Mode d’emploi et instructions de montage
Cuisinières et fours



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

fr-CH

M.-Nr. 12 873 260

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde **6**

Durabilité et protection de l'environnement **15**
Conseils pour économiser de l'énergie 16

Présentation **18**
Votre cuisinière 18
Votre four 19
Bandeau de commande 20
- Mise en marche du four 21
- Sélecteur de mode de cuisson 21
- Écran 21
- Sélecteur rotatif < > 21
- Touches sensitives 21
- Symboles 22
- Éléments de commande du plan de cuisson 23

Équipement 24
- Plaque signalétique 24
- Éléments fournis 24
- Accessoires en option 24

Dispositifs de sécurité 26
Surfaces traitées PerfectClean 27
Pyrolyse 28

Mise en service **29**
Première montée en température du four 30

Réglages **31**
Tableau des réglages 31
Modification des réglages 33

Modes de cuisson **34**

Utilisation **35**
Commande simple 35
Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson 35
- Modifier la température 35
- Régler les temps de cuisson 35
- Modification des durées de cuisson réglées 37
- Suppression des durées de cuisson réglées 37

Préchauffer l'enceinte de cuisson 38
Minuterie 39

Table des matières

Utilisation d'accessoires ... 40
Utiliser la grille ... 40
Utilisation de moules ... 40
Utilisation de tôles pâtisserie ... 40
Utilisation de la grille et de la tôle universelle ... 40
Utilisation de la grille de cuisson avec tôle universelle ... 41
Utilisation de la pierre de cuisson et à pizza Gourmet ... 41
Utilisation d'un plat à rôtir Gourmet ... 41
Montage et démontage des rails coulissants FlexiClips HFC 70-C ... 42

Bon à savoir ... **45**
Pâtisseries ... 45
Conseils pour la cuisson ... 45
Remarques concernant les tableaux de cuisson ... 45
Remarques concernant les modes de cuisson ... 46
Rôtir ... 46
Conseils de cuisson ... 46
Remarques concernant les tableaux de cuisson ... 47
Remarques concernant les modes de cuisson ... 48
Mode gril ... 48
Conseils pour les grillades ... 48
Remarques concernant les tableaux de cuisson ... 49
Remarques concernant les modes de cuisson ... 50
Décongeler ... 50
Cuisson à basse température ... 50
Stériliser ... 52
Déshydrater ... 53
Chauffer la vaisselle ... 54
Produits surgelés/plats cuisinés ... 54
Tableaux de cuisson ... 56
Pâte travaillée ... 56
Pâte brisée ... 57
Pâte levée ... 58
Pâte à l'huile et au séré ... 59
Pâte à génoise ... 59
Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée ... 60
Plats salés ... 61
Bœuf ... 62
Veau ... 63
Porc ... 64
Agneau, gibier ... 65
Volaille, poisson ... 66

Table des matières

Nettoyage et entretien **67**
Détergents à ne pas utiliser 67
Démontage ou retrait des accessoires 68
Nettoyage de la façade de l'appareil 68
Enceinte de cuisson 68
Nettoyage à la main de l'enceinte de cuisson 68
Nettoyage de l'enceinte de cuisson avec Pyrolyse 69
Grilles de support 71
Démontage et montage des grilles de support 71
Nettoyage des grilles de support 72
Rails coulissants FlexiClips 72
Nettoyage des rails coulissants FlexiClips 72
Grille 73
Nettoyage de la grille 73
Tôles pâtisserie et moules 74
Nettoyage des tôles pâtisserie et des moules traités PerfectClean 74
Pierre de cuisson et à pizza Gourmet 74
Nettoyage de la pierre de cuisson et à pizza Gourmet et de la pelle en bois 75
Plat à rôtir Gourmet avec couvercle 75
Nettoyage du plat à rôtir Gourmet 75
Porte 76
Démonter la porte 76
Désassembler la porte 77
Remettre la porte en place 80

Correction des problèmes **82**
Indications à l'écran 82
Comportement inattendu 83
Résultat insatisfaisant 85
Bruits inhabituels 85

SAV **86**
Contact en cas d'anomalies 86
Garantie 86

Installation **87**
Cotes d'encastrement 87
Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-60 87
Vue latérale H 24xx 88
Raccordements et aération H xxxx-60 89
Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-55 90
Vue latérale H xxxx-55 91
Raccordements et aération H xxxx-55 92
Encastrer la cuisinière 93
H xxxx-55 94

Table des matières

Encastrement du four 96
Branchement électrique 99

Informations pour les organismes de contrôle **102**
Plats de contrôle selon EN 60350-1 102
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1 103

Caractéristiques techniques **104**

Prescriptions de sécurité et mises en garde

▶ La cuisinière et le four sont désignés par la suite comme “four” dans un but de simplification.

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

Lisez attentivement le mode d’emploi et les instructions de montage avant de mettre le four en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l’utilisation et l’entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d’endommager le four.

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

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

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

▶ Vous trouverez les consignes de sécurité et mises en garde relatives au plan de cuisson dans le mode d’emploi qui lui est dédié.

Utilisation conforme

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

▶ Ce four n’est pas destiné à une utilisation à l’extérieur.

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

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

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

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

En présence d'enfants dans le ménage

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

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

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.

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

▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la vitre de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four.
Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. Pour les cuisinières, les zones de cuisson deviennent également chaudes en fonctionnement. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

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

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

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisatrice ou l'utilisateur. Les travaux d'installation, de maintenance ou de réparation doivent impérativement être réalisés par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.

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

▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

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

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

▶ Les rallonges ou prises multiples ne garantissent pas la sécurité nécessaire. N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le four au réseau électrique.

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

▶ Ce four ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (par ex. à bord d'un bateau).

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

▶ La garantie devient caduque si le four n'est pas préparé par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.

▶ En cas de remplacement de composants défectueux liés à la sécurité, Miele garantit que seules les pièces de rechange d'origine Miele répondent pleinement aux exigences de sécurité.

▶ Si le four est livré sans câble d'alimentation secteur, un professionnel qualifié ou le service après-vente Miele doit installer un câble d'alimentation secteur spécial.

▶ Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation secteur spécial par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.

▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, par ex. si l'éclairage de l'enceinte est défectueux, débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché :

- Déclenchez le(s) fusible(s) de l'installation électrique ou
- Dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique ou
- Débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le câble d'alimentation secteur mais sur la fiche.

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

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

Utilisation conforme

▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous pouvez vous brûler sur les résistances, l'enceinte de cuisson, les aliments et les accessoires.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

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

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

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

▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le plan de cuisson et étouffez prudemment les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

▶ Les objets posés sur un plan de cuisson peuvent fondre ou prendre feu en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. N'utilisez jamais le plan de cuisson d'une cuisinière pour poser des objets.

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

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures de gril élevées.
N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus ou Chaleur sole-voûte .

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

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

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

▶ La sole de l'enceinte de cuisson peut se briser ou éclater en raison de l'accumulation de chaleur.
Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.
Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson comme une surface d'appui pour des préparations ou pour chauffer des plats, n'employez à cette fin que les modes Chaleur tournante Plus ou Chaleur tournante Eco .

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

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

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

▶ Les récipients en plastique inadaptés au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu.
Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistante convenant à la cuisson au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.

▶ Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

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

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

Surfaces en inox :

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

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

Nettoyage et entretien

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

▶ Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées très envahissantes. Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.

▶ Risque de blessure dû à des vapeurs toxiques. La pyrolyse peut dégager des vapeurs susceptibles d'irriter les muqueuses.
Lors de la pyrolyse, ne restez pas dans la cuisine et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y accéