100	63–66
Carré de veau “rosé”, env. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	1	80–90	45–48
Carré de veau “à point”, env. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	1	100–130	54–57
Carré de veau “bien cuit”, env. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	1	130–140	63–66

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³ Niveau,  Temps de cuisson,  Température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Utilisez la grille de cuisson et la plaque universelle.
- ² Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- ³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.
- ⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁵ Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁶ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Porc













Aliments à cuire (accessoires)		Température [°C]		Niveau ³ 	Temps de cuisson [min]	Température à cœur ¹⁰ [°C]
Rôti de porc/rôti d'échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 	160–170 180–190	✓ ✓	2 2	130–140 ⁵ 130–140 ⁵	80–90 80–90
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir)	 	180–190 190–200	✓ ✓	2 2	130–150 ^{6,7} 130–150 ⁷	80–90 80–90
Filet de porc, env. 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2	70–90	60–69
Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	–	2	130–160 ⁸	80–90
Carré de porc, env. 1 kg (plaque uni- verselle)		150–160	✓	2	50–60 ⁶	63–68
Carré de porc, env. 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2	140–160	63–66
Rôti de viande hachée, env. 1 kg (plaque universelle)	 	170–180 190–200	✓ ✓	2 2	60–70 ⁷ 70–80 ⁷	80–85 80–85
Tranches de lard/bacon ¹		300 ⁴	–	2	3–5	–
Saucisse à griller ¹		240 ⁴	–	2	8–15 ⁹	–








 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³ Niveau,  Temps de cuisson, ¹⁰ Température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante Eco,  HydraCook,  Grand gril, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Utilisez la grille de cuisson et la plaque universelle.
- ² Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- ³ Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- ⁵ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁶ Après la phase de chauffage, déclenchez 3 diffusions de vapeur manuelles réparties sur la durée de cuisson.
- ⁷ À la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.
- ⁸ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁹ Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- ¹⁰ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Bon à savoir
















Agneau, gibier












Aliments à cuire (accessoires)		 [°C]		 ³	 [min]	 ⁵ [°C]
Gigot d'agneau à l'os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		170–180	–	2	100–120 ⁴	64–82
Filet d'agneau (plaque universelle)	 ¹	180–190 ²	✓	1	10–20	53–80
Filet d'agneau (grille de cuisson et plaque universelle)		95–105 ³	–	1	40–60	54–66
Selle de cerf désossée (plaque universelle)		160–170 ²	–	1	75–105	60–81
Selle de chevreuil désossée (plaque universelle)		140–150 ²	–	1	20–50	60–81
Gigot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		170–180	–	2	100–120 ⁴	80–90

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ⁵ Niveau,  Temps de cuisson,  Température à cœur,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- ¹ Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.
- ² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.
- ³ Préchauffez l'enceinte de cuisson à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁴ Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁵ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.


Volaille, poisson

Aliments à cuire (accessoires)		 Température [°C]	 Booster	 Niveau ³	 Temps de cuisson [min]	 Température à cœur ⁶ [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (plaque universelle)		170–180	✓	1	55–65	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille de cuisson sur plaque universelle)		190–200 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	✓	2	100–120 ³	90–95
		190–200	✓	2	90–120 ³	90–95
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir)		160–170	✓	2	180–200 ⁴	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁴	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plaque universelle)		160–170	–	1	25–35 ⁵	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plaque universelle)		160–170	–	1	35–45 ⁵	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (plaque universelle)		200–210	–	1	25–30	75–80

 Mode de cuisson,
  Température,
  Booster,
  Niveau³,
  Temps de cuisson,
  Température à cœur,
  Rôtissage automatique,
  Turbogril,
  Chaleur sole-voûte,
  HydraCook,
  Chaleur tournante Eco,
 ✓ activé, – désactivé


- ¹ Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.
- ² Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- ³ Arrosez d'env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.
- ⁴ Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.
- ⁵ Déclenchez 1 diffusion de vapeur manuelle 5 minutes après le début du processus de cuisson.
- ⁶ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. 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 de les nettoyer.

 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 non appropriés. La façade du four est particulièrement susceptible d'être endommagée par les nettoyeurs pour four ou les produits détartants.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

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. de la poudre ou de la crème à récurer, des pierres à nettoyer)

- De détergents contenant des solvants
- De produits nettoyants inox
- De produits de lavage pour lave-vaisselle
- De nettoyeur pour vitres sur surfaces mates
- De produits de lavage pour plan de cuisson en vitrocéramique
- D'éponges ou de brosses abrasives (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif)
- De gommes détachantes
- De racloirs métalliques tranchants (par ex. spatule métallique)
- De laine d'acier
- De spirales en acier inoxydable sur les surfaces mates et les rails coulissants FlexiClips
- De nettoyeurs pour four
- De détergents abrasifs en frottant excessivement à un seul endroit

Les accessoires ne conviennent pas à un nettoyage au lave-vaisselle.

Conseil : Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules sont plus faciles à éliminer lorsque 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).
- Abaissez la résistance de la voûte/du gril.

Retirer les salissures normales

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

Retirer les salissures normales

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

Éliminer salissures incrustées (ne concerne pas les rails téléscopiques FlexiClip)


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

N'essayez pas de les enlever à tout prix. Utilisez uniquement les produits préconisés.


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

Enceinte de cuisson

Nettoyage à la main de l'enceinte de cuisson

Au lieu d'utiliser la fonction Pyrolyse , vous pouvez nettoyer l'enceinte de cuisson à la main, en fonction du degré de salissure.

Vous pouvez nettoyer plus facilement l'enceinte de cuisson en démontant la porte, les accessoires et les grilles de support.

 Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. 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.

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

Évitez autant que possible de nettoyer le joint de la vitre.


- Il est conseillé de nettoyer les salissures immédiatement avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et une éponge propre ou un chiffon microfibre propre et humide.
- Si nécessaire, éliminez les salissures incrustées avec le côté dur d'une éponge.

Nettoyage et entretien

Il est également possible d'utiliser un racloir à verre ou une spirale en acier inoxydable (par ex. Spontex Spirinett).

- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyer l'enceinte de cuisson avec Pyrolyse

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

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

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

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

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

Vous pouvez également programmer un départ différé du nettoyage par pyrolyse, par ex. pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

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

Préparer le nettoyage par pyrolyse

Les températures très élevées pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent 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 s'applique également aux accessoires en option qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse.

Les accessoires ci-dessous conviennent à la pyrolyse et peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant le processus :

- Grilles supports
- Rails télescopiques FlexiClip 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 très envahissantes.

Les résidus incrustés peuvent laisser des traces de couleur 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.

Lancer la pyrolyse



Risque de blessure dû à des vapeurs toxiques.

La pyrolyse peut dégager des vapeurs susceptibles d'irriter les muqueuses.

Lors de la pyrolyse, ne restez pas 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 chaudes.

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

Empêchez les enfants de toucher le four pendant la pyrolyse.

- 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 la remettre à plus tard.

Lancer le nettoyage par pyrolyse immédiatement

- Si vous souhaitez lancer immédiatement le nettoyage par pyrolyse, sélectionnez Démar. immédiatement.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le nettoyage par 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 la minuterie, un signal sonore retentit une fois la durée du minuteur écoulée, clignote et le temps est décompté. Dès que vous effleurez la touche , les signaux sonores et visuels s'éteignent.

Lancer le nettoyage par pyrolyse en départ différé

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

La porte est automatiquement verrouillée. L'indication Départ à suivie de l'heure de départ programmée s'affiche. La touche sensitive devient orange.

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

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

Nettoyage et entretien


Terminer le nettoyage par pyrolyse

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

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

■ Éteignez le four.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

 **Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.**

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

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

- Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires avec une éponge pour enlever les résidus liés à la pyrolyse (par ex. les cendres) qui peuvent s'être accumulés en fonction du degré de salissure du four.
- Appliquez quelques gouttes d'huile alimentaire supportant les températures élevées sur une feuille de papier absorbant et graissez les grilles de support.

Vous pouvez éliminer la plupart des résidus à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge ou encore 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. la spirale Spirinett de Spontex) et du liquide vaisselle.

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

Évitez autant que possible de nettoyer le joint de la vitre.

Les surfaces émaillées peuvent être tachées par les jus de fruits. Ces décolorations n'altèrent pas les propriétés de l'émail.

N'essayez pas de les enlever à tout prix.

Tirer sur les rails coulissants FlexiClip

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

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

Détartrer

Il convient de détartrer régulièrement le système d'évaporation, en fonction du degré de dureté de l'eau.

Vous pouvez effectuer un détartrage à tout moment.

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

Les dix derniers processus de cuisson jusqu'au détartrage sont affichés et décomptés. L'utilisation de modes de cuisson et de programmes automatiques avec apport d'humidité est ensuite bloquée.

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

Déroulement d'un processus de détartrage

Lorsque vous 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 contenance d'1 l environ.

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

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles détartrantes four-nies, conçues spécifiquement pour Miele.


Conseil : Vous pouvez vous procurer d'autres pastilles détartrantes sur la boutique en ligne Miele ou auprès de votre revendeur ou du service après-vente Miele.

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

De plus, l'efficacité nécessaire ne pourrait être garantie si la concentration requise du produit de détartrage n'est pas respectée.

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

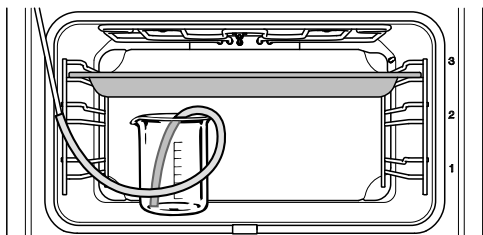
Procéder au détartrage

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Détartrer.

Nettoyage et entretien

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

- Insérez la tôle universelle au niveau supérieur et poussez-la jusque au fond afin de recueillir le produit de détartrage après son utilisation. Validez le message en appuyant sur **OK**.



- Posez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson.
- Fixez l'une des extrémités du flexible au tuyau d'aspiration. Placez l'autre extrémité du flexible au fond du récipient, dans le liquide de détartrage, et fixez-la au récipient à l'aide de la ventouse.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus d'aspiration démarre. Des bruits de pompage se font entendre.

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

Il se peut que la quantité de produit de détartrage effectivement aspirée soit inférieure à celle qui se trouve dans le récipient, de sorte qu'il en reste un peu dans le récipient.

Un message s'affiche pour signaler la fin du processus d'aspiration.

- Validez en appuyant sur **OK**.

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le décompte du temps à l'écran.

- Laissez le récipient avec le flexible raccordé au tube d'aspiration dans l'enceinte de cuisson et ajoutez environ 300 ml d'eau car le système aspire encore du liquide pendant la phase d'action.

Toutes les 5 minutes environ, le système aspire de nouveau du liquide. Des bruits de pompage se font entendre.

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

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

Rincer le système vapeur après la phase d'action

Après la phase d'action, le système de diffusion de vapeur doit être rincé afin d'éliminer les résidus de produit de détartrage.

Pour ce faire, environ 1 l d'eau du robinet est pompé trois fois de suite dans le système de diffusion de vapeur et récupéré dans la tôle universelle.

- Retirez la tôle universelle contenant le produit de détartrage, videz-la et remplacez-la sur le niveau supérieur.
- Sortez le flexible en plastique du récipient.
- Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 l d'eau froide du robinet.
- Remplacez le récipient dans l'enceinte de cuisson et fixez le flexible à l'intérieur du récipient.
- Validez en appuyant sur **OK**.

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

L'eau passe à travers le système de diffusion de vapeur et est récupérée dans la tôle universelle.

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

- Retirez la tôle universelle contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-la et replacez-la au niveau supérieur.
- Retirez le flexible en matière synthétique du récipient et remplissez le récipient d'environ 1 l d'eau froide du robinet.
- Replacez le récipient dans l'enceinte de cuisson et fixez le flexible à l'intérieur du récipient.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Procédez de même pour le **troisième processus de rinçage**.

Laissez la tôle universelle avec l'eau de rinçage recueillie pendant le troisième processus de rinçage dans l'enceinte pendant 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 par 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 se met en marche et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée.

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

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 pour achever le processus de détartrage.

- Validez en appuyant sur **OK**.

Un signal sonore retentit et Terminé s'affiche.

- Éteignez le four avec la touche Marche/Arrêt

Nettoyage et entretien

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. 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 de les nettoyer.

- Retirez la tôle universelle contenant le liquide recueilli.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson une fois qu'elle a refroidi afin d'éliminer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.
- Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Démonter les rails télescopiques FlexiClip

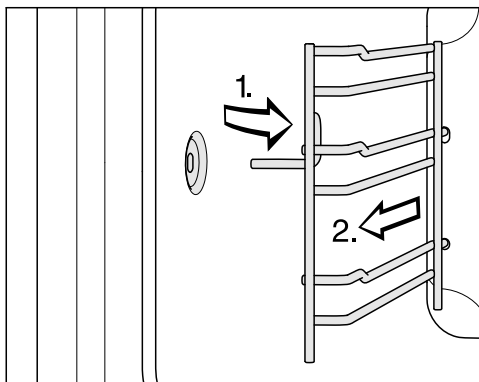
Vous pouvez démonter les grilles supports avec les rails télescopiques FlexiClip (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez démonter les rails couissant FlexiClip séparément, suivez les instructions du chapitre "Description de l'appareil", section "Monter et démonter les rails couissants FlexiClip".

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

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



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

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

- Montez les pièces soigneusement.

Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril

Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser le corps de chauffe du gril pour la nettoyer. Il est recommandé de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide ou une éponge pour vaisselle.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

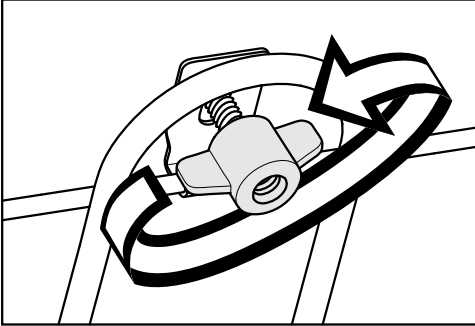
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

Si un écrou tombe sur la sole de l'enceinte, cela pourrait endommager l'émail.

Pour la protéger, posez par ex. un torchon dessus.

- Démontez les grilles supports.



- Desserrez l'écrou papillon.

La résistance de voûte/gril peut être endommagée.

Ne forcez pas pour abaisser le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

- Abaissez prudemment le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

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

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

Porte

La porte pèse env. 7 kg.

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

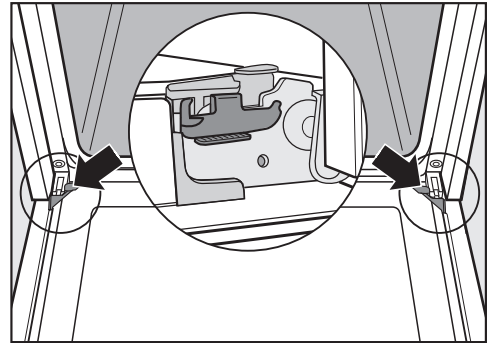
Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

Pour nettoyer les vitres de la porte, procédez comme suit :

1. Démontez la porte
2. Désassembler la porte
3. Nettoyer les vitres de la porte
4. Remonter la porte
5. Remettre la porte en place

Démonter la porte

La porte pèse env. 7 kg.

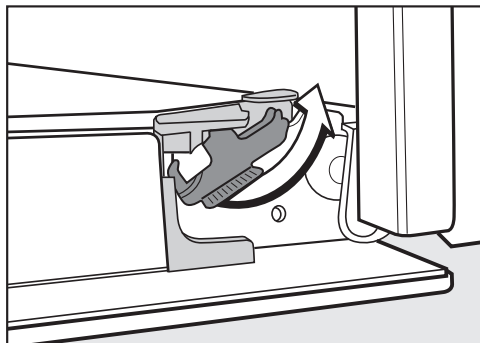


La porte est fixée aux charnières par des supports.

Avant de pouvoir enlever la porte, vous devez déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

- Ouvrez complètement la porte.

Nettoyage et entretien



- Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières 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, car ceux-ci se rabattent sur le four.

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

- Fermez la porte jusqu'à la butée.



- Tenez la porte par les côtés, puis retirez-la des supports. Veillez à ne pas coincer la porte.

Désassembler la porte

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

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

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

Les rayures peuvent endommager la vitre de la porte.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre 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.

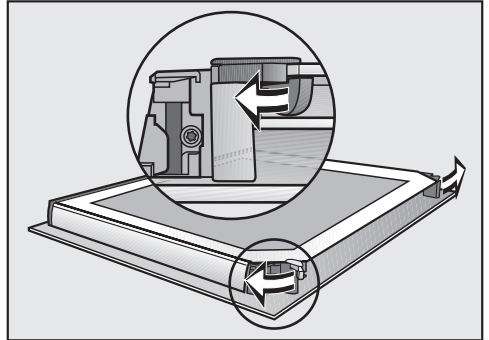
Rangez les vitres démontées de sorte qu'elles soient en sécurité.

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

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

Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

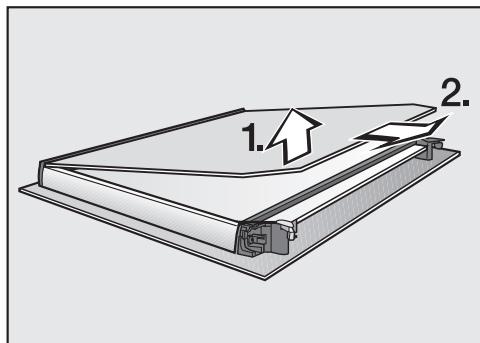
- Posez la vitre extérieure de la porte sur une surface douce (par ex. un torchon), pour éviter toute rayure. Mettez la poignée à côté du bord de la table, afin que la vitre soit bien à plat et qu'elle ne risque pas de se briser pendant le nettoyage.



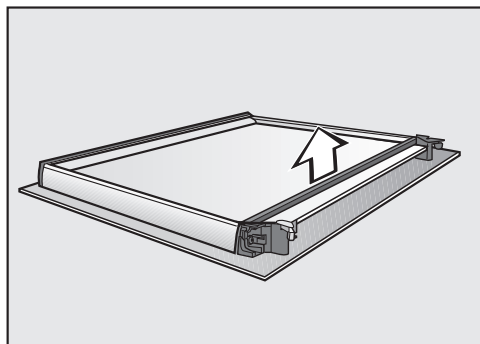
- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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

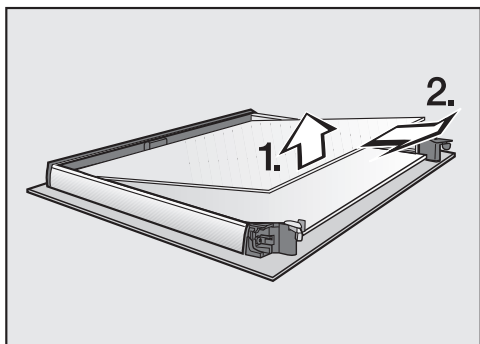
Nettoyage et entretien



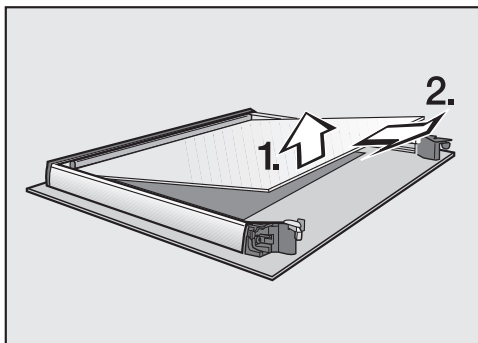
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.



- Retirez le joint.



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

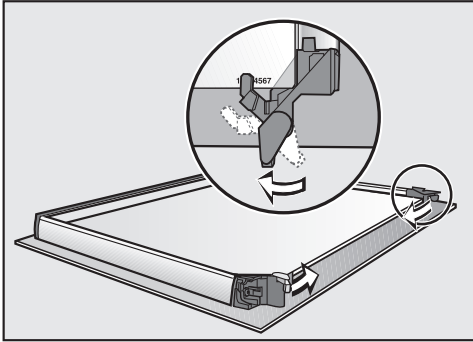


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en micro-fibres propre et humide.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

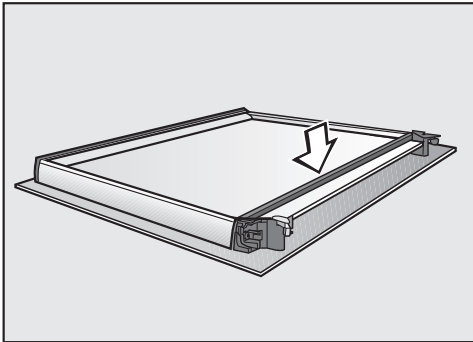
Réassemblez ensuite la porte avec soin :

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

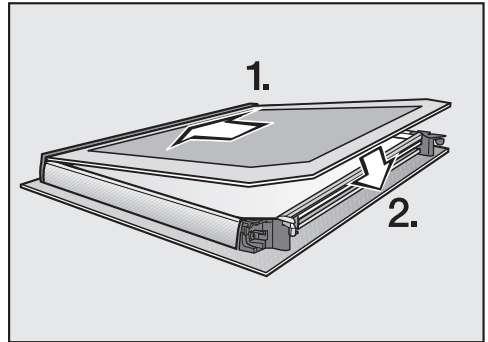
- Positionnez la vitre intermédiaire inférieure de sorte que ce numéro soit lisible (et non inversé).



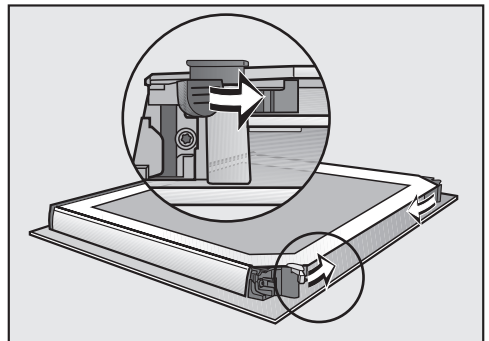
- Tournez les dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Positionnez la vitre intermédiaire supérieure de sorte que le numéro soit lisible (et non inversé). La vitre doit reposer sur les dispositifs de blocage.



- Remettez le joint.



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

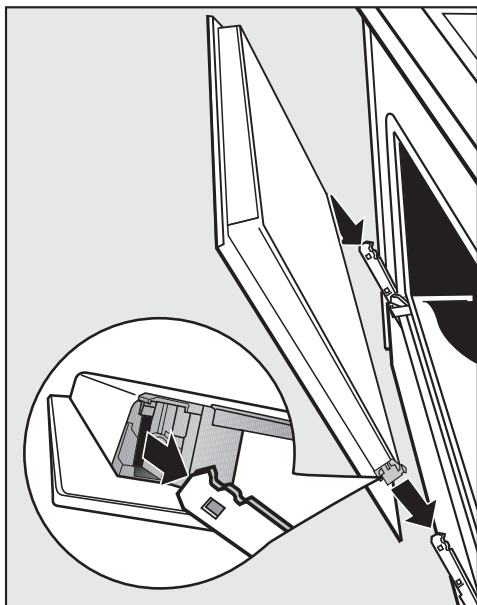


- Fermez les dispositifs de blocage des vitres en effectuant une rotation vers l'intérieur.

La porte est réassemblée.

Nettoyage et entretien

Remettre la porte en place



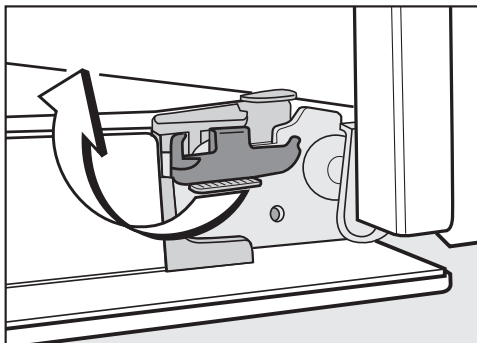
- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ce qu'elle ne se coince pas.

- Ouvrez complètement la porte.

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

Verrouillez bien les étriers de blocage.






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

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des pannes et anomalies. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de contacter le service après-vente.

Sur www.miele.ch/fr/support/customer-assistance vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.




Indications à l'écran

Problème	Cause et dépannage
L'écran est sombre.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Heure Affichage Désactivé. C'est pourquoi l'écran est noir lorsque le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que le four est allumé, le menu principal s'affiche. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé. <p>Le four n'est pas sous tension.</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 professionnel ou le SAV Miele.
Sécurité enfants  s'affiche en activant l'écran.	<p>Le verrouillage de la mise en marche  est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez avec OK. <p>Appuyez 6 sec. sur "OK" apparaît.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche pour une cuisson en effleurant la touche sensitive OK pendant au moins 6 secondes. ■ Pour désactiver le verrouillage de la mise en marche de façon permanente, sélectionnez le réglage Sécurité Sécurité enfants  Désactivé.
12:00 s'affiche à l'écran.	<p>Le courant a été coupé pendant plus de 150 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez la date et l'heure de nouveau.
L'écran affiche Panne d'électricité.	<p>Il y a eu une brève coupure de courant. Le processus de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
L'écran affiche Durée max. de fonct. att..	<p>Le four a été utilisé pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité s'est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez avec OK. <p>Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.</p>


Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
⚠ Défaut F32 s'affiche à l'écran.	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne ferme pas. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez ensuite le nettoyage par pyrolyse. ■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.
⚠ Défaut F33 s'affiche à l'écran.	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. ■ Si la porte ne s'ouvre toujours pas, contactez le service après-vente Miele.
Défaut et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.	Il s'agit d'une anomalie à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même. ■ Contactez le service après-vente Miele.
Fonction pas dispo. pour l'instant s'affiche à l'écran après avoir sélectionné la fonction de détartrage.	Le système de diffusion de vapeur est défectueux. ■ Contactez le service après-vente Miele.


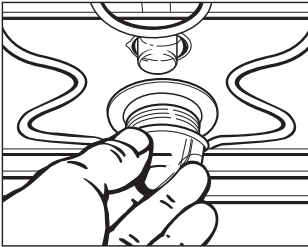

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Les touches sensibles ne réagissent pas.	Vous avez sélectionné le réglage Ecran QuickTouch Désactivé. C'est pourquoi les touches sensibles ne réagissent pas quand le four est éteint. ■ Les touches sensibles réagissent dès que vous allumez le four. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent toujours, même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage Ecran QuickTouch Activé.
	Le four n'est pas branché au réseau électrique. ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele.
	Un problème est survenu au niveau de la commande. ■ Effleurez la touche Marche/Arrêt  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche du four.


Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
La touche  clignote lorsque vous allumez le four.	Vous n'avez pas encore connecté votre four à un réseau Wi-Fi. La touche clignote pour vous signaler que vous pouvez facilement mettre le four en réseau à l'aide de cette touche. Après avoir allumé et éteint le four à plusieurs reprises, la touche ne clignote plus, mais la fonction de mise en réseau est toujours active.
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 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 le réglage Revendeur Mode expo Désactivé .
Lors d'un cycle de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des options sur l'écran et effleurer des touches sensibles, mais la pompe du système d'évacuation ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo via Réglages Revendeur Mode expo Désactivé .
	La pompe du système de diffusion de vapeur est défectueuse. ■ Contactez le service après-vente Miele.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à une opération de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	Vous avez sélectionné le réglage Eclairage "Activé" 15 secondes . ■ Si vous souhaitez activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson pendant tout le programme, sélectionnez le réglage Eclairage Activé .

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
L'éclairage de l'enceinte de cuisson est éteint.	<p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage Désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez l'éclairage de l'enceinte de cuisson en effleurant la touche  pendant 15 secondes. ■ Si nécessaire, sélectionnez Eclairage Activé ou "Activé" 15 secondes.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas. 	<p>L'ampoule halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="412 403 1039 683" style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p> Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.</p> <p>Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.</p> <p>Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez le four du réseau d'alimentation électrique. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le(s) fusible(s) correspondant(s) de l'installation domestique. ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte de cuisson avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9). ■ Remettez le cache de la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte de cuisson et verrouillez-le en tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.

Résultat insatisfaisant

Problème	Cause et dépannage
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients ne correspondent pas à la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) uniformément.	Le température ou le niveau ne convient pas. ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi. ■ Les moules de cuisson de couleur claire ou lumineuses ne sont pas aussi bien adaptées au mode de cuisson Chaleur sole-voûte  . Utilisez des moules mats et foncés.
Après le nettoyage par pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte de cuisson.	La pyrolyse consiste à brûler les salissures, et produit donc des résidus sous forme de cendres. ■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, avec une éponge propre ou un chiffon en microfibres propre et humide. Si des salissures importantes sont toujours présentes, effectuez un nouveau nettoyage par pyrolyse, avec une durée éventuellement plus longue.

Bruits inhabituels

Problème	Cause et dépannage
Un bruit de fonctionnement se fait entendre après un processus de cuisson.	Après une cuisson, le ventilateur de refroidissement reste allumé.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Des bruits se font entendre à l'insertion ou à l'extraction d'un accessoire.	<p>En raison de la surface des grilles de support traitée pour résister à la pyrolyse, des effets de frottement peuvent survenir lors de l'insertion ou du retrait des accessoires.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pour réduire ces effets de frottement, appliquez quelques gouttes d'huile alimentaire supportant les températures élevées sur une feuille de papier absorbant et graissez les grilles de support. Répétez ce processus après chaque nettoyage par pyrolyse.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

