

## Mode d'emploi et instructions de montage Four multifonctions



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

# Table des matières

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....   | <b>6</b>  |
| <b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....                             | <b>14</b> |
| <b>Description de l'appareil</b> .....   | <b>15</b> |
| <b>Éléments de commande</b> .....  | <b>16</b> |
| Touche Marche/Arrêt.....   | 17        |
| Écran.....   | 17        |
| Touches sensibles .....  | 17        |
| Symboles.....  | 18        |
| <b>Principe de commande</b> .....  | <b>19</b> |
| Sélectionner une option de menu.....   | 19        |
| Modifier un réglage dans une liste.....  | 19        |
| Modifier un réglage avec une barre à segments.....   | 19        |
| Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction.....   | 20        |
| Saisir des chiffres .....  | 20        |
| <b>Équipement</b> .....  | <b>21</b> |
| Plaque signalétique.....   | 21        |
| Éléments fournis.....  | 21        |
| Accessoires fournis et accessoires en option.....  | 21        |
| Dispositifs de sécurité.....   | 27        |
| Surfaces traitées PerfectClean .....   | 27        |
| <b>Première mise en service</b> .....  | <b>28</b> |
| Réglages de base.....  | 28        |
| Première montée en température du four .....   | 29        |
| <b>Réglages</b> .....  | <b>30</b> |
| Tableau des réglages.....  | 30        |
| Accéder au menu « Réglages » .....   | 31        |
| Langue  ..... | 31        |
| Heure.....   | 31        |
| Eclairage.....   | 31        |
| Ecran.....   | 31        |
| Volume .....   | 32        |
| Unités.....  | 32        |
| Booster .....  | 32        |
| Temp. préprogrammées .....   | 32        |
| Conseil pyrolyse .....   | 33        |
| Arrêt différé ventilateur.....   | 33        |
| Sécurité.....  | 33        |
| Version logiciel.....  | 34        |
| Revendeurs.....  | 34        |
| Réglages usine.....  | 34        |
| Heures fonctionnement.....   | 34        |
| <b>Minuterie</b> .....   | <b>35</b> |
| <b>Menu principal et sous-menus</b> .....  | <b>36</b> |
| <b>Conseils d'économie d'énergie</b> .....   | <b>37</b> |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Commande</b> .....  | <b>39</b> |
| Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson..... | 39        |
| Modifier la température .....                                      | 39        |
| Régler les temps de cuisson .....                                  | 39        |
| Modifier les temps de cuisson réglés.....                          | 40        |
| Supprimer les temps de cuisson réglés .....                        | 40        |
| Annuler la cuisson .....   | 41        |
| Préchauffer l'enceinte.....  | 41        |
| Booster.....   | 41        |
| <b>Programmes auto</b> .....                                       | <b>42</b> |
| Catégories .....   | 42        |
| Utilisation des programmes automatiques .....                      | 42        |
| Consignes d'utilisation .....                                      | 42        |
| Recettes.....  | 42        |
| Far breton.....  | 43        |
| Gâteau au yaourt .....   | 44        |
| Cake salé.....   | 45        |
| Quatre-quarts (FR).....  | 46        |
| Gâteau au chocolat .....   | 47        |
| Tarte tatin.....   | 48        |
| Madeleines .....   | 49        |
| Brioche .....  | 50        |
| Pain de poisson.....   | 51        |
| Pizza.....   | 52        |
| Poulet rôti.....   | 53        |
| Magret de canard.....  | 54        |
| Cuisse (FR) .....  | 55        |
| Rôti de veau.....  | 56        |
| Gigot (FR) .....   | 57        |
| Rôti de bœuf.....  | 58        |
| Rôti de porc .....   | 59        |
| Lapin à la moutarde .....  | 60        |
| Daurade.....   | 61        |
| Coquilles St-Jacques .....   | 62        |
| Filet de saumon (FR).....  | 63        |
| Rouget .....   | 64        |
| Flan de légumes .....  | 65        |
| Gratin dauphinois .....  | 66        |
| Soufflé au fromage (FR).....                                       | 67        |
| Lasagnes .....   | 68        |
| Tomates farcies .....  | 69        |
| Crumble aux pommes.....  | 70        |
| Clafoutis .....  | 71        |

# Table des matières

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>Autres applications</b> .....   | <b>72</b>  |
| Décongélation .....  | 72         |
| Stériliser des conserves .....   | 73         |
| Déshydratation .....   | 75         |
| Cuisson à basse température .....  | 76         |
| Produits surgelés/plats préparés .....   | 77         |
| Chauffer la vaisselle .....  | 77         |
| <b>Cuisson de pâtisseries/pain</b> .....   | <b>78</b>  |
| Conseils pour la cuisson .....   | 78         |
| Remarques concernant les tableaux de cuisson .....                               | 78         |
| Remarques concernant les modes de cuisson .....                                  | 79         |
| <b>Rôtissage</b> .....   | <b>80</b>  |
| Conseils de rôtissage .....  | 80         |
| Remarques concernant les tableaux de cuisson .....                               | 80         |
| Remarques concernant les modes de cuisson .....                                  | 81         |
| <b>Mode Gril</b> .....   | <b>82</b>  |
| Conseils pour faire griller .....  | 82         |
| Remarques concernant les tableaux de cuisson .....                               | 82         |
| Remarques concernant les modes de cuisson .....                                  | 83         |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....  | <b>84</b>  |
| Produits à ne pas utiliser .....   | 84         |
| Nettoyer les salissures normales .....   | 85         |
| Nettoyer les salissures incrustées (sauf les rails coulissants FlexiClips) ..... | 85         |
| Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClips .....                 | 86         |
| Nettoyer l'enceinte avec la Pyrolyse .....                                       | 87         |
| Démonter la porte .....  | 90         |
| Désassembler la porte .....  | 91         |
| Monter la porte .....  | 94         |
| Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips .....     | 94         |
| Abaisser la résistance de voûte/gril .....                                       | 95         |
| <b>En cas d'anomalie</b> .....   | <b>96</b>  |
| <b>Service après-vente</b> .....   | <b>100</b> |
| Contact en cas d'anomalies .....   | 100        |
| Garantie .....   | 100        |
| <b>Installation</b> .....  | <b>101</b> |
| Dimensions d'encastrement .....  | 101        |
| Encastrement dans un meuble haut ou bas .....                                    | 101        |
| Vue latérale .....   | 102        |
| Raccordements et aération .....  | 103        |
| Encastrement du four .....   | 104        |
| Raccordement électrique .....  | 105        |

# Table des matières

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>Tableaux de cuisson .....</b>                                 | <b>106</b> |
| Pâte à gâteau.....   | 106        |
| Pâte brisée.....   | 107        |
| Pâte levée .....   | 108        |
| Pâte à l'huile et au fromage blanc.....                          | 109        |
| Pâte à génoise.....  | 109        |
| Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue .....                    | 110        |
| Plats salés.....   | 111        |
| Bœuf.....  | 112        |
| Veau.....  | 113        |
| Porc .....   | 114        |
| Agneau, gibier .....   | 115        |
| Volaille, poisson .....  | 116        |
| <b>Données à l'intention des instituts de contrôle .....</b>     | <b>117</b> |
| Plats tests selon la norme EN 60350-1 .....                      | 117        |
| Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1..... | 118        |
| Fiche relative aux fours ménagers .....                          | 118        |

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

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

### Utilisation conforme

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

### Précautions à prendre avec les enfants

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

► Risque de blessure en cas de porte ouverte.

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

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

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

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

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

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.

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.

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

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

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

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

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



## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil.

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

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

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

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

► Avant toute installation, maintenance ou réparation, par ex. si l'éclairage de l'enceinte est défectueux (voir chapitre « En cas d'anomalie »), débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :

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

► Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).

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

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

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

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



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

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

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

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

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



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

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

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Les aliments qui sont conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et l'humidité qui s'en échappe peut provoquer de la corrosion dans le four. Par conséquent, couvrez les aliments.
- ▶ L'émail de la sole peut se briser ou éclater en raison de l'accumulation de chaleur.  
Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.  
Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante +  ou Chaleur tournante Eco , en prenant soin de désactiver la fonction Booster.
- ▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte peut l'endommager. Si vous posez des récipients de cuisson ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, veillez à ce qu'ils ne raclent pas dessus.
- ▶ Risque de blessure par dégagement de vapeur. Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, qui peut provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température. Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.
- ▶ Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Retournez ou mélangez les aliments afin qu'ils cuisent de façon uniforme.
- ▶ Les récipients en plastique non thermorésistant fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu. Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistant. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.
- ▶ La stérilisation ou le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression qui peut faire éclater ces récipients. Ne stérilisez ou ne réchauffez jamais de boîtes de conserve dans votre appareil.
- ▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte si cela n'est pas nécessaire.
- ▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et l'enceinte de cuisson. Le four risquerait d'être endommagé.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Surfaces en inox :

- ▶ N'utilisez pas de substance collante sur l'acier inoxydable de votre appareil : il s'en trouverait abîmé et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les aimants peuvent causer des rayures. Ne vous servez pas des surfaces en inox pour accrocher des objets aimantés.

### Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ Un fort dégagement de fumées risque de se produire en cas de salissures importantes dans l'enceinte de cuisson. Nettoyez les principaux dépôts accumulés dans l'enceinte avant de démarrer le nettoyage par pyrolyse.
- ▶ Risque de blessure par des vapeurs toxiques. Le nettoyage par pyrolyse peut dégager des vapeurs susceptibles d'irriter les muqueuses.  
Ne restez pas dans la cuisine pendant le nettoyage par pyrolyse et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y entrer. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le nettoyage par pyrolyse. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.
- ▶ Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips »). Remontez les supports de gradins correctement.
- ▶ La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.
- ▶ Les endroits chauds et humides sont propices à la prolifération d'insectes nuisibles (par ex. les cafards). Veillez à ce que le four et son environnement immédiat restent toujours propres.  
Les dommages causés par des insectes nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.

### Accessoires

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.
  - ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre four.
  - ▶ Les plats à rôtir Miele HUB 5000/HUB 5001 (si disponibles) ne doivent pas être insérés au niveau 1. Cela endommagerait la sole de l'enceinte de cuisson. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l'émail. N'insérez pas non plus le plat à rôtir Miele sur la barre support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la butée de sécurité. En règle générale, enfournez-le au niveau 2.
  - ▶ Les très fortes températures du nettoyage par pyrolyse peuvent endommager les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse.
- Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Ceci vaut également pour les grilles supports accessoires en option non pyrolysisables.

# Votre contribution à la protection de l'environnement



## Recyclage de l'emballage

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

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

## Votre ancien appareil

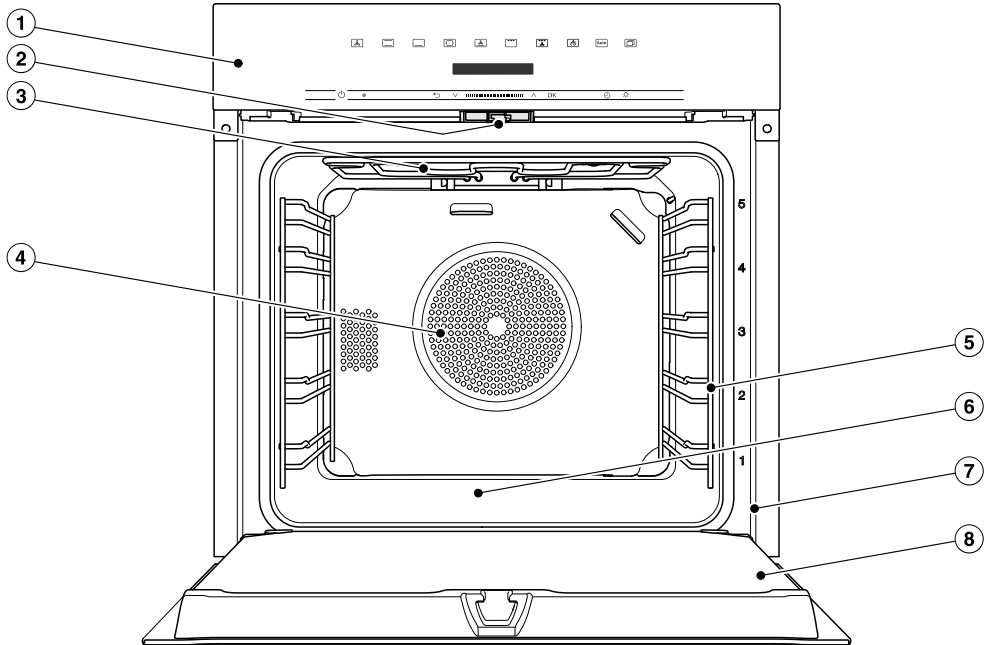
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce

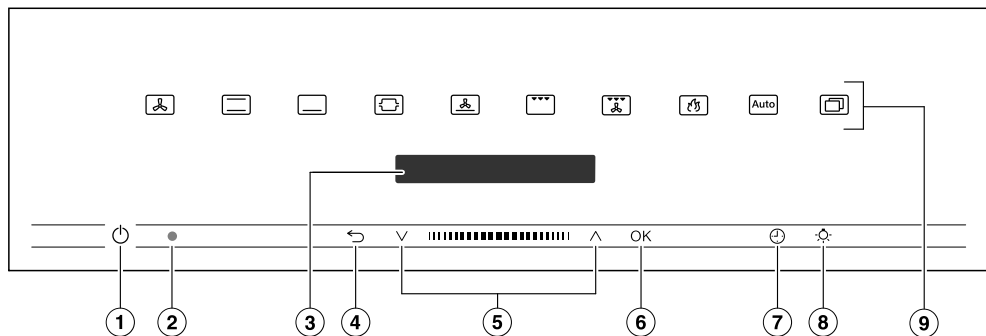
type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui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

## Four



- ① Éléments de commande
- ② Verrouillage de porte
- ③ Résistance de voûte/gril
- ④ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située derrière
- ⑤ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑥ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑦ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑧ Porte


## Éléments de commande



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ⏻  
Mise en marche et arrêt du four
- ② Interface optique  
(pour service après-vente Miele uniquement)
- ③ Écran  
Permet d'afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation
- ④ Touche sensitive ↶  
Revenir en arrière étape par étape et annuler un cycle de cuisson
- ⑤ Zone de navigation avec les flèches ↑ et ↓  
Parcourir les listes de sélection et modifier des valeurs
- ⑥ Touche sensitive OK  
Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages
- ⑦ Touche sensitive ⌚  
Régler une minuterie, une durée, une heure de départ ou d'arrêt pour une cuisson
- ⑧ Touche sensitive 💡  
Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte
- ⑨ Touches sensibles  
Sélectionner un mode de cuisson, un programme automatique ou accéder aux réglages




## Touche Marche/Arrêt

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


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

## Écran

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

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

## Touches sensibles

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





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

## Touches sensibles au-dessus de l'écran

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






# Éléments de commande

## Touches sensibles en-dessous de l'écran

| Touche sensitive  | Fonction  |
|---|---|
|  | En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu précédent ou au menu principal.<br>Si vous avez démarré une cuisson, vous pouvez l'annuler grâce à cette touche.   |
|   | Dans la zone de navigation, utilisez les flèches ou la réglette pour faire défiler les listes de sélection. L'option que vous souhaitez sélectionner s'affichera à l'écran.<br>Vous pouvez également modifier les valeurs et les réglages à l'aide des flèches ou de la réglette.             |
| <i>OK</i>   | Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage, la touche <i>OK</i> devient orange.<br>Cette touche permet d'appeler plusieurs fonctions (la minuterie par ex.), d'enregistrer la modification des valeurs et des réglages ou encore de confirmer les messages à l'écran. |
|  | Si vous n'avez pas démarré de cuisson, cette touche vous permet de paramétrer une minuterie (par ex. pour cuire des œufs).<br>Si vous avez lancé un programme, cette touche permet de configurer une minuterie, une durée, une heure de départ ou de fin pour la cuisson en cours.            |
|  | Cette touche permet d'activer et de désactiver l'éclairage de l'enceinte de cuisson.<br>Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte s'éteint 15 secondes après le démarrage ou reste activé ou désactivé pendant tout le cycle de cuisson.  |

## Symboles

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

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

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

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

### Sélectionner une option de menu

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  $||\blacksquare||$  jusqu'à atteindre l'option souhaitée.

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

- Confirmez votre choix en effleurant *OK*.

### Modifier un réglage dans une liste

Le réglage actuel est identifié par une coche  $\checkmark$ .

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette  $||\blacksquare||$  jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité(e).
- Validez en effleurant *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

### Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments  $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$ .

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

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


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

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

# Principe de commande


---

## Sélectionner un mode de cuisson ou une fonction

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

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

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

- Dans les modes de cuisson ou fonctions : réglez les valeurs comme la température.
- Dans Autres  : faites défiler la liste de sélection jusqu'à atteindre l'option souhaitée.
- Validez avec *OK*.

## Changer de mode de cuisson


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

La touche du mode actuellement sélectionné est orangée.

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


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

La touche du mode nouvellement sélectionné devient orange.

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

## Saisir des chiffres

Les chiffres sont modifiables lorsqu'ils sont en surbrillance.

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

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

- Validez en effleurant *OK*.

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

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

## Plaque signalétique

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

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

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

## Éléments fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage pour commander les fonctions du four
- Livre de recettes pour les programmes automatiques et les modes de cuisson
- Vis pour fixer votre four dans la niche d'encastrement
- Autres accessoires

## Accessoires fournis et accessoires en option

L'équipement dépend du modèle. En règle générale, le four est équipé de supports de gradins, d'une plaque de cuisson multi-usages et d'une grille de cuisson (désignée succinctement : grille).


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

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

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

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

## Supports de gradins

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

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

Chaque niveau est composé de 2 barres supports superposées.

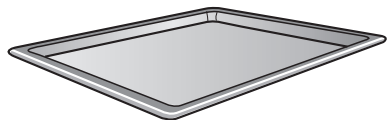
Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les barres supports.

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

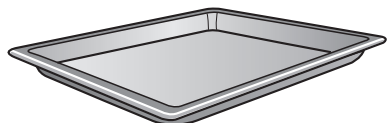
# Équipement

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

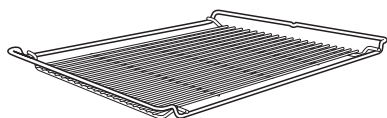
Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usages HUBB 71 :



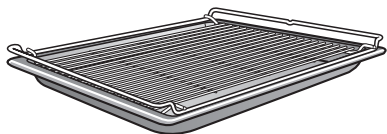
Grille HBBR 71 :



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

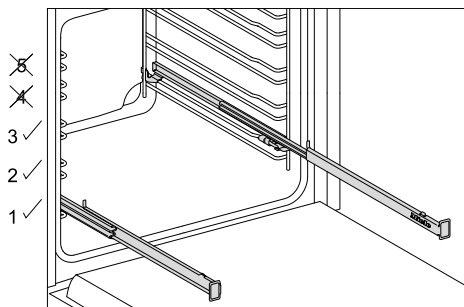
Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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



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

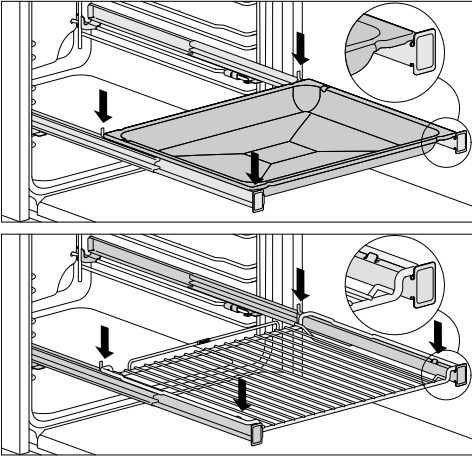
## Rails coulissants FlexiClips HFC 70-C



Les rails coulissants FlexiClips peuvent uniquement être placés aux niveaux 1, 2 et 3.

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

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



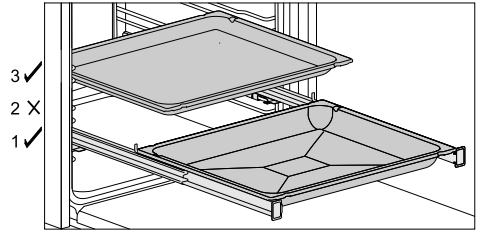
Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance,

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

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

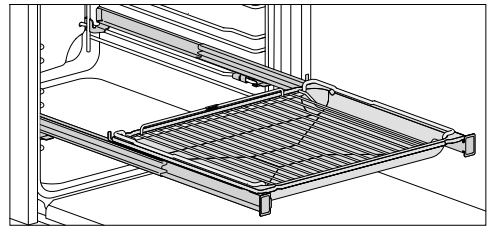
Etant donné que les rails coulissants sont montés sur la barre support supérieure d'un niveau, la distance par rapport au niveau supérieur se réduit. Un écart trop petit peut avoir un impact sur le résultat de cuisson.

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



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

Vous pouvez combiner la plaque de cuisson multi-usages et la grille avant de les insérer sur les rails coulissants FlexiClips.



- Posez la grille sur la plaque de cuisson multi-usages puis enfiler l'ensemble sur les rails coulissants FlexiClips. La grille coulisse automatiquement entre les supports du niveau, juste au-dessus des rails coulissants FlexiClips.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClips.

# Équipement

## Monter les rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

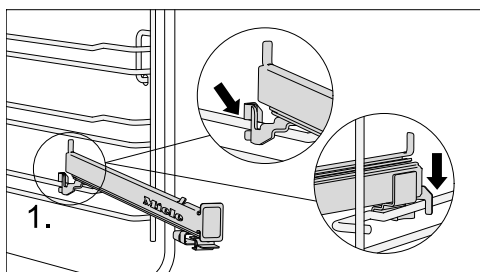
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClips.

Montez les rails coulissants FlexiClips de préférence au niveau 1. Vous pouvez ainsi les utiliser pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2.

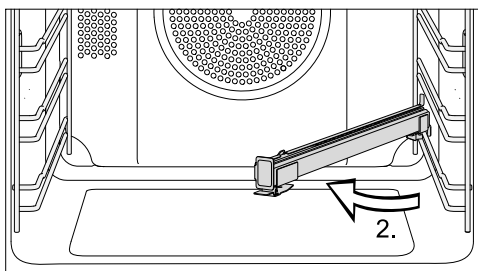
Chaque niveau des supports de gradins est constitué de deux barres supports. Les rails coulissants FlexiClips se montent sur les barres supports supérieures du niveau.

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

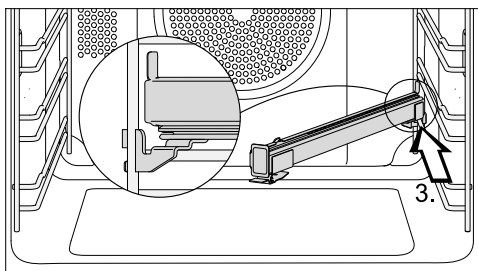
N'ouvrez **pas** les rails coulissants lors du montage ou du démontage.



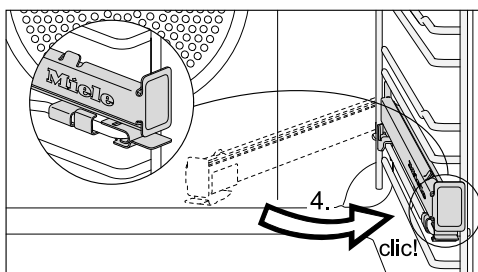
- Accrochez le rail coulissant FlexiClips à l'avant sur la barre supérieure d'un niveau (1.).



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



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



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

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



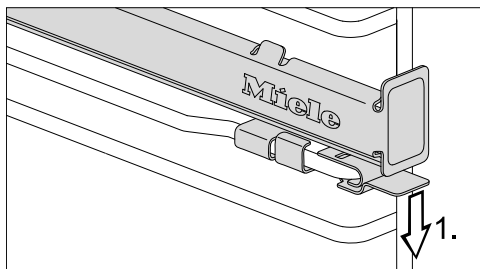
## Démonter les rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

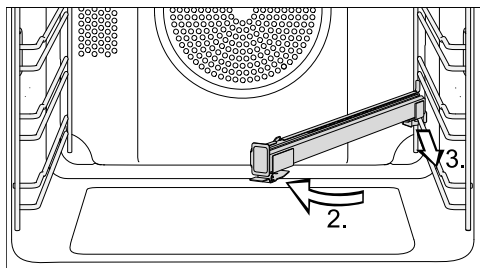
Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

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

- Enfoncez complètement le rail coulissant.



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



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

## Moules ronds



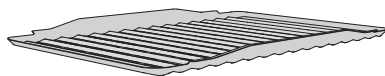
Le **plat à tarte HBF 27-1** non-perforé convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou de pâte brisée, de tartes sucrées ou salées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

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

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

- Insérez la grille et posez le moule dessus.

## Plaque à griller et rôtir HGBB 71



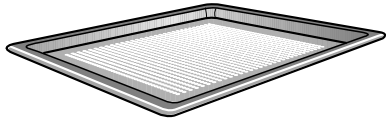
La plaque à griller et rôtir se place dans la plaque de cuisson multi-usages.

La plaque à griller et rôtir ou AirFrying évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

# Équipement

## Plaque de cuisson perforée HBBL 71 Gourmet et AirFry



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

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

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

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

## Pierre à pizza HBS 70



La pierre à pizza vous permet d'obtenir des résultats de cuisson parfaits pour les spécialités à la pâte croustillante, comme les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les petits fours salés ou autres.

Cet accessoire est à base de pierre réfractaire vitrifiée. Pour positionner et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

## Plats à rôtir HUB

### Couvercles pour plats à rôtir HBD

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

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

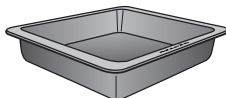
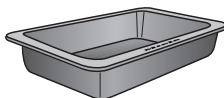
Les plats à rôtir Miele existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

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

### Profondeur : 22 cm    Profondeur : 35 cm

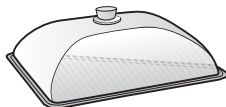
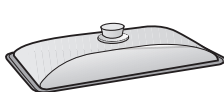
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

HUB 5001-XL\*



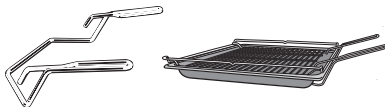
HBD 60-22

HBD 60-35



\* compatible avec les tables de cuisson à induction

## Poignée de retrait HEG




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

## Accessoires de nettoyage et d'entretien

- Chiffon multi-usages en microfibres
- Nettoyant pour four Miele

## Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants**   
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Verrouillage des touches**  
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité »)
- **Ventilateur de refroidissement**  
(voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »)
- **Sécurité oublié**  
La sécurité oublié s'active automatiquement si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.
- **Porte ventilée**  
La porte est constituée de vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur. Pendant que le four chauffe, de l'air circule également dans la porte, de telle sorte que la vitre extérieure reste froide. Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- **Verrouillage de porte** pour la pyrolyse  
Au début de la pyrolyse, la porte est verrouillée pour des raisons de sécurité. La porte se déverrouille seulement lorsque la température dans l'enceinte de cuisson descend en deçà de 280 °C.

## Surfaces traitées PerfectClean

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

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

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

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

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

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

Surfaces traitées PerfectClean :


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

# Première mise en service

---

## Réglages de base

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.


Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.

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

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

## Régler la langue

- Sélectionnez la langue souhaitée.

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

## Régler le site

- Sélectionnez le site souhaité.

## Régler l'heure

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

## Terminer la première mise en service


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

La première mise en service est terminée.

### Première montée en température du four

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.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine soit 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, dans l'enceinte ou sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière et les restes d'emballage.
- Insérez les rails coulissants FlexiClips (si disponibles) dans les supports de gradins et insérez les plaques et la grille.
- Enclenchez le four avec la touche Marche/Arrêt .

Sélectionner un mode apparaît.


- Sélectionnez Chaleur tournante + .

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


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

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

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

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

### Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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







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

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

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


# Réglages



## Tableau des réglages

| Option   | Réglages disponibles   |
|--|--|
| Langue  | ...   deutsch   english   ...<br>Site  |
| Heure  | Affichage<br>Activé*   Désactivé   Désactivation de nuit<br>Format de temps<br>12h   24h*<br>Régler  |
| Eclairage  | Activé<br>«Activé» 15 secondes*<br>Désactivé   |
| Ecran  | Luminosité<br><br>QuickTouch<br>Activé   Désactivé*   |
| Volume   | Signaux sonores<br>Modifier mélodie* <br>Fréquence simple <br>Bip touches<br><br>Mélodie d'accueil<br>Activé*   Désactivé |
| Unités   | Température<br>°C*   °F  |
| Booster  | Activé *   Désactivé   |
| Temp. préprogrammées   |  |
| Conseil pyrolyse   | Activé *   Désactivé   |
| Arrêt différé ventilateur  | Régulation thermique*<br>Commandé par la durée   |
| Sécurité   | Verrouillage des touches<br>Activé   Désactivé*<br>Sécurité enfants <br>Activé   Désactivé*   |
| Version logiciel   |  |
| Revendeurs   | Mode expo<br>Activé   Désactivé*   |
| Réglages usine   | Réglages de l'appareil<br>Temp. préprogrammées   |

\* Réglages d'usine

## Accéder au menu « Réglages »

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

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




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

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

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

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

## Heure

### Affichage

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

- **Activé**  
L'heure reste affichée.  
Si vous sélectionnez également le réglage **Ecran** | **QuickTouch** | **Activé**, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au contact.  
Si vous sélectionnez également le réglage **Ecran** | **QuickTouch** | **Désactivé**, vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.

- **Désactivé**  
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.
- **Désactivation de nuit**  
L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste sombre.

### Format de temps



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

### Régler

Réglez les heures et les minutes.

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

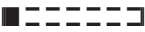
### Eclairage

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

### Ecran

#### Luminosité

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

-   
luminosité maximale
-   
luminosité minimale

# Réglages

---

## QuickTouch

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

### - Activé

Si vous avez également sélectionné Heure | Affichage | Activé ou Désactivation de nuit, les touches sensibles réagissent lorsque le four est éteint.

### - Désactivé

Indépendamment du réglage Heure | Affichage, les touches sensibles réagissent seulement lorsque le four est activé et pendant une courte période après l'avoir arrêté.

## Volume

### Signaux sonores

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

### Modifier mélodie

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

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



volume maximal



mélodie désactivée

### Fréquence simple

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

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



hauteur de fréquence maximale



hauteur de fréquence minimale

## Bip touches

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




volume maximal



tonalité des touches désactivée

## Mélodie d'accueil

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

## Unités

### Température

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

## Booster

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

### - Activé

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

### - Désactivé

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

## Temp. préprogrammées

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

Dès que vous accédez à l'option, la liste des modes de cuisson avec les tempé-



ratures préprogrammées correspondantes s'affiche.

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

## Conseil pyrolyse

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

## Arrêt différé ventilateur

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

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


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

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

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

## Sécurité

### Verrouillage des touches

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

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

### Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

Vous pouvez régler la minuterie même si la sécurité enfants est activée.

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

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

# Réglages

---

## Version logiciel

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

## Revendeurs

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

## Mode expo


Si vous mettez le four en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message suivant apparaît : Mode expo activé. Ne chauffe pas..

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


## Réglages usine

- Réglages de l'appareil  
Tous les réglages sont réinitialisés aux valeurs d'usine.
- Temp. préprogrammées  
Les températures préconisées que vous avez modifiées sont réinitialisées aux valeurs d'usine.

## Heures fonctionnement

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

## Utiliser la fonction Minuterie

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


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

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


## Régler la minuterie


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

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

- Effleurez la touche sensitive .
- Si une cuisson doit se dérouler simultanément, sélectionnez Minuterie. Le message Régler 00:00 min s'affiche.
- Réglez 06:20 grâce à la zone de navigation.
- Validez en effleurant OK.


Les réglages de la minuterie sont enregistrés.


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

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

Si une cuisson se déroule en parallèle **avec** une durée paramétrée, le décompte de la minuterie s'écoule en arrière-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 supplémentaire s'incrémente et un signal retentit.

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

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

## Modifier la minuterie


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

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

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












Le nouveau réglage est enregistré.

## Supprimer la minuterie

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

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

## Menu principal et sous-menus

| Menu  | Valeur pré-conisée | Plage      |
|---|--------------------|------------|
| Modes de cuisson  |                    |            |
| Chaleur tournante +    | 160 °C             | 30–250 °C  |
| Chaleur sole-voûte     | 180 °C             | 30–280 °C  |
| Chaleur sole           | 190 °C             | 100–280 °C |
| Rôtissage automatique  | 160 °C             | 100–230 °C |
| Cuisson intensive      | 170 °C             | 50–250 °C  |
| Multigril              | 240 °C             | 200–300 °C |
| Turbogrill             | 200 °C             | 100–260 °C |
| Pyrolyse               |                    |            |
| Programmes auto        |                    |            |
| Autres                 |                    |            |
| Chaleur tournante Eco   | 190 °C             | 100–250 °C |
| Décongélation   | 25 °C              | 25–50 °C   |
| Réglages               |                    |            |
| Heures fonctionnement   |                    |            |

## Cuisson

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


## Conseils d'économie d'énergie

---

### Utilisation de la chaleur résiduelle

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

### Ajuster les réglages

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

### Mode économie d'énergie

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

- Mettez le four en marche.

Le menu principal s'affiche.

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

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

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée.

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

- Validez avec *OK*.

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

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

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



## Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson


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

Selon le mode sélectionné, vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Température
- Durée
- Arrêt à
- Départ à

## Modifier la température

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

- Effleurez la flèche  $\wedge$  ou  $\vee$  ou faites glisser votre doigt sur la réglette .

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

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

Vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C.

- Validez en effleurant *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 programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire devenir impropres à la consommation.

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

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

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

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

# Commande

- Tps cuisson  
Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal dépend du mode sélectionné.
  - Arrêt à  
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.
  - Départ à  
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option Tps cuisson ou Arrêt à. L'option Départ à permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit commencer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.
- Effleurez la touche sensitive ⌚.
  - Réglez la durée et/ou l'heure souhaitée.
  - Validez avec OK.
  - Utilisez la touche ↩ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

## Modifier les temps de cuisson réglés

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

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

## Supprimer les temps de cuisson réglés

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

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

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



## Annuler la cuisson

- Effleurez la touche du mode sélectionné ou la touche ↵.
- Lorsque Annuler l'opération s'affiche, confirmez 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



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




Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

- Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la montée en température.
- Préchauffez l'enceinte pour les préparations et modes suivants :
  - pain noir, rosbif et filet de bœuf en mode Chaleur tournante +  et Chaleur sole-voûte 
  - gâteaux et biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes environ), pâtes délicates (par ex. génoise) en mode Chaleur sole-voûte  (sans la fonction **Booster**)

## Booster

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

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

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

Si vous réglez une température supérieure à 100 °C et que la fonction **Booster** est activée, l'enceinte chauffe rapidement jusqu'à la température réglée. Pour ce faire, la résistance de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps.

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

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

## Désactiver la fonction **Booster** pour une cuisson

- Sélectionnez le réglage **Booster** | Désactivé puis le mode de cuisson souhaité.


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

Si vous souhaitez réactiver la fonction **Booster** pour les prochaines cuissons, sélectionnez le réglage **Booster** | **Activé**.

## Programmes auto


---

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

Les programmes automatiques figurent sous Programmes auto .

Vous trouverez les recettes correspondant aux programmes automatiques dans la section « Recettes ».

### Catégories

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

- Gâteaux
- Petits gâteaux
- Pain
- Pizzas, tartes salées...
- Viande
- Poisson
- Gratins
- Desserts

### Utilisation des programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes auto .

La liste de sélection s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie souhaitée.

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

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

### Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Chaque programme automatique vous permet également de préparer des recettes similaires avec des quantités différentes.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre la fin de la phase de préchauffage avant de pouvoir enfourner les aliments. Un message à l'écran vous le signale.
- Dans certains programmes automatiques, il faut ajouter du liquide après un certain temps de cuisson. Un message avec indication de l'heure s'affiche à l'écran (par ex. pour arroser le plat).
- La durée du programme est une indication approximative. Elle peut varier en fonction de divers paramètres. La température initiale de la viande peut par ex. influencer sur le temps de cuisson.

### Recettes

Vous trouverez à la suite des recettes pour les programmes automatiques.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser les quantités et récipients indiqués dans les recettes.

---

## Far breton

Temps de préparation : 75 à 80 minutes  
pour 6 à 8 portions

### Ingrédients

200 g de farine  
150 g de sucre en poudre  
2 paquets de sucre vanillé  
4 œufs  
750 ml de lait entier  
20 pruneaux dénoyautés  
1 petit verre de rhum  
Beurre pour le plat

### Accessoires

Plat à gratin (20 x 30 cm)  
Grille

### Préparation


Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine et le sucre vanillé.

Ajouter les œufs en mélangeant délicatement, verser le lait et le rhum.

Rouler les pruneaux dans la farine et les incorporer à la préparation, verser dans le moule beurré.

Démarrer le programme automatique.  
Enfourner dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Gâteaux | Far breton

Niveau : 2

Durée du programme : env. 65 minutes

### Conseil

A la place des pruneaux, vous pouvez ajouter des morceaux de pommes reventus dans du beurre à la poêle.

---

## Gâteau au yaourt

Temps de préparation : 45 à 50 minutes  
pour 8 à 10 portions

### Ingrédients

1 pot (125 g) de yaourt (nature)  
½ sachet de levure chimique  
½ pot d'huile de colza  
2 pots de sucre en poudre  
3 pots de farine type 55  
2 œufs  
1 zeste de citron  
Beurre pour le moule

### Accessoires

Moule à manqué (Ø 26 cm)  
Grille

### Préparation


Verser le yaourt dans un saladier. Utiliser le pot de yaourt vide pour mesurer les autres ingrédients.

Mélanger les ingrédients en suivant l'ordre de la liste des ingrédients.

Démarrer le programme automatique.

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné et mettre à cuire dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Gâteaux | Gâteau au yaourt

Niveau : 2

Durée du programme : env. 35 minutes

---

## Cake salé

Temps de préparation : 55 à 60 minutes  
pour 6 à 8 portions

### Ingrédients

250 g de farine  
1 c. à c. de levure chimique  
1 verre de vin blanc  
100 ml d'huile d'olive  
4 œufs  
1 pincée de sel  
Poivre du moulin  
200 g de lardons ou de lard de jambon,  
en dés  
100 g de gruyère râpé  
Beurre pour le moule

### Accessoires

Moule rectangulaire (25 cm x 10 cm)  
Grille

### Préparation

Beurrer le moule.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le verre de vin blanc.


Ajouter l'huile, les œufs, le sel et le poivre, mélanger au fouet.

Ajouter enfin les lardons et le gruyère râpé, mélanger intimement.

Démarrer le programme automatique.

Verser le mélange dans le moule rectangulaire et enfourner dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Gâteaux | Cake salé

Niveau : 2

Durée du programme : env. 45 minutes

---

## Quatre-quarts (FR)

Temps de préparation : 70 à 75 minutes  
pour 8 à 10 portions

### Ingrédients

180 g de beurre fondu  
180 g de sucre  
4 œufs (calibre M)  
180 g de farine  
½ sachet de levure chimique  
1 pincée de sel

### Accessoires

Moule rectangulaire (25 cm x 10 cm)  
Grille

### Préparation


Séparer les blancs des jaunes d'œufs,  
monter les blancs en neige.

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre  
jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Remuer la farine mélangée à la levure et  
incorporer le beurre et le sel. Incorporer  
les œufs en neige dans la pâte.

Démarrer le programme automatique.

Verser la pâte dans un moule beurré et  
fariné et mettre à cuire dans le four  
chaud.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Gâteaux | Quatre-quarts  
(FR)

Niveau : 2

Durée du programme : env. 57 minutes

---

## Gâteau au chocolat

Temps de préparation : 35 à 40 minutes  
pour 8 à 10 portions

### Ingrédients

200 g de chocolat noir  
125 g de beurre ½ sel  
50 g de farine  
100 g de sucre en poudre  
3 œufs

### Accessoires

Casserole  
Plat à gratin ou moule à manqué  
(Ø 24 cm)  
Grille

### Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu doux, puis laisser refroidir un peu.


Mélanger le sucre, la farine et les œufs, ajouter le mélange beurre-chocolat, bien mélanger.

Démarrer le programme automatique.

Verser la préparation dans le moule beurré et fariné et mettre à cuire dans le four préchauffé.

Laisser refroidir avant de démouler.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Gâteaux | Gâteau au chocolat

Niveau : 2

Durée du programme : env. 25 minutes

---

## Tarte tatin

Temps de préparation : 65 à 70 minutes  
pour 6 portions

### Ingrédients

200 g de sucre  
1000 g de pommes  
60 g de beurre  $\frac{1}{2}$  sel  
Rouleau de pâte feuilletée (suffisant  
pour un moule à tarte de  $\varnothing$  28 cm)

### Accessoires

Casserole  
Moule à tarte ou moule à manqué  
( $\varnothing$  28 cm)  
Grille

### Préparation

Faire un caramel à sec dans le moule à  
Tatin ou dans une casserole.

Eplucher les pommes, couper les fruits  
en deux, enlever le cœur.


Placer les fruits harmonieusement dans  
le moule sur le caramel et parsemer de  
beurre.

Démarrer le programme automatique.

Etaler la pâte feuilletée et abaisser la  
pâte sur les pommes. Faire cuire la tarte  
dans le four préchauffé.

Sortir la tarte du four, laisser reposer  
5 minutes et retourner dans un plat de  
service. Servir avec une crème fouettée  
ou une glace à la vanille.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Gâteaux | Tarte tatin

Niveau : 2

Durée du programme : env. 50 minutes



---

## Madeleines

Temps de préparation : 30 à 35 minutes  
pour 4 à 6 portions

### Ingrédients

90 g de beurre  $\frac{1}{2}$  sel  
1 zeste de citron  
3 œufs  
100 g de sucre  
110 g de farine type 55  
 $\frac{1}{2}$  c. à c. de levure chimique

### Accessoires

Casserole  
Moule à madeleines  
Grille

### Préparation

Faire fondre le beurre.

Prélever le zeste de citron et le hacher finement.

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.


Ajouter la farine et la levure, incorporer le beurre fondu et les zestes de citron.

Démarrer le programme automatique.

Remplir les moules aux  $\frac{2}{3}$ . Enfourner dans un four préchauffé.

Démouler tiède.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Petits gâteaux | Madeleines

Niveau : 2

Durée du programme : env. 14 minutes

---

## Brioche

Temps de préparation : 120 à 130 minutes  
pour 8 à 10 portions

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g) ou 1 sachet de levure en poudre  
220–250 ml de lait  
55 g de beurre fondu  
420 g de farine  
5 g de sel  
1 œuf

### Pour dorer la brioche

1 jaune d'œuf mélangé à 1 c. à s. de lait

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

### Préparation

Mélanger la levure de boulanger, le lait et le beurre et laisser reposer 15 minutes.

Verser la farine et le sel en forme de puits dans un grand saladier, verser le mélange levure-lait-beurre. Ajouter l'œuf et malaxer à partir du milieu jusqu'à obtenir une pâte lisse.


Couvrir la pâte et la laisser lever à un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Couper ensuite en 3 morceaux, former 3 pâtons en longueur, les tresser et disposer sur la plaque de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique.

Laisser lever 20 minutes puis dorer avec le mélange de jaune d'œuf et de lait. Mettre à cuire dans le four chaud.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Pain | Brioche

Niveau : 2

Durée du programme : env. 31 minutes

---

## Pain de poisson

Temps de préparation : 65 à 70 minutes  
pour 6 à 8 portions

### Ingrédients

550 g de poisson sans arêtes type saumon, lotte ou cabillaud  
2 gousses d'ail  
1 oignon frais avec les fanes  
1 pincée de piment d'Espelette  
4 œufs  
125 g de crème fraîche  
4 biscottes écrasées  
1 botte de persil plat  
Sel  
Poivre  
250 g de crevettes cuites décortiquées  
Beurre pour le plat

### Accessoires

Moule rectangulaire (25 cm x 10 cm)  
Grille

### Préparation

Placer le poisson, l'ail, l'oignon frais avec les fanes et le piment d'Espelette dans un mixeur, hacher finement.

Dans un saladier, ajouter à la préparation les œufs, la crème fraîche et les biscottes, mélanger pour obtenir une consistance homogène.

Ajouter le persil plat, saler et poivrer.


Démarrer le programme automatique.

Beurrer le plat et verser la moitié de la préparation, disposer une couche de crevettes et verser le reste du mélange.

Enfourner le plat dans le four préchauffé.

Servir froid avec un coulis de tomates.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Pain | Pain de poisson

Niveau : 2

Durée du programme : env. 45 minutes

---

## Pizza

Temps de préparation : 30 à 35 minutes  
Pour une pizza ronde Ø 30 cm (1 à 2 portions)

### Ingrédients

Pâte toute prête

ou :

ingrédients pour faire la pâte soi-même

60 g de fromage blanc (faisselle)

2 c. à s. de lait

2 c. à s. d'huile

½ c. à c. de sel

1 jaune d'œuf

125 g de farine

1½ c. à c. de levure chimique

### Ingrédients pour la garniture

100 g de coulis de tomates

Origan

Sel

Poivre

50 g de jambon

100 g de champignons en lamelles  
(boîte)

150 g de gruyère râpé

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

### Préparation

Préparation avec une pâte toute prête :

Dérouler la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages, mettre une couche de coulis de tomate sur le fond de pâte, assaisonner de sel, poivre et d'origan.

Répartir le reste des ingrédients dessus.

Démarrer le programme automatique et mettre à cuire la pizza dans le four chaud.

Préparation avec une pâte fraîche :

Mélanger le fromage blanc avec le lait, l'huile, le sel et le jaune d'œuf. Incorporer la moitié de la farine mélangée à la levure, ajouter le reste en malaxant.