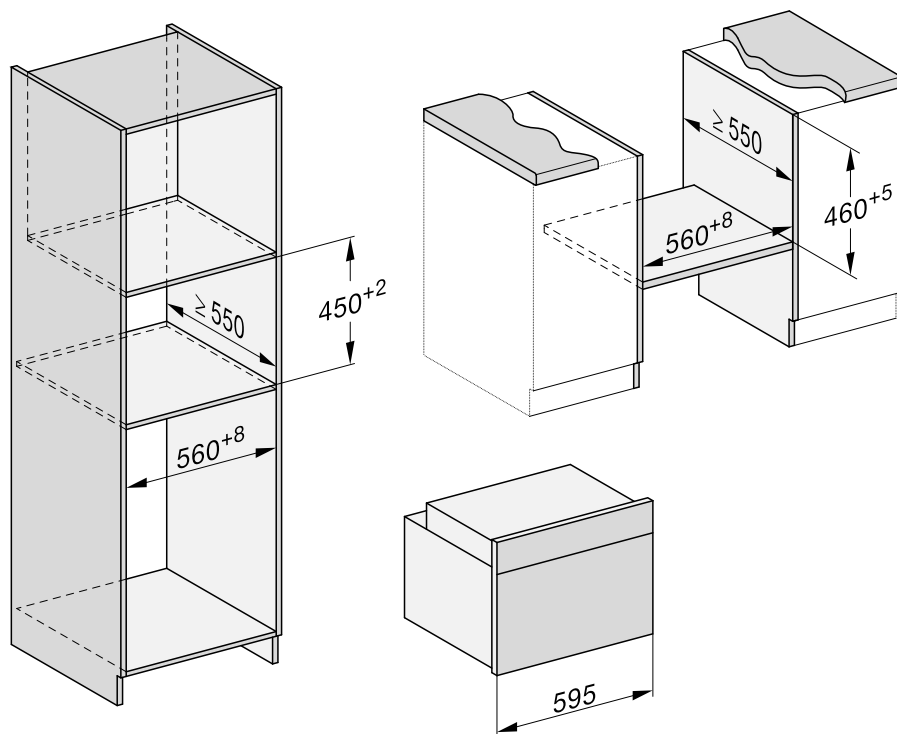
Installation

Cotes d'encastrement

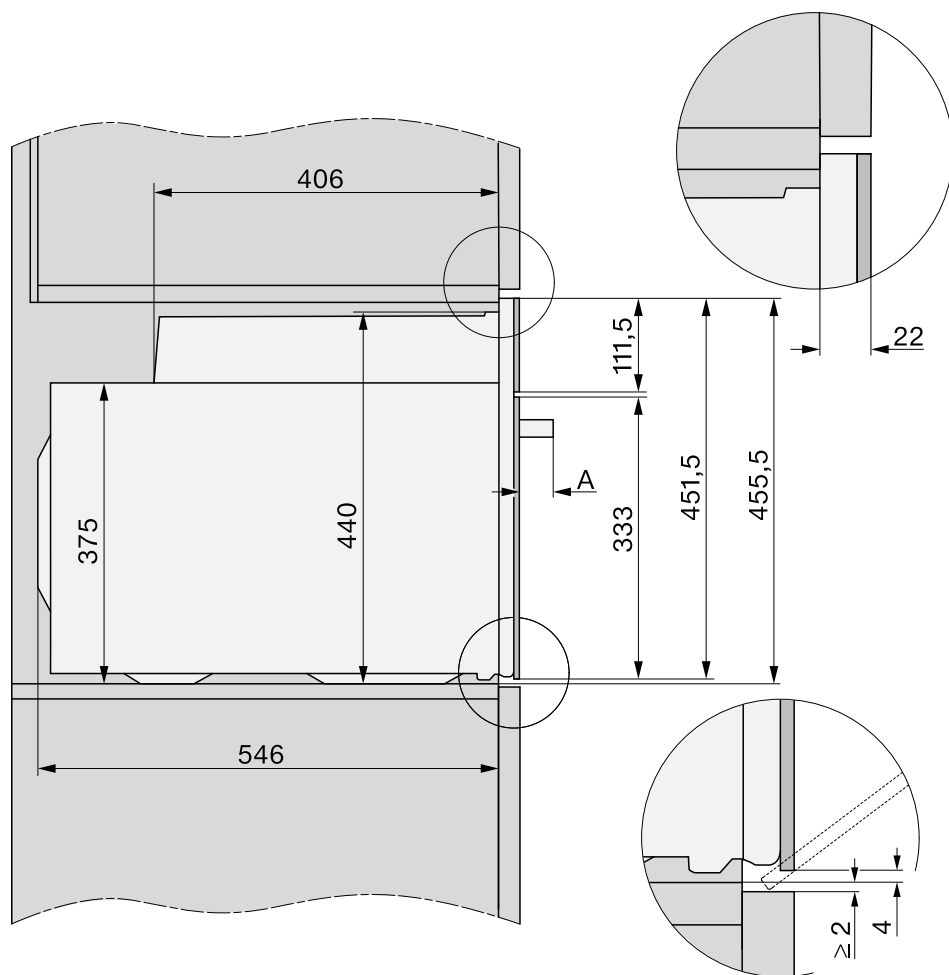
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-60

Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



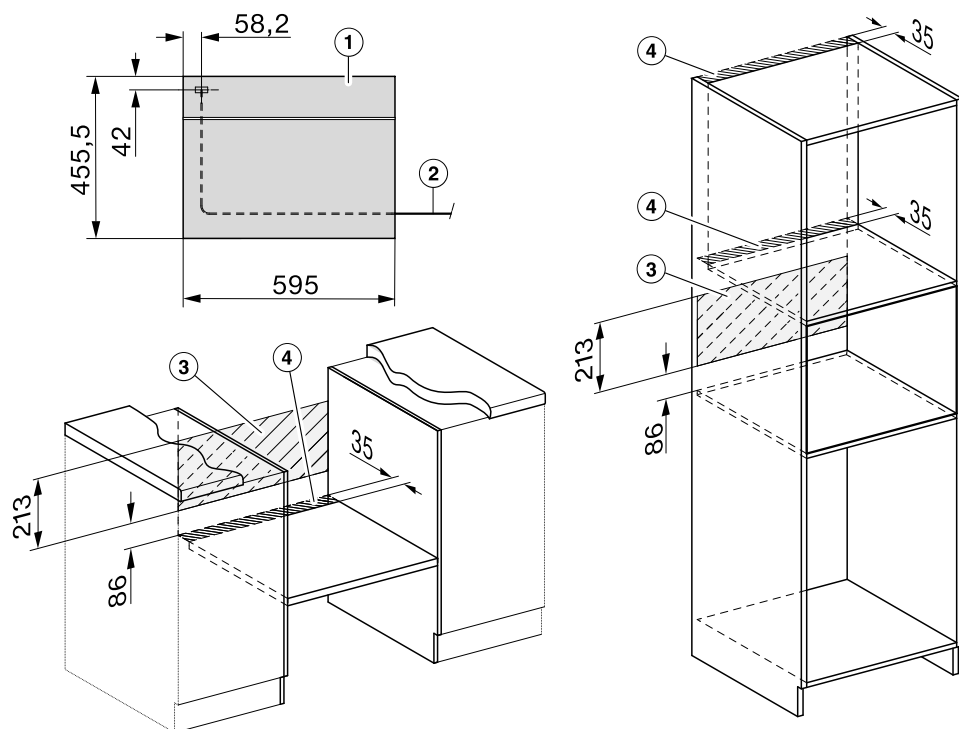
Vue latérale



- A** H 71xx : 43 mm
H 72xx : 47 mm

Installation

Raccordements et aération H xxxx-60



- ① Vue avant
- ② Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Encastrement du four

H xxxx-60

Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le 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 exemple, un poêle à bois/charbon).