Malaxer un court instant, passer le rouleau à pâtisserie pour former une pizza ronde après avoir fariné la surface (Ø 30 cm) puis déposer la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique.

Mettre une couche de coulis de tomate sur le fond de pâte, assaisonner de sel, poivre et d'origan. Répartir le reste de la garniture.

Mettre à cuire la pizza dans le four chaud.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto Auto

Programme : Pizzas, tartes salées... | Pizza

Niveau : 2

Durée du programme : env. 17 minutes

---

## Poulet rôti

Temps de préparation : 75 à 95 minutes  
pour 2 à 4 portions

### Ingrédients

1 poulet (900–1800 g)

20–30 g d'huile

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir

Grille


### Préparation

Saler et poivrer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur, le disposer dans un plat à rôtir en pyrex et l'enduire d'huile.

Démarrer le programme automatique.

Mettre à cuire dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Viande | Volaille | Poulet rôti

Niveau : 2

Durée du programme : env. 66 à 86 minutes (selon le poids)

---

## Magret de canard

Temps de préparation : 30 à 35 minutes  
1 magret de canard pour deux personnes

### Ingrédients

1 magret de canard pour deux personnes  
Sel  
Poivre

### Accessoires

Plat en verre ou en céramique  
Poêle  
Grille

### Préparation

Entailler le magret côté peau à intervalles réguliers. Déposer le magret dans une poêle côté peau et faire chauffer doucement.

Éliminer la graisse du canard au fur et à mesure. Faire cuire jusqu'à ce que la peau soit grillée. Disposer le magret dans un plat, la peau vers le haut.

Démarrer le programme automatique.  
Faire cuire au four préchauffé.

Sortir la viande du four, la recouvrir et la laisser reposer pendant 5 minutes.

Tailler en tranches fines et parsemer de fleur de sel et de poivre du moulin.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto  Auto

Programme : Viande | Volaille | Magret de canard

Niveau : 2

Durée du programme : env. 17 minutes

---

## Cuisse (FR)

Temps de préparation : 50 à 75 minutes  
pour 6 portions

### Ingrédients

1 cuisse de dinde  
20 ml d'huile  
Poivre du moulin  
Thym frais  
4 gousses d'ail en chemise  
Fleur de sel

### Accessoires

Plat en verre ou en céramique  
(30 cm x 25 cm)  
Grille

### Préparation

Déposer la cuisse de dinde dans un plat, badigeonner d'huile neutre.


Parsemer de poivre et de thym frais, déposer l'ail en chemise dans le plat.

Démarrer le programme automatique et mettre à cuire dans le four préchauffé.

Sortir du four, couvrir et laisser reposer 10 minutes.

Tailler en tranches fines et parsemer de fleur de sel.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto   
Programme : Viande | Volaille | Cuisse (FR)  
Niveau : 2  
Durée du programme : env. 40 à 65 minutes (selon le poids)

---

## Rôti de veau

Temps de préparation : 50 à 90 minutes  
pour 4 à 10 portions

### Ingrédients

800–2500 g de rôti de veau

30–50 g de beurre fondu

5–10 g de persil haché

1 échalotte, finement coupée

Sel

Poivre

### Accessoires

Plat en verre ou en céramique  
(30 cm x 22 cm)

Grille

### Préparation


Saler et poivrer le rôti, le disposer dans un plat à rôtir (en verre/céramique) et appliquer un peu de beurre au pinceau.

Démarrer le programme automatique.

Parsemer de persil et de dés d'échalotte, arroser avec un peu d'eau et mettre à cuire dans le four préchauffé.

Sortir du four, couvrir et laisser reposer 10 minutes.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Viande | Veau | Rôti de veau

Niveau : 2

Durée du programme : 37 à 80 minutes  
(selon le poids)



---

## Gigot (FR)

Temps de préparation : 40 à 80 minutes  
pour 4 à 12 portions

### Ingrédients

1 gigot de 1000–3000 g (avec os)  
30–50 g de beurre fondu  
2–4 gousses d'ail écrasées  
Sel  
Poivre  
3–6 c. à s. d'herbes de Provence

### Accessoires

Casserole  
Plat à rôtir en verre  
Grille


### Préparation

Assaisonner le gigot avec le sel, le poivre, les herbes de Provence et les gousses d'ail écrasées et poser dans un plat à rôtir en verre.

Faire fondre le beurre dans une casserole puis enduire le gigot de beurre.

Démarrer le programme automatique et mettre à cuire dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto   
Programme : Viande | Agneau | Gigot (FR)  
Niveau : 2  
Durée du programme : 26 à 66 minutes  
(selon le poids)

---

## Rôti de bœuf

Temps de préparation : 40 à 115 minutes  
pour 4 à 8 portions

### Ingrédients

800–2100 g de filet de bœuf  
1 filet d'huile neutre  
Sel  
Poivre

### Accessoires

Plat en verre ou en céramique  
(30 cm x 22 cm)  
Grille

### Préparation

Placer les filets de bœuf dans un plat en verre ou en céramique, et ajouter un filet d'huile.

Démarrer le programme automatique et mettre à cuire dans le four préchauffé.

Une fois la cuisson terminée, poivrer et saler. Sortir la viande du four, couvrir et laisser reposer 10 minutes.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto  Auto

Programme : Viande | Bœuf | Rôti de bœuf | saignant ou à point

Niveau : 2

Durée du programme :

saignant : 30 à 65 minutes (selon le poids)

à point : 46 à 106 minutes (selon le poids)

---

## Rôti de porc

Temps de préparation : 50 à 105 minutes  
pour 4 à 8 portions

### Ingrédients

800–2000 g de rôti de porc  
30–50 g de beurre fondu  
5–10 g de persil haché  
Sel  
Poivre

### Accessoires

Plat en verre ou en céramique  
(30 cm x 22 cm)  
Grille


### Préparation

Saler et poivrer le rôti, le disposer dans un plat à rôtir et appliquer un peu de beurre au pinceau.

Démarrer le programme automatique.

Parsemer de persil et mettre à cuire dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto   
Programme : Viande | Porc | Rôti de porc  
Niveau : 2  
Durée du programme : 41 à 96 minutes  
(selon le poids)

---

## Lapin à la moutarde

Temps de préparation : 55 à 80 minutes  
pour 4 à 8 portions

### Ingrédients

1 lapin (1000–2500 g)  
100 g de moutarde à l'ancienne  
200 ml de vin blanc sec  
100 g de crème fraîche  
Sel  
Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir  
Grille

### Préparation

Poivrer et saler le lapin et déposer dans un plat à rôtir.

Démarrer le programme automatique.

Mélanger la moutarde, 1 cuillère à soupe de vin blanc et la crème fraîche, puis badigeonner le lapin de ce mélange. Verser le reste du vin blanc.

Placer le plat dans le four préchauffé et faire cuire le lapin.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Viande | Gibier | Lapin à la moutarde

Niveau : 2

Durée du programme : env. 41 à 66 minutes (selon le poids)

---


## Daurade

Temps de préparation : 30 à 35 minutes  
pour 4 portions

### Ingrédients

4 daurades (de 250 g)  
40 ml d'huile d'olive  
Sel  
Poivre

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto   
Programme : Poisson | Daurade  
Niveau : 2  
Durée du programme : env. 24 minutes

### Ingrédients pour la sauce

Jus d'1 citron  
2 gousses d'ail finement émincées  
6 c. à s. d'huile d'olive

### Accessoires

Plat à rôtir ou en céramique  
Grille

### Préparation

Démarrer le programme automatique.

Saler le poisson, le poivrer, appliquer un peu d'huile au pinceau, déposer dans le plat à rôtir et mettre à cuire dans le four préchauffé.

Pour la sauce : mélanger le jus de citron avec l'huile et les gousses d'ail écrasées et servir avec le poisson.

---

## Coquilles St-Jacques

Temps de préparation : 45 à 50 minutes  
pour 4 portions

### Ingrédients

12 coquilles Saint-Jacques  
1 noix de beurre doux  
Sel  
Poivre  
Persil plat

### Ingrédients pour la béchamel

250 ml de lait  
15 g de beurre doux  
20 g de farine  
Sel  
Poivre  
Noix de muscade (râpée ou en poudre)  
Piment d'Espelette

### Garniture

30 g de chapelure

### Accessoires

Casserole  
Poêle  
4 récipients en porcelaine ou coquilles vides  
Plaque de cuisson multi-usages

### Préparation

Pour la sauce béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole sur une zone de cuisson avec un réglage faible puis ajouter la farine en fouettant, cuire pendant 1 minute sans colorer.

Ajouter le lait, fouetter jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Assaisonner avec le sel, le poivre, la noix de muscade et le piment d'Espelette, réserver à température ambiante.

Dans une poêle, faire doucement chauffer une noix de beurre. Lorsque le beurre devient mousseux, faire colorer les noix de Saint-Jacques 1 minute de chaque côté.

Déposer 3 noix par coquille, placer les coquilles sur la plaque du four et verser la béchamel sur les noix, parsemer de persil frais et de chapelure.

Démarrer le programme automatique et mettre à cuire dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto

Programme : Poisson | Coquilles St-Jacques

Niveau : 2

Durée du programme : env. 19 minutes

---

## Filet de saumon (FR)

Temps de préparation : 30 à 35 minutes  
pour 4 portions

### Ingrédients

4 pavés de saumon (de 125 g)  
Sel  
Poivre du moulin  
Huile neutre  
Thym

### Ingrédients pour la sauce

2 jaunes d'œufs  
1 c. à s. d'eau  
40 ml de vin blanc sec  
Jus de ½ citron  
Fleur de sel

### Accessoires

Casserole  
Plat à gratin (30 x 25 cm)  
Grille

### Préparation

Démarrer le programme automatique.

Saler et poivrer les pavés, les badigeonner d'huile et les déposer dans le plat. Les parsemer de thym et enfourner le tout au four.

Pour la sauce : dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le vin blanc, l'eau et le jus de citron, fouetter légèrement.

Faire cuire au bain marie pendant une dizaine de minutes en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaisse et devienne onctueux.

Servir le poisson avec la sauce en parsemant de fleur de sel.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto  Auto  
Programme : Poisson | Filet de saumon (FR)  
Niveau : 2  
Durée du programme : env. 16 minutes

---

## Rouget

Temps de préparation : 20 à 25 minutes  
pour 4 portions

### Ingrédients

4 rougets (de 200 g)

Sel

Poivre

4 c. à s. d'huile d'olive

### Accessoires

Plat en verre

Grille

### Préparation

Ecailler et laver les rougets.

Démarrer le programme automatique.

Saler, poivrer et appliquer l'huile au pinceau. Huiler un plat en verre, y déposer les poissons et placer dans le four chaud.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Poisson | Rouget

Niveau : 2

Durée du programme : env. 16 minutes



---

## Flan de légumes

Temps de préparation : 70 à 75 minutes  
pour 4 portions

### Ingrédients

2 petites courgettes fines  
6 tomates séchées  
1 oignon  
1 botte de ciboulette  
4 œufs  
150 ml de crème fraîche  
Sel  
Poivre du moulin  
70 g de comté râpé  
2 c. à s. de maïzena

### Accessoires

Plat à gratin (25 x 40 cm)  
Grille

### Préparation

Tailler les courgettes, tomates, oignon et ciboulette en tout petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger les œufs et la crème fraîche, saler et poivrer.


Ajouter les légumes à la préparation ainsi que le fromage, bien mélanger et ajouter la maïzena, remuer.

Placer dans le plat beurré.

Démarrer le programme automatique et enfourner dans le four préchauffé.

Se consomme tiède ou froid.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Gratins | Flan de légumes

Niveau : 2

Durée du programme : env. 36 minutes

---

## Gratin dauphinois

Temps de préparation : 90 à 95 minutes  
pour 8 portions

### Ingrédients

2500 g de pommes de terre  
4 gousses d'ail  
250 ml de lait entier  
250 ml de crème fleurette  
Sel  
Poivre  
200 g de gruyère râpé  
Beurre pour le plat

### Accessoires

Casserole  
Plat à gratin (32 x 28 cm)  
Grille

### Préparation

Eplucher les pommes de terre, les tailler en tranches fines et les réserver dans un torchon propre.

Frotter le plat à gratin avec une gousse d'ail, le beurrer généreusement.

Faire chauffer le lait et la crème ainsi que les gousses d'ail écrasées à la casserole.


Placer les pommes de terre dans le plat à gratin en couches régulières, en salant et poivrant entre chaque couche.

Démarrer le programme automatique.

Arroser l'ensemble avec le mélange lait et crème bouillant, parsemer de comté râpé.

Enfourner dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Gratins | Gratin dauphinois

Niveau : 2

Durée du programme : env. 65 minutes

---

## Soufflé au fromage (FR)

Temps de préparation : de 100 à 110 minutes  
pour 4 à 6 portions

### Ingrédients

70 g de beurre  
70 g de farine  
250 ml de lait  
Sel  
Poivre noir  
Noix de muscade  
100 g de gruyère râpé  
4 œufs

### Accessoires

Casserole  
Plat à soufflé (Ø 18 à 20 cm)  
Grille

### Préparation

Chauffer 50 g de beurre, ajouter de la farine en remuant (ne pas laisser brunir) puis le lait. Continuer à remuer à feu très doux pendant 5 minutes. Retirer la casserole de la plaque de cuisson et laisser refroidir la préparation.

Beurrer le moule à soufflé et parsemer un peu de fromage râpé. Séparer les blancs des jaunes.

Assaisonner la sauce béchamel refroidie de sel, poivre et noix de muscade. Mélanger le reste de beurre et les jaunes d'œuf. Puis ajouter pour finir le reste de fromage.

Battre les blancs en neige et les incorporer à la sauce béchamel refroidie.

Démarrer le programme automatique.

Verser l'appareil dans le moule à soufflé. Le moule peut être rempli jusqu'à 3/4 de sa hauteur. Mettre à cuire le soufflé dans le four chaud.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto  Auto

Programme : Gratins | Soufflé au fromage (FR)

Niveau : 2

Durée du programme : env. 40 minutes

---

## Lasagnes

Temps de préparation : de 85 à 90 minutes  
pour 4 à 6 portions

### Ingrédients

8 à 10 feuilles de lasagne  
550 g de viande hachée  
600 g de tomates pelées  
2 oignons émincés  
2 gousses d'ail hachées  
1 carotte coupée en dés  
1 c. à s. d'herbes de Provence  
800 ml de béchamel (préparée)  
120 g de parmesan râpé  
300 g de gruyère râpé  
Beurre  
1 filet d'huile d'olive

### Accessoires

Poêle  
Plat à gratin (32 x 28 cm)  
Grille

### Préparation

Dans une poêle, rissoler les dés de carotte et les oignons à feu doux, ajouter la viande hachée et la saisir. Ajouter les tomates, l'ail et les herbes de Provence. Ajouter du sel et du poivre.

Beurrer un plat à gratin.

Démarrer le programme automatique.

Disposer 1/3 des lasagnes dans un moule à gratin beurré. Verser 1/3 de la sauce bolognaise par-dessus et parsemer de parmesan. Verser 1/3 de la sauce béchamel. Répéter ceci deux fois. Parsemer de gruyère râpé sur la dernière couche (sauce béchamel). Arroser avec un filet d'huile d'olive.