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

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

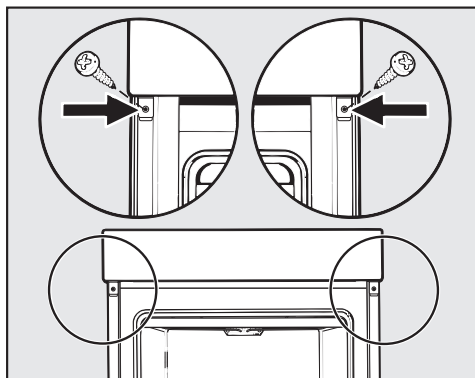
- Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant par la poignée.

Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

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 l'armoire d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée de la porte.

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



- À l'aide des vis fournies, fixez le four aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Remontez la porte si nécessaire.

Installation

Branchement électrique



Risque de blessure !

Des travaux d'installation, d'entretien ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.

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.

Le raccordement ne peut être effectué qu'à une installation électrique réglementaire.

Il est recommandé de procéder au **branchement par le biais d'une prise de courant** (installée dans les règles de l'art), car ceci 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, d'un ou plusieurs fusible(s) ou de contacteurs (EN 60335).

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

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Référence du modèle
- Numéro de fabrication
- Données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement)

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. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Conditions préalables au montage

En raison de la norme d'installation basse tension 47.330, le four doit être installé conformément aux instructions de montage.



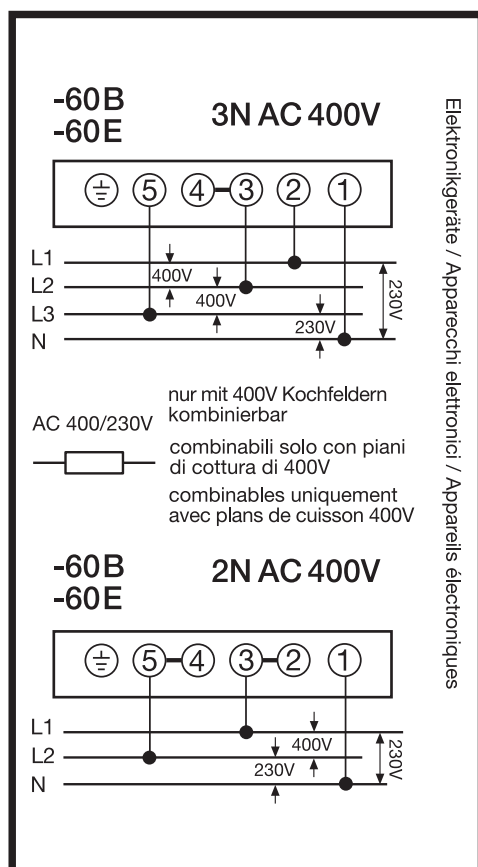
L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact avec des éléments sous tension.

Four

Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.


















Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.









Schéma de branchement



Informations pour les organismes de contrôle

Plats de contrôle selon EN 60350-1

Plats de contrôle (accessoires)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]
Gâteaux individuels (1 plaque ¹)		150	—	2	25–35
		160 ⁴	—	2	20–30
Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson ¹)		140	—	1+2	35–45
Sablés (1 plaque de cuisson ¹)		140	—	2	40–50
		160 ⁴	—	2	20–30
Sablés (2 plaques de cuisson ¹)		140	—	1+2	45–55 ⁶
Tarte aux pommes (grille de cuisson ¹ , moule à manqué ² , Ø 20 cm)		160	—	2	80–100
		180	—	1	80–90
Biscuit de Savoie (grille de cuisson ¹ , moule à manqué ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	—	1	20–35
		150–180 ⁴	—	1	20–45
Toast (grille ¹)		300	—	2	5–8
Burger (grille ¹ sur plaque universelle ¹)		300 ⁵	—	2	15–25 ⁷

 Mode de cuisson,  Température,  Booster, ³₁ Niveau,  Temps de cuisson,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte,  Grand gril, ✓ activé, — désactivé

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

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

³ Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois le temps de cuisson le plus court écoulé.

⁴ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

⁵ Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant de mettre les aliments à cuire.

⁶ Sortez les plats du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.


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

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

La détermination de la classe d'efficacité énergétique est effectuée suivant EN 60350-1.

Classe d'efficacité énergétique : A+

Veuillez tenir compte des indications suivantes pour l'exécution de la mesure :

- La mesure doit être réalisée en mode Chaleur tournante Eco .
- Sélectionnez le réglage Eclairage | "Activé" 15 secondes (voir chapitre "Réglages", section "Eclairage").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires doivent se trouver dans l'enceinte de cuisson.
N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails coulissants FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influe négativement sur le résultat de la mesure. Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des moyens techniques appropriés soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique normal.

Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H 7244-60 BP
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

Caractéristiques techniques

Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure désactivé	max. 0,3 W
Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure activé	max. 0,8 W
Consommation en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	max. 2,0 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt	20 min
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau	20 min
Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000–2,4835 GHz
Puissance d'émission du module Wi-Fi	max. 100 mW

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.ch/fr/c/index.htm
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur <https://miele.ch/manual> en saisissant le nom du produit ou la référence

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.

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web (http://<ip_adresse>/Licenses). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

H 7244-60 BP

fr-CH

M.-Nr. 11 191 331 / 01 / 002