Enfourner les lasagnes tout de suite et cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto

Programme : Gratins | Lasagnes

Niveau : 2

Durée du programme : env. 55 minutes

---

## Tomates farcies

Temps de préparation : 85 à 90 minutes  
pour 4 à 6 portions

### Ingrédients

6 tomates  
½ oignon finement haché  
250 g de viande hachée  
Sel  
Poivre

### Accessoires

Plat en verre (28 cm x 22 cm)  
Grille

### Préparation

Couper les hauts des tomates, les réserver.

Creuser l'intérieur des tomates. Couper en petits morceaux la chair de tomate enlevée et la mettre à égoutter dans une passoire.

Déposer les tomates dans un plat à rôtir en verre et les saler à l'intérieur.

Mélanger la viande hachée avec l'oignon et la chair de tomate égouttée, saler, poivrer.

Démarrer le programme automatique.

Répartir le mélange de viande hachée dans les tomates, reposer les hauts de tomates dessus et mettre à cuire dans le four chaud.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto  Auto

Programme : Gratins | Tomates farcies

Niveau : 2

Durée du programme : env. 66 minutes

---

## Crumble aux pommes

Temps de préparation : 70 à 75 minutes  
pour 6 portions

### Ingrédients

500 g de pommes  
100 g de farine  
100 g de beurre froid coupé en dés  
20 g de beurre pour le moule  
120 g de sucre roux  
50 g de poudre d'amandes  
1 c. à c. de cannelle  
1 pincée de sel

### Accessoires

Plat en verre ou en céramique  
(28 cm x 22 cm)  
Grille

### Préparation


Eplucher, épépiner et couper les pommes en quartiers puis en grosses lamelles (1 cm d'épaisseur).

Répartir les tranches de pommes dans un plat en céramique/en verre.

Démarrer le programme automatique.

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, la cannelle, le sucre, le sel et le beurre du bout des doigts pour confectionner les miettes de crumble. Répartir les miettes sur les pommes et mettre à cuire dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Desserts | Crumble aux pommes

Niveau : 2

Durée du programme : env. 50 minutes

---

## Clafoutis

Temps de préparation : 60 à 65 minutes  
pour 8 portions

### Ingrédients

60 g de beurre ½ sel  
2 œufs  
2 jaunes d'œuf  
1 pincée de sel fin  
100 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
250 ml de lait entier  
100 g de farine type 55  
700 g de cerises bien mûres, dénoyau-  
tées

### Accessoires

Plat à gratin ou moule à manqué  
(Ø 26 cm)  
Grille

### Préparation

Mettre le beurre dans le plat et l'enfour-  
ner à four chaud.


Battre les œufs et les jaunes ensemble,  
ajouter la pincée de sel ainsi que le  
sucre et le sucre vanillé, fouetter la pré-  
paration jusqu'à ce qu'elle blanchisse.

Ajouter le lait, mélanger, puis la farine  
en pluie et mélanger, vous devez obtenir  
un liquide épais et onctueux.

Sortir le beurre fondu du four et l'ajouter  
à la préparation, ajouter les cerises et  
placer dans le moule.

Démarrer le programme automatique et  
enfourner dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode de cuisson : Programmes auto 

Programme : Desserts | Clafoutis

Niveau : 2

Durée du programme : env. 50 minutes

## Autres applications


---

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


- Décongélation
- Préparation de conserves
- Sécher
- Cuisson à basse température
- Produits surgelés/plats préparés
- Chauffer la vaisselle

### Décongélation

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

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Décongélation.
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée.

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

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.


Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

### Conseils

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




### Stériliser des conserves

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

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


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

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

### Préparer les fruits et les légumes

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

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

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

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



## Autres applications


### Stérilisation des fruits et des cornichons


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

### Stérilisation des légumes


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

|                                 |  |  |
|---------------------------------|---|---|
| Fruits                          | -/-   | 30 °C<br>25–35 min  |
| concombres                      | -/-   | 30 °C<br>25–30 min  |
| betteraves rouges               | 120 °C<br>30–40 min   | 30 °C<br>25–30 min  |
| haricots verts, haricots beurre | 120 °C<br>90–120 min  | 30 °C<br>25–30 min  |

 Température et durée de stérilisation, dès que les bulles sont visibles

 Température et temps de chaleur résiduelle

### Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

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

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

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


## Déshydratation

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






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






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


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

- N'utilisez pas plus de 2 niveaux de séchage en même temps. Placez les aliments à sécher dans les niveaux 1+3. Si vous utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages, insérez la plaque sous la grille.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .
- Modifiez la température préconisée et réglez la durée de séchage.
- Retournez régulièrement les aliments sur la plaque de cuisson multi-usages.

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


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

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

\* Séchez les herbes uniquement sur la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  étant donné 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 séchés

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

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

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

## Autres applications

### Cuisson à basse température

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

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

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

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

Le résultat est très tendre et juteux.

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

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


- Dès que le programme de cuisson est terminé, vous pouvez découper la viande immédiatement. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.
- Maintenez la viande au chaud dans l'enceinte de cuisson jusqu'au moment de servir. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.


- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

### Utiliser Chaleur sole-voûte

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

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

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

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

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

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

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

## Produits surgelés/plats préparés

### Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

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

### Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

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

### Préparer des produits surgelés/plats préparés

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


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

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

## 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 supports de gradins.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .
- Réglez une température située entre 50 et 80 °C.

 Risque de brûlures !

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

- Enlevez la vaisselle chauffée de l'enceinte.

# Cuisson de pâtisseries/pain

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

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

## Conseils pour la cuisson

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

## Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usages, possèdent un revêtement PerfectClean (voir chapitre « Équipement »). En règle générale, les surfaces traitées avec PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et autres spécialités similaires. Ce type de pâtes a tendance à coller en raison d'une forte teneur en blanc d'œufs.
- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer des produits surgelés sur la grille.

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

### Sélectionner la température 🌡️

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

### Sélectionner le temps de cuisson ⌚

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

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

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


## Remarques concernant les modes de cuisson

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

### Utiliser les Programmes auto

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

### Utiliser Chaleur tournante +

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

Utilisez ce mode si vous souhaitez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.

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

## Conseils

- Si vous utilisez plusieurs niveaux en même temps, enfournez la plaque de cuisson multi-usages au niveau le plus bas.
- Cuissez les pâtisseries humides et les gâteaux sur 2 niveaux maximum.

### Utiliser Cuisson intensive

Ce mode convient aux gâteaux ou tartes à garniture humide.

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

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

### Utiliser Chaleur sole-voûte

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

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

### Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfournez les aliments au niveau 2.

# Rôtissage

## Conseils de rôtissage

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




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

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

## Sélectionner la température

- En règle générale, optez pour la température la moins élevée. Si la température est trop élevée, la viande dore bien mais ne sera pas cuite.
- En mode Chaleur tournante +  et Rôtissage automatique , choisissez une température d'env. 20 °C de moins que pour le mode Chaleur sole-voûte .
- Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C. La cuisson durera un peu plus longtemps, mais la viande cuira de façon homogène et sera moins sèche à l'extérieur.
- 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

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



- Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [min/cm] :
  - Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
  - Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
  - Rosbif/filet : 8–10 min/cm
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

## Conseils

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

## Remarques concernant les modes de cuisson

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



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


## Utiliser les Programmes auto

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

## Utiliser Chaleur tournante + ou Rôtissage automatique

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

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

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

- Enfourez les aliments au niveau 2.

## Utiliser Chaleur sole-voûte

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


- Enfourez les aliments au niveau 2.

## Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfourez les aliments au niveau 2.

## Mode Gril

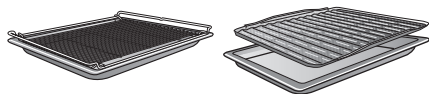
 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Fermez la porte pendant la cuisson au gril.

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

N'utilisez pas la plaque de cuisson.



### Conseils pour faire griller

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres matières grasses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également les arroser de jus de citron.

### Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

### Sélectionner la température

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

## Choisir le niveau

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

## Sélectionner le temps de cuisson ⌚

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

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

## Remarques concernant les modes de cuisson

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

### Utiliser Multigril

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


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

### Utiliser Turbogril

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


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

## Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

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

### Produits à ne pas utiliser

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

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

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

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

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

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

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

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

## Nettoyer les salissures normales

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

## Nettoyer les salissures normales

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

## Nettoyer les salissures incrustées (sauf les rails coulissants FlexiClips)

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

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

## Nettoyage et entretien

### Utiliser un produit nettoyant pour four

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

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs désagréables sont susceptibles de se former lors des cycles de cuisson ultérieurs.

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

Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois latérales et arrière de l'enceinte de cuisson.

- Laissez agir comme indiqué sur l'emballage.

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

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

### Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClips

Le lavage en lave-vaisselle élimine la graisse spéciale utilisée dans les rails coulissants FlexiClips, qui coulisent moins bien.


Il ne faut surtout pas nettoyer les rails coulissants FlexiClips au lave-vaisselle.

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

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

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

## Nettoyer l'enceinte avec la Pyrolyse

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

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

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

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

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

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

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

## Préparer la pyrolyse

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

Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson avant de démarrer la pyrolyse. Cela vaut également pour les supports de gradins ainsi que les accessoires en option.

Un fort dégagement de fumées risque de se produire en cas de salissures importantes dans l'enceinte de cuisson.


Les résidus incrustés peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées.

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

- Retirez tous les accessoires (dont les supports de gradins) de l'enceinte de cuisson.

# Nettoyage et entretien


## Démarrer la pyrolyse

 Risque de blessure par des vapeurs toxiques.

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


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

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

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

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

- Validez en effleurant *OK*.

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

## Démarrer immédiatement la pyrolyse



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

La pyrolyse démarre.

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

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

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


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

## Départ différé de la pyrolyse

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

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

La touche sensitive  devient orange.

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



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

## Terminer la pyrolyse

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

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

### ■ Arrêtez le four.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.



Risque de blessure lié aux surfaces brûlantes.

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

Laissez refroidir les résistances et l'enceinte de cuisson avant d'éliminer les éventuels résidus.

- Enlevez les résidus liés à la pyrolyse (par ex. les cendres) qui peuvent s'être accumulés dans l'enceinte en fonction du degré de salissure du four.

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

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

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

Évitez de le nettoyer autant que possible.

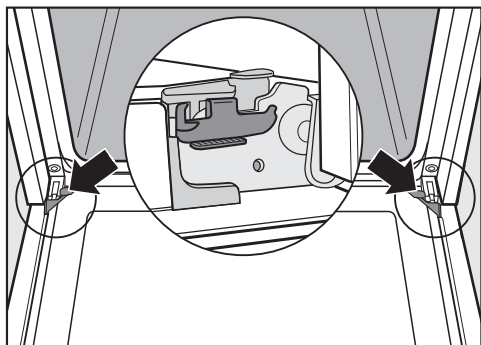
Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation de l'émail.

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

## Nettoyage et entretien

### Démonter la porte

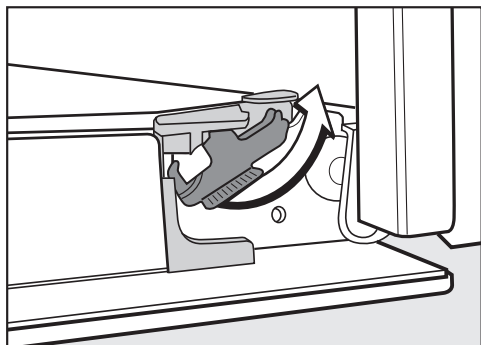
La porte pèse env. 10 kg.



La porte est fixée aux charnières par des supports.

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

- Ouvrez complètement la porte.



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

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

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

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

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

## Désassembler la porte

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

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

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

Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les surfaces vitrées de la porte. Pour le nettoyage des vitres de la porte, respectez les mêmes instructions que pour la façade du four.

Les vitres de la porte sont traitées de différentes façons selon la face concernée. Les faces orientées vers l'enceinte de cuisson réfléchissent la chaleur.

Le four sera endommagé si les vitres de la porte sont assemblées de façon incorrecte.


Veillez à remettre les vitres dans la bonne position après le nettoyage.

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

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

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

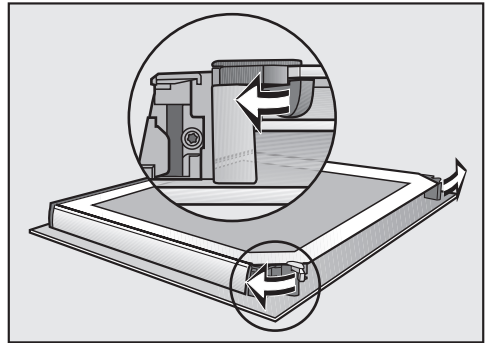
Disposez les vitres démontées à un endroit où elles ne risquent pas d'être cassées.

 Risque de blessure dû à la fermeture de la porte.

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

Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

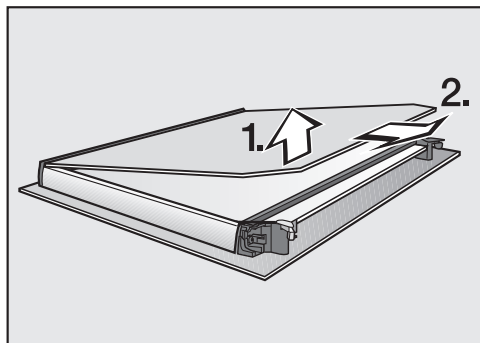
- Posez la vitre extérieure de la porte sur une surface douce (un torchon par exemple) afin d'éviter les rayures. Pensez à poser la poignée dans le vide, à côté du bord de la table, afin que la vitre soit bien à plat et qu'elle ne risque pas de se briser pendant le nettoyage.



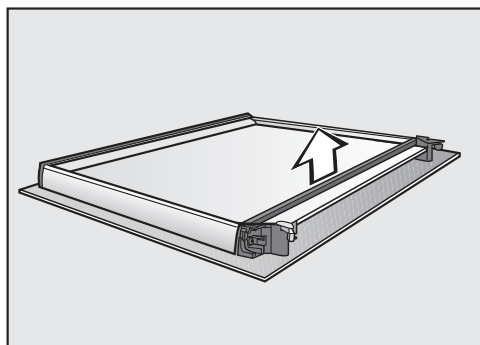
- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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

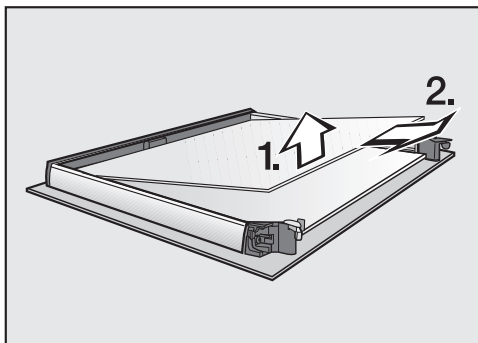
## Nettoyage et entretien



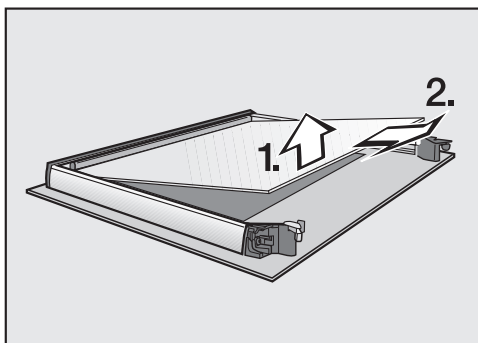
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la bague en plastique.



- Retirez le joint.



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



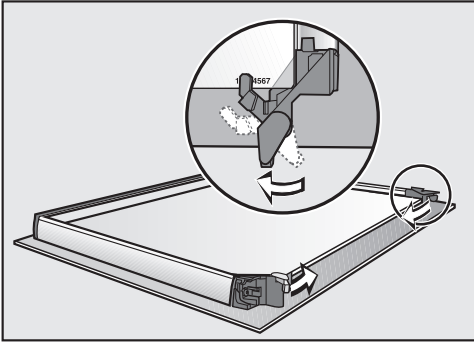
- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

Réassemblez ensuite la porte avec soin :

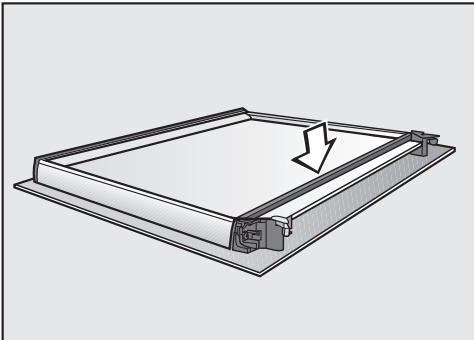
Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, observer la référence indiquée sur les vitres.

## Nettoyage et entretien

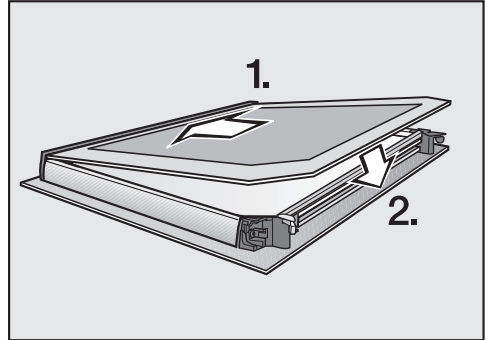
- Insérez la vitre intermédiaire inférieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).



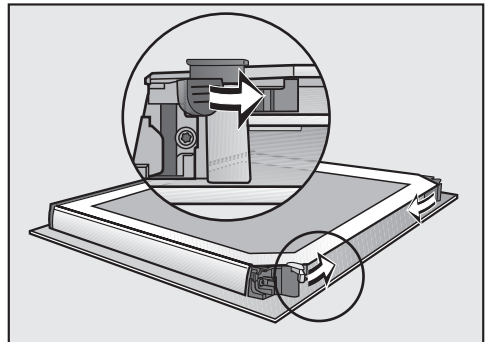
- Tournez les dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur de sorte qu'ils reposent sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée). La vitre doit reposer sur les dispositifs de blocage.



- Remettez le joint.



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



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

La porte est réassemblée.

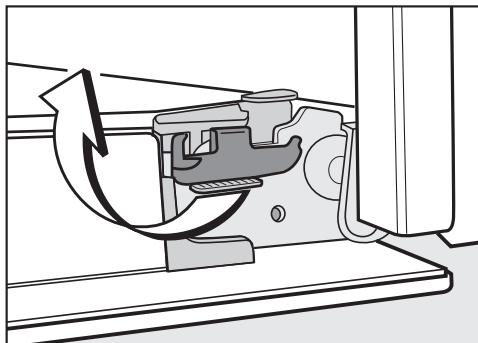
# Nettoyage et entretien

## Monter la porte



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

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




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

## Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips

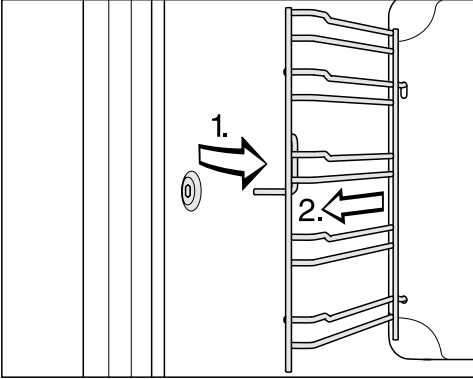
Vous pouvez démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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




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

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

- Montez les pièces avec précaution.

## Abaisser la résistance de voûte/gril

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

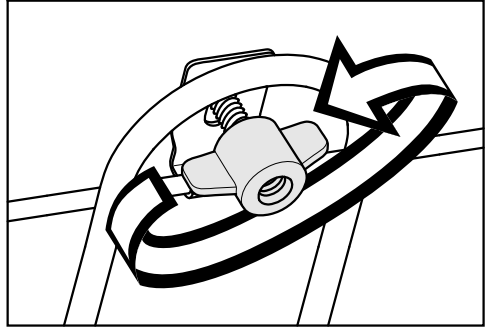
 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

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

- Démontez les supports de gradins.



- Desserrez l'écrou papillon.

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

- Abaissez prudemment la résistance de voûte/gril.

La voûte de l'enceinte est désormais accessible.

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

- Après le nettoyage, rabattez la résistance de voûte/gril vers le haut.

- Remettez l'écrou papillon en place et serrez-le à fond.




- Montez les supports de gradins.

## En cas d'anomalie




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

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.


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


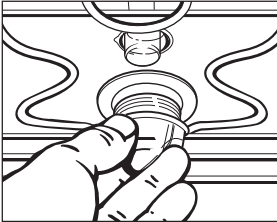

| Problème   | Cause et solution  |
|--|--|
| <b>L'écran est sombre.</b>   | Vous avez sélectionné le réglage Heure   Affichage   Désactivé. C'est pour cette raison que l'écran devient sombre lorsque le four est éteint.<br>■ Le menu principal s'affiche dès que vous allumez le four. Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure   Affichage   Activé.  |
|  | Le four n'est pas sous tension.<br>■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise.<br>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.   |
| <b>Vous n'entendez aucun signal sonore.</b>  | Les signaux sonores sont désactivés ou leur volume est trop faible.<br>■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume dans le menu Volume   Signaux sonores.   |
| <b>L'enceinte ne chauffe pas.</b>  | Le mode expo est activé.<br>Vous pouvez sélectionner des options et les touches sensibles réagissent, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas.<br>■ Désactivez le mode expo en réglant Revendeurs   Mode expo   Désactivé.   |
| <b>Lorsque vous allumez le four, l'information Sécurité enfants  s'affiche.</b> | La sécurité enfants  est activée.<br>■ Validez en effleurant OK.<br>Presser «OK» 6s apparaît.<br>■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche pour une cuisson en effleurant la touche sensible OK pendant au moins 6 secondes.<br>■ Si vous souhaitez désactiver durablement la sécurité enfants, effectuez le réglage suivant : Sécurité   Sécurité enfants    Désactivé. |



| Problème  | Cause et solution  |
|---|--|
| <b>Les touches sensibles ne réagissent pas.</b>   | Vous avez sélectionné le réglage <b>Ecran   QuickTouch   Désactivé</b> . C'est pour cette raison que les touches sensibles ne réagissent pas lorsque le four est éteint. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les touches sensibles réagissent dès que le four est allumé. Si vous souhaitez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez <b>Ecran   QuickTouch   Activé</b>.</li> </ul> |
|   | Le four n'est pas branché au réseau électrique. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise.</li> <li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.</li> </ul>  |
|   | Un problème est survenu au niveau de la commande. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Effleurez la touche <b>Marche/Arrêt</b>  jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche de l'appareil.</li> </ul>  |
| <b>Le message</b> Panne de courant <b>s'affiche à l'écran.</b>  | Une brève coupure de courant a eu lieu. Le cycle de cuisson en cours a été interrompu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêtez le four et remettez-le en marche.</li> <li>■ Redémarrez le processus de cuisson.</li> </ul>  |
| <b>Le message</b> 12:00 <b>s'affiche à l'écran.</b>   | La panne de courant a duré plus de 150 heures. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez à nouveau la date et l'heure.</li> </ul>  |
| <b>Le message</b> Durée max fonctionnemnt <b>s'affiche à l'écran.</b>   | Le four a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. La sécurité oubli s'est activée. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Validez en effleurant <b>OK</b>.</li> </ul> <p>Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.</p>   |
|  <b>Anomalie F32 s'affiche à l'écran.</b> | Le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne ferme pas la porte. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez ensuite le nettoyage par pyrolyse.</li> <li>■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>   |
|  <b>Anomalie F33 s'affiche à l'écran.</b> | Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêtez le four et remettez-le en marche.</li> <li>■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>   |
| <b>Anomalie et un code non-listé dans le tableau s'affichent.</b>   | Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>   |

## En cas d'anomalie

| Problème   | Cause et solution  |
|--|--|
| <b>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</b>           | Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »).  |
| <b>Le four s'est arrêté automatiquement.</b>   | Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.<br>■ Rallumez le four.  |
| <b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.</b> | La température sélectionnée est différente de celle de la recette.<br>■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.  |
|  | Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.<br>■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite donc un temps de cuisson plus long.  |
| <b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.</b>                        | Vous avez choisi une température ou un niveau inapproprié(e).<br>■ 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.<br>■ Les moules de couleur claire ou en fer blanc ne conviennent pas au mode Chaleur sole-voûte  . Utilisez des moules mats et foncés.  |
| <b>Les rails coulissants FlexiClips sont difficiles à insérer ou à extraire.</b>             | Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClips ne sont pas suffisamment graissés.<br>■ Lubrifiez les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele.<br>Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées régnant dans l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails coulissants FlexiClips. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele. |

| Problème   | Cause et solution   |
|--|---|
| <p><b>Il reste des salissures dans l'enceinte de cuisson après la pyrolyse.</b></p>  | <p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures et produit donc des résidus sous forme de cendres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humide.</li> </ul> <p>Si vous trouvez encore des salissures importantes, redémarrez le nettoyage par pyrolyse, en allongeant éventuellement la durée.</p>  |
| <p><b>L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.</b></p>   | <p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage   «Activé» 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si vous souhaitez que l'éclairage de l'enceinte reste activé pendant toute la cuisson, sélectionnez Eclairage   Activé.</li> </ul>   |
| <p><b>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est éteint.</b></p>   | <p>Vous avez sélectionné le réglage Eclairage   Désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vous pouvez activer l'éclairage pendant 15 secondes en effleurant la touche .</li> <li>■ Selon vos préférences, sélectionnez Eclairage   Activé ou «Activé» 15 secondes.</li> </ul>  |
| <p><b>L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.</b></p>  | <p>La lampe halogène est défectueuse.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> <b>Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.</b></p> <p>Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.</p> <p>Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le fusible correspondant de l'installation domestique.</li> <li>■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas.</li> <li>■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9).</li> <li>■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite.</li> <li>■ Remettez le four sous tension.</li> </ul> |

## Service après-vente

---

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

### Contact en cas d'anomalies

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

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

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

### Garantie

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

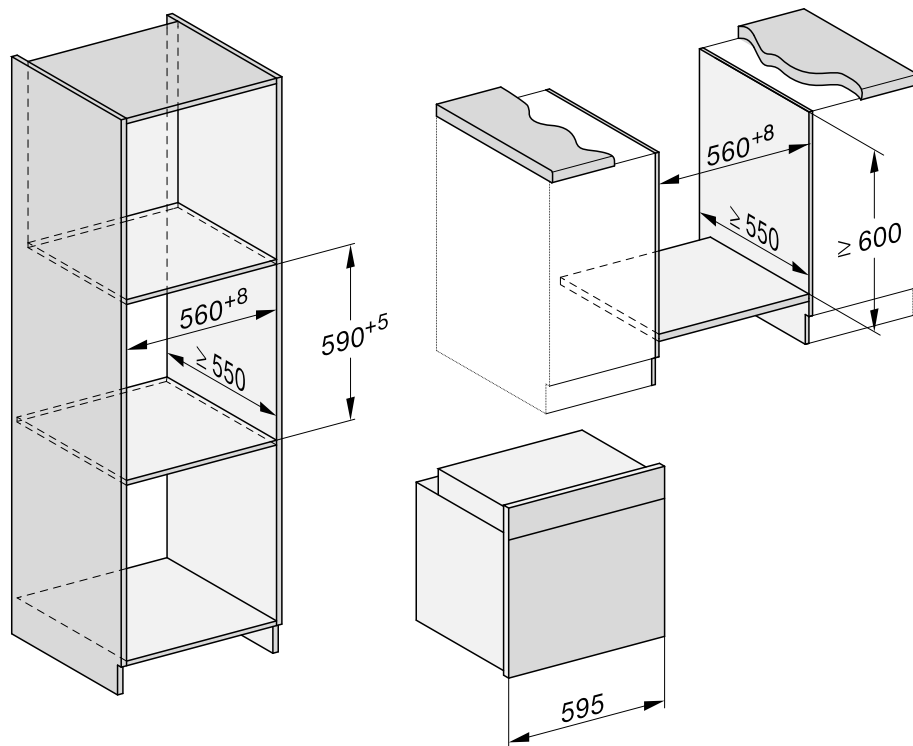
Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

## Dimensions d'encastement

Les cotes sont indiquées en mm.

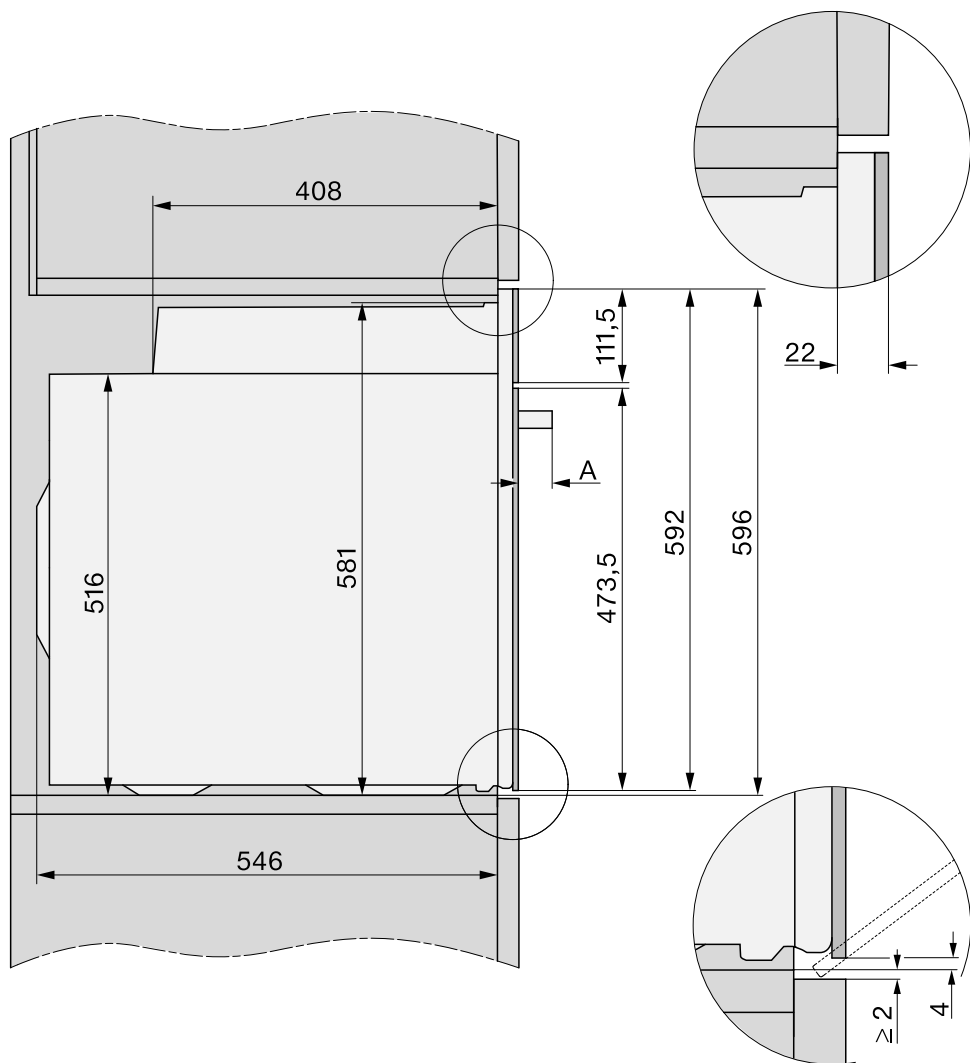
### Encastement dans un meuble haut ou bas

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



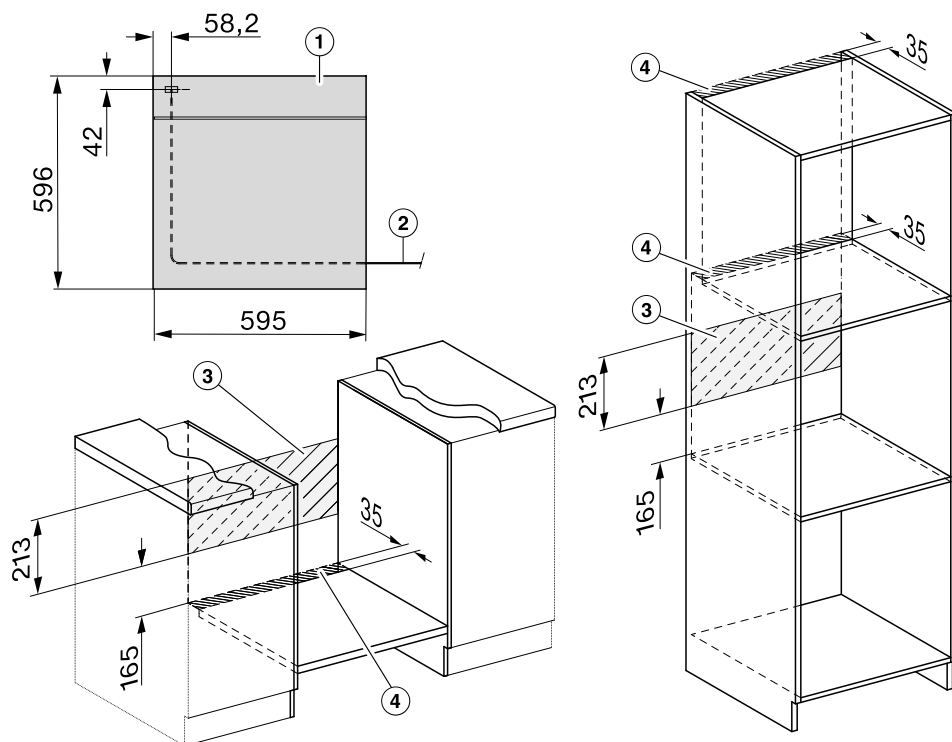
# Installation

## Vue latérale



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

## Raccordements et aération



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

# Installation

## Encastrement du four

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

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

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

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

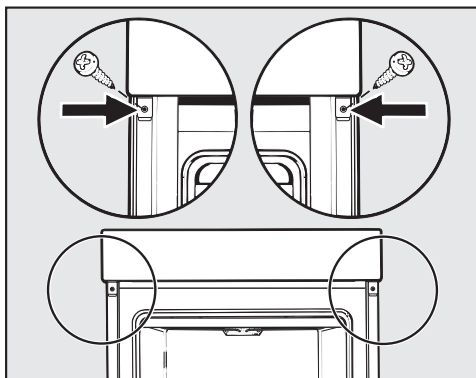
- Raccordez le four électriquement.

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

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

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

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



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



## Raccordement électrique



Risque de blessure !

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

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

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

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

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

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

Vous trouverez les **données de raccordement** sur la plaque signalétique située à l'avant de l'enceinte de cuisson de l'appareil. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau. En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Désignation de modèle
- Numéro de fabrication

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

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

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

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

### Four multifonctions

Le four est livré avec un câble à 3 conducteurs et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 230 V, 50 Hz.

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

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

# Tableaux de cuisson

## Pâte à gâteau

| Gâteaux/pâtisseries<br>(accessoire)   |  | 🌡️<br>[°C]           | 🔥↑<br>Booster |                  |       | 🕒<br>[min]         |
|---|--|----------------------|---------------|------------------|-------|--------------------|
|   |  |                      |               | +HFC:            | -HFC: |                    |
| Muffins (1 plaque)  |  | 150–160              | –             | 1                | 2     | 25–35              |
| Muffins (2 plaques)   |  | 150–160              | –             | 1+3 <sup>3</sup> | 1+3   | 30–40 <sup>4</sup> |
| Petits gâteaux* (1 plaque)  |  | 150                  | –             | 1                | 2     | 25–35              |
|   |  | 160 <sup>2</sup>     | –             | 2                | 3     | 20–30              |
| Petits gâteaux* (2 plaques)   |  | 150 <sup>2</sup>     | –             | 1+3 <sup>3</sup> | 1+3   | 25–35              |
|   |  | 150–160              | –             | 1                | 2     | 60–70              |
| Quatre-quarts (grille, moule rectangulaire, 30 cm) <sup>1</sup>                         |  | 155–165 <sup>2</sup> | –             | 1                | 2     | 60–70              |
|   |  | 150–160              | –             | 1                | 2     | 55–65              |
| Gâteau marbré, aux noix (grille, moule, 30 cm) <sup>1</sup>                             |  | 150–160              | ✓             | 1                | 2     | 60–70              |
|   |  | 150–160              | ✓             | 1                | 2     | 55–65              |
| Gâteau marbré, aux noix (grille, moule couronne/ moule à kouglof, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160              | ✓             | 1                | 2     | 60–70              |
|   |  | 155–165              | –             | 1                | 2     | 40–50              |
| Tarte aux fruits (1 plaque)   |  | 155–165              | ✓             | 1                | 1     | 55–65              |
|   |  | 150–160              | ✓             | 1                | 2     | 55–65              |
| Tarte aux fruits (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                         |  | 165–175 <sup>2</sup> | –             | 1                | 2     | 50–60              |
|   |  | 150–160              | –             | 1                | 2     | 25–35              |
| Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                     |  | 170–180 <sup>2</sup> | –             | 1                | 2     | 15–25              |

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), 🕒 durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

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

<sup>1</sup> Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>3</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

<sup>4</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

## Pâte Brisée

| Gâteaux/pâtisseries<br>(accessoire)  |  | 🌡️<br>[°C]           | 🔥↑<br>Booster | 📏 <sup>5</sup><br>Niveau |       | 🕒<br>[min]         |
|--|--|----------------------|---------------|--------------------------|-------|--------------------|
|  |  |                      |               | +HFC:                    | -HFC: |                    |
| Biscuits à l'emporte-pièce (1 plaque)  |  | 140–150              | –             | 1                        | 2     | 25–35              |
|  |  | 150–160              | –             | 1                        | 2     | 25–35              |
| Biscuits à l'emporte-pièce<br>(2 plaques)                                    |  | 140–150              | –             | 1+3 <sup>3</sup>         | 1+3   | 25–35 <sup>4</sup> |
| Sprints* (1 plaque)  |  | 140                  | –             | 1                        | 2     | 35–45              |
|  |  | 160 <sup>2</sup>     | –             | 2                        | 3     | 20–30              |
| Sprints* (2 plaques)   |  | 140                  | –             | 1+3 <sup>3</sup>         | 1+3   | 40–50 <sup>4</sup> |
| Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) <sup>1</sup>          |  | 150–160              | –             | 1                        | 2     | 35–45              |
|  |  | 170–180 <sup>2</sup> | –             | 1                        | 2     | 20–30              |
| Cheesecake (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                    |  | 170–180              | –             | 1                        | 2     | 80–90              |
|  |  | 150–160              | –             | 1                        | 2     | 80–90              |
| Tarte aux pommes* (grille, moule à manqué, Ø 20 cm) <sup>1</sup>             |  | 160                  | –             | 1                        | 2     | 80–100             |
|  |  | 180                  | –             | 1                        | 1     | 80–90              |
| Tourte aux pommes (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>             |  | 180–190 <sup>2</sup> | –             | 1                        | 2     | 60–70              |
|  |  | 160–170              | –             | 1                        | 2     | 60–70              |
| Tarte aux fruits avec nappage (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 170–180              | –             | 1                        | 2     | 60–70              |
|  |  | 150–160              | –             | 1                        | 2     | 55–65              |
| Tarte aux fruits avec nappage<br>(1 plaque)                                  |  | 170–180              | –             | 1                        | 2     | 50–60              |
|  |  | 160–170              | –             | 1                        | 2     | 45–55              |
| Tarte aux fruits et à la crème<br>(1 plaque)                                 |  | 210–220 <sup>2</sup> | ✓             | –                        | 1     | 55–65              |
|  |  | 180–190              | –             | –                        | 1     | 35–45              |

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup> niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip- HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), 🕒 durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, ✓ activé, – désactivé

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

<sup>1</sup> Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>3</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

<sup>4</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

# Tableaux de cuisson

## Pâte levée

| Gâteaux/pâtisseries<br>(accessoire)                                 |  | 🌡️<br>[°C]           | 🔥↑<br>Booster |                  |                | 🕒<br>[min]         |
|---|--|----------------------|---------------|------------------|----------------|--------------------|
|   |  |                      |               | +HFC:            | -HFC:          |                    |
| Kouglof (grille, moule à kouglof,<br>Ø 24 cm) <sup>1</sup>          |  | 150–160              | –             | 1                | 2              | 50–60              |
|   |  | 160–170              | –             | 1                | 2              | 50–60              |
| Pain de Noël allemand (1 plaque)                                    |  | 150–160              | –             | 1                | 2              | 55–65              |
|   |  | 160–170              | ✓             | 1                | 2              | 55–65              |
| Tarte aux fruits et au crumble<br>(1 plaque)                        |  | 160–170              | ✓             | 1                | 2              | 40–50              |
|   |  | 170–180              | ✓             | 2                | 3              | 45–55              |
| Tarte aux fruits (1 plaque)   |  | 160–170              | ✓             | 1                | 2              | 45–55              |
|   |  | 170–180              | ✓             | 2                | 3              | 45–55              |
| Chaussons aux pommes/pains aux<br>raisins (1 plaque)                |  | 160–170              | ✓             | 1                | 2              | 25–35              |
| Chaussons aux pommes/pains aux<br>raisins (2 plaques)               |  | 160–170              | ✓             | 1+3 <sup>3</sup> | 1+3            | 30–40 <sup>5</sup> |
| Pain blanc, cuisson sans moule<br>(1 plaque)                        |  | 180–190              | –             | 1                | 2              | 35–45              |
|   |  | 190–200              | –             | 1                | 2              | 30–40              |
| Pain blanc (grille, moule rectangu-<br>laire, 30 cm) <sup>1</sup>   |  | 180–190              | –             | 1                | 2              | 35–45              |
|   |  | 190–200 <sup>2</sup> | ✓             | 1                | 2              | 30–40              |
| Pain complet (grille, moule rectangu-<br>laire, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190              | –             | 1                | 2              | 55–65              |
|   |  | 200–210 <sup>2</sup> | ✓             | 1                | 2              | 45–55              |
| Faire lever la pâte (grille)  |  | 30–35                | –             | – <sup>4</sup>   | – <sup>4</sup> | –                  |

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), 🕒 durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

<sup>1</sup> Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>3</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

<sup>4</sup> Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, les supports de gradins peuvent également être retirés.

<sup>5</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

## Pâte à l'huile et au fromage blanc

| Gâteaux/pâtisseries (accessoire)                   |  | Température [°C] | Booster | Niveau 5         |      | Durée de cuisson [min] |
|--|--|------------------|---------|------------------|------|------------------------|
|  |  |                  |         | +HFC             | -HFC |                        |
| Tarte aux fruits (1 plaque)                        |  | 160–170          | ✓       | 1                | 2    | 40–50                  |
|  |  | 170–180          | ✓       | 2                | 3    | 50–60                  |
| Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)  |  | 160–170          | –       | 2                | 3    | 25–35                  |
| Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques) |  | 150–160          | ✓       | 1+3 <sup>1</sup> | 1+3  | 25–35 <sup>2</sup>     |

Mode de cuisson, température, Booster, niveau 5 (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, activé, désactivé

<sup>1</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

<sup>2</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

## Pâte à génoise

| Gâteaux/pâtisseries (accessoire)                                    |  | Température [°C]     | Booster | Niveau 5 |      | Durée de cuisson [min] |
|---|--|----------------------|---------|----------|------|------------------------|
|   |  |                      |         | +HFC     | -HFC |                        |
| Génoise (2 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>     |  | 160–170 <sup>2</sup> | –       | 1        | 2    | 15–25                  |
| Génoise (4 à 6 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160 <sup>2</sup> | –       | 1        | 2    | 30–40                  |
| Gâteau de Savoie* (grille1, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |  | 180                  | –       | 1        | 2    | 25–35                  |
|   |  | 150–170 <sup>2</sup> | –       | 1        | 2    | 25–45                  |
| Abaisse de génoise (1 plaque)                                       |  | 180–190 <sup>2</sup> | –       | 1        | 2    | 10–20                  |

Mode de cuisson, température, Booster, niveau 5 (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, activé, désactivé









\* Les réglages sont également conformes aux dispositions de la norme EN 60350-1. Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles).


<sup>1</sup> Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

# Tableaux de cuisson

## Pâte à chou, pâte feuilletée, meringue


















| Gâteaux/pâtisseries<br>(accessoire)                     |  | 🌡️<br>[°C] | 🔥↑<br>Booster | 📏 <sup>5</sup> <sub>1</sub> |       | 🕒<br>[min]         |
|---|---|------------|---------------|-----------------------------|-------|--------------------|
|   |   |            |               | +HFC:                       | -HFC: |                    |
| Choux (1 plaque)  |  | 160–170    | –             | 1                           | 2     | 30–40              |
| Chaussons (1 plaque)                                    |  | 180–190    | –             | 1                           | 2     | 20–30              |
| Chaussons (2 plaques)                                   |  | 180–190    | –             | 1+3 <sup>1</sup>            | 1+3   | 20–30 <sup>2</sup> |
| Macarons (1 plaque)                                     |  | 120–130    | –             | 1                           | 2     | 25–50              |
| Macarons (2 plaques)                                    |  | 120–130    | –             | 1+3 <sup>1</sup>            | 1+3   | 25–50 <sup>2</sup> |
| Meringues (1 plaque, 6 pièces<br>de Ø 6 cm)             |  | 80–100     | –             | 1                           | 2     | 120–150            |
| Meringues (2 plaques, 6 pièces<br>de Ø 6 cm par plaque) |  | 80–100     | –             | 1+3 <sup>1</sup>            | 1+3   | 150–180            |












Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, 📏<sup>5</sup><sub>1</sub> niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), 🕒 durée de cuisson,  Chaleur tournante +, ✓ activé, – désactivé

<sup>1</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

<sup>2</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

## Plats salés

| Aliment<br>(accessoire)  |  | Température<br>[°C]  | Booster<br> | Niveau 5<br> |       | Durée de cuisson<br>[min] |
|--|---|----------------------|--|---|-------|---------------------------|
|  |   |                      |  | +HFC:   | -HFC: |                           |
| Tarte salée (1 plaque)   |  | 220–230 <sup>1</sup> | ✓  | –   | 1     | 35–45                     |
|  |  | 180–190              | –  | –   | 1     | 30–40                     |
| Tarte à l'oignon (1 plaque)  |  | 180–190 <sup>1</sup> | ✓  | 1   | 2     | 25–35                     |
|  |  | 170–180              | –  | 1   | 2     | 30–40                     |
| Pizza, pâte levée (1 plaque)   |  | 170–180              | ✓  | 1   | 2     | 25–35                     |
|  |  | 210–220 <sup>1</sup> | –  | 1   | 2     | 20–30                     |
| Pizza, pâte à l'huile et au fromage blanc (1 plaque)                           |  | 170–180              | ✓  | 1   | 2     | 25–35                     |
|  |  | 190–200 <sup>1</sup> | ✓  | 1   | 2     | 25–35                     |
| Pizza surgelée, précuite (grille)  |  | 200–210              | –  | 1   | 2     | 20–25                     |
| Toast* (grille)  |  | 300                  | –  | –   | 3     | 5–8                       |
| Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages) |  | 275 <sup>2</sup>     | –  | 2   | 3     | 3–6                       |
| Légumes grillés (grille sur plaque de cuisson multi-usages)                    |  | 275 <sup>2</sup>     | –  | 3   | 4     | 5–10 <sup>3</sup>         |
|  |  | 250 <sup>2</sup>     | –  | 3   | 3     | 5–10 <sup>3</sup>         |
| Ratatouille (1 plaque de cuisson multi-usages)                                 |  | 180–190              | –  | 2   | 2     | 40–60                     |

 Mode de cuisson,  température,  Booster,  niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C),  durée de cuisson,  Chaleur sole-voûte,  Cuisson intensive,  Chaleur tournante +,  Chaleur tournante Eco,  Multigril,  Turbogril, ✓ activé, – désactivé

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



















<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.











<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

<sup>3</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

# Tableaux de cuisson

## Bœuf

| Aliment<br>(accessoire)  |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>10</sup> [°C] |
|--|--|--|---|--|---|---|
| Bœuf en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)                                 |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>6</sup>   | 120–130 <sup>7</sup>  | –   |
|  |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>6</sup>   | 120–130 <sup>7</sup>  | –   |
|  |  <sup>2</sup> | 180–190  | –   | 2 <sup>6</sup>   | 160–180 <sup>8</sup>  | –   |
| Filet de bœuf, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)                              |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>6</sup>   | 25–60   | 45–75   |
| Filet de bœuf, saignant, env. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>6</sup>   | 70–80   | 45–48   |
| Filet de bœuf, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>6</sup>   | 80–90   | 54–57   |
| Filet de bœuf, bien cuit, env. 1 kg <sup>1</sup>                                       |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>  | –   | 2 <sup>6</sup>   | 110–130   | 63–66   |
| Rosbif, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)                                     |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>6</sup>   | 35–65   | 45–75   |
| Rosbif, saignant, env. 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>6</sup>   | 80–90   | 45–48   |
| Rosbif, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>6</sup>   | 110–120   | 54–57   |
| Rosbif, bien cuit, env. 1 kg <sup>1</sup>  |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>  | –   | 2 <sup>6</sup>   | 130–140   | 63–66   |
| Burger, boulettes* (grille1 au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usages au niveau 1) |  <sup>2</sup> | 300 <sup>5</sup>   | –   | 4  | 15–25 <sup>9</sup>  | –   |

 Mode de cuisson,  température,  Booster, <sup>5</sup> niveau,  durée de cuisson, <sup>10</sup> température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante Eco,  Multigril, ✓ activé, – désactivé
















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

- 1 Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
- 2 Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- 3 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- 4 Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- 5 Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- 6 Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).
- 7 Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 8 Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 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.



## Tableaux de cuisson

### Veau



















| Aliment<br>(accessoire)                                   |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>7</sup> [°C] |
|---|---|--|---|--|---|--|
| Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)  |  | 160–170 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 120–130 <sup>6</sup>  | –  |
|   |  | 170–180 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 120–130 <sup>6</sup>  | –  |
| Filet de veau, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages) |  | 160–170 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 30–60   | 45–75  |
| Filet de veau, saignant, env. 1 kg <sup>1</sup>           |  | 80–85 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>   | 50–60   | 45–48  |
| Filet de veau, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>            |  | 90–95 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>   | 80–90   | 54–57  |
| Filet de veau, bien cuit, env. 1 kg <sup>1</sup>          |  | 95–100 <sup>4</sup>  | –   | 2 <sup>5</sup>   | 90–100  | 63–66  |
| Selle de veau, saignante, env. 1 kg <sup>1</sup>          |  | 80–85 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>   | 80–90   | 45–48  |
| Selle de veau, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>            |  | 90–95 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>   | 100–130   | 54–57  |
| Selle de veau, bien cuite, env. 1 kg <sup>1</sup>         |  | 95–100 <sup>4</sup>  | –   | 2 <sup>5</sup>   | 130–140   | 63–66  |












 Mode de cuisson,  température,  Booster,  <sup>5</sup> niveau,  durée de cuisson,  <sup>7</sup> température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
- <sup>2</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- <sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- <sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- <sup>5</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).
- <sup>6</sup> Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>7</sup> Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Tableaux de cuisson













## Porc






| Aliment<br>(accessoire)                                       |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  <sup>10</sup> [°C] |
|---|--|--|---|--|---|---|
| Rôti/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)          |               | 160–170  | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 130–140 <sup>6</sup>  | 80–90   |
|   |               | 170–180  | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 130–140 <sup>6</sup>  | 80–90   |
| Rôti avec barde, env. 2 kg (plat à rôtir)                     |               | 180–190  | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 130–150 <sup>7</sup>  | 80–90   |
|   |               | 190–200  | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 130–150 <sup>7</sup>  | 80–90   |
| Filet de porc, env. 350 g <sup>1</sup>                        |  <sup>2</sup> | 90–100 <sup>3</sup>  | –   | 2 <sup>5</sup>   | 70–90   | 60–69   |
| Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)     |               | 160–170  | –   | 2 <sup>5</sup>   | 130–160 <sup>8</sup>  | 80–90   |
| Rôti de porc fumé, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages) |               | 150–160  | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 50–60   | 63–68   |
| Rôti de porc fumé, env. 1 kg <sup>1</sup>                     |  <sup>2</sup> | 95–105 <sup>3</sup>  | –   | 2 <sup>5</sup>   | 140–160   | 63–66   |
| Pain de viande, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)    |               | 170–180  | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 60–70 <sup>7</sup>  | 80–85   |
|   |               | 190–200  | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 70–80 <sup>7</sup>  | 80–85   |
| Tranches de lard/bacon <sup>1</sup>                           |               | 300 <sup>4</sup>   | –   | 4  | 3–5   | –   |
| Saucisses à griller <sup>1</sup>                              |               | 220 <sup>4</sup>   | –   | 3 <sup>5</sup>   | 8–15 <sup>9</sup>   | –   |

 Mode de cuisson,  température,  Booster, <sup>5</sup> niveau,  durée de cuisson,  température à cœur,  Rôtissage automatique,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante +,  Chaleur tournante Eco,  Multigril, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
- <sup>2</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- <sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- <sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- <sup>5</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).
- <sup>6</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 60 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>7</sup> Versez environ 0,5 l de liquide à mi-cuisson.
- <sup>8</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>9</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.
- <sup>10</sup> Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

## Agneau, gibier
















| Aliment<br>(accessoire)   |               |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] |  6<br>[°C] |
|---|--|--|---|--|---|--|
| Gigot d'agneau avec os, env. 1,5 kg<br>(plat à rôtir avec couvercle)    |               | 170–180  | –   | 2 <sup>4</sup>   | 100–120 <sup>5</sup>  | 64–82  |
| Selle d'agneau désossée (plaque de cuisson multi-usages)                |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>   | ✓   | 2 <sup>4</sup>   | 10–20   | 53–80  |
| Selle d'agneau désossée (grille et plaque de cuisson multi-usages)      |  <sup>1</sup> | 95–105 <sup>3</sup>  | –   | 2 <sup>4</sup>   | 40–60   | 54–66  |
| Selle de cerf désossée (plaque de cuisson multi-usages)                 |  <sup>1</sup> | 160–170 <sup>2</sup>   | –   | 2 <sup>4</sup>   | 70–90   | 60–81  |
| Selle de chevreuil désossée (plaque de cuisson multi-usages)            |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>   | –   | 2 <sup>4</sup>   | 25–35   | 60–81  |
| Cuissot de sanglier désossé, env. 1 kg<br>(plat à rôtir avec couvercle) |  <sup>1</sup> | 170–180  | –   | 2 <sup>4</sup>   | 100–120 <sup>5</sup>  | 80–90  |











 Mode de cuisson,  température,  Booster,  5  
1 niveau,  durée de cuisson,  température à cœur,  Chaleur sole-voûte, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- <sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- <sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- <sup>4</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).
- <sup>5</sup> Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- <sup>6</sup> Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Tableaux de cuisson

## Volaille, poisson

| Aliment<br>(accessoire)  |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] |  7<br>[°C] |
|--|---|--|---|--|---|--|
| Volaille, 0,8–1,5 kg (plaque de cuisson multi-usages)                          |  | 170–180  | ✓   | 2 <sup>3</sup>   | 55–65   | 85–90  |
| Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages)                |  | 180–190 <sup>1</sup>   | –   | 2 <sup>3</sup>   | 55–65 <sup>4</sup>  | 85–90  |
| Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)   |  | 180–190  | ✓   | 2 <sup>3</sup>   | 100–120 <sup>5</sup>  | 85–90  |
|  |  | 190–200  | ✓   | 2 <sup>3</sup>   | 110–130 <sup>5</sup>  | 85–90  |
| Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir)   |  | 160–170  | ✓   | 2 <sup>3</sup>   | 180–200 <sup>6</sup>  | 90–95  |
|  |  | 180–190  | ✓   | 2 <sup>3</sup>   | 180–200 <sup>6</sup>  | 90–95  |
| Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plaque de cuisson multi-usages)          |  | 210–220 <sup>2</sup>   | –   | 2 <sup>3</sup>   | 15–25   | 75–80  |
| Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plaque de cuisson multi-usages) |  | 210–220 <sup>2</sup>   | –   | 2 <sup>3</sup>   | 30–40   | 75–80  |
| Filet de poisson en papillote, 200–300 g (plaque de cuisson multi-usages)      |  | 200–210  | –   | 2 <sup>3</sup>   | 25–30   | 75–80  |

 Mode de cuisson,  température,  Booster,  5  
1 niveau,  durée de cuisson,  7 température à cœur,  Rôtissage automatique,  Turbogril,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante Eco, ✓ activé, – désactivé

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.

<sup>3</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC (si disponible).

<sup>4</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

<sup>5</sup> Versez env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.

<sup>6</sup> Versez env. 0,5 l de liquide au bout de 30 minutes de cuisson.

<sup>7</sup> Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Plats tests selon la norme EN 60350-1

| Plats tests (accessoire)  |  | 🌡️<br>[°C]           | 🔥↑<br>Booster |                  |       | 🕒<br>[min]         |
|---|--|----------------------|---------------|------------------|-------|--------------------|
|   |  |                      |               | +HFC:            | -HFC: |                    |
| Gâteaux individuels (1 plaque de cuisson <sup>1</sup> )   |  | 150                  | –             | 1                | 2     | 25–35              |
|   |  | 160 <sup>4</sup>     | –             | 2                | 3     | 20–30              |
| Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson <sup>1</sup> )  |  | 150 <sup>4</sup>     | –             | 1+3 <sup>7</sup> | 1+3   | 25–35              |
| Sprints (1 plaque de cuisson <sup>1</sup> )   |  | 140                  | –             | 1                | 2     | 35–45              |
|   |  | 160 <sup>4</sup>     | –             | 2                | 3     | 20–30              |
| Sprints (2 plaques de cuisson <sup>1</sup> )  |  | 140                  | –             | 1+3 <sup>7</sup> | 1+3   | 40–50 <sup>8</sup> |
| Tarte aux pommes (grille <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                      |  | 160                  | –             | 1                | 2     | 80–100             |
|   |  | 180                  | –             | 1                | 1     | 80–90              |
| Gâteau de Savoie (grille <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 26 cm)                      |  | 180                  | –             | 1                | 2     | 25–35              |
|   |  | 150–170 <sup>4</sup> | –             | 1                | 2     | 25–45              |
| Toast (grille <sup>1</sup> )  |  | 300                  | –             | –                | 3     | 5–8                |
| Burger (grille <sup>1</sup> au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usages <sup>1</sup> au niveau 1) |  | 300 <sup>5</sup>     | –             | –                | 4     | 15–25 <sup>9</sup> |

Mode de cuisson, 🌡️ température, 🔥↑ Booster, niveau (+HFC: avec rails coulissant FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissant FlexiClip HFC 70-C), 🕒 durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Multigril, ✓ activé, – désactivé

- <sup>1</sup> Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele.
- <sup>2</sup> Utilisez un moule à manqué mat et foncé. Posez le moule à manqué sur la grille.
- <sup>3</sup> Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après la durée de cuisson la plus courte indiquée.
- <sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments.
- <sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments.
- <sup>6</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles).
- <sup>7</sup> Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas. Si vous possédez plusieurs paires de rails coulissant FlexiClips, n'en montez qu'une paire.
- <sup>8</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- <sup>9</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.


# Données à l'intention des instituts de contrôle

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

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

Classe d'efficacité énergétique : A+

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

- La mesure doit être réalisée en mode Chaleur tournante 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 cou-lissants FlexiClips ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité éner-gétique 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 pra-tique normal.

### Fiche relative aux fours ménagers

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

| MIELE  |                      |
|--|----------------------|
| <b>Identification du modèle</b>  | H 7161 BP, H 7261 BP |
| Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI <sub>cavité de four</sub> ) | 81,7                 |
| Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson                                  |                      |
| A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)                     | A+                   |
| Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode tra-ditionnel        | 1,10 kWh             |
| Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode re-cyclage           | 0,71 kWh             |
| Nombre d'enceintes de cuisson  | 1                    |
| Sources de chaleur par enceinte de cuisson   | electric             |
| Volume de l'enceinte de cuisson  | 76 l                 |
| Poids de l'appareil  | 47,0 kg              |

## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

E-mail : [contact@miele-support.fr](mailto:contact@miele-support.fr)

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

### **Miele Experience Center**

#### **Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac

75007 Paris

### **Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

### **Miele Experience Center Toulouse**

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet  
[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



#### **La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres  
renseignements : 02/451.16.16  
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail: [contact@miele-support.be](mailto:contact@miele-support.be)

Internet: [www.miele.be](http://www.miele.be)

**Prenez un rendez-vous au Miele  
Experience Center de Bruxelles,  
Mollem, Anvers ou Hasselt**

[https://www.miele.be/fr/c/  
miele-belgique-200.htm](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

### **Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile  
et autres renseignements :  
+352 497 11 30**

**(Lu.-Jeu. 8h30-17h //**

**Vend. 8h30-16h)**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

**Prenez un rendez-vous au Miele  
Experience Center de Gasperich**

[https://www.miele.lu/fr/c/  
miele-experience-center-  
gasperich-700.htm](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

### **Siège en Allemagne :**

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

H 7161 BP, H 7261 BP

fr-FR, BE

M.-Nr. 11 190 692 / 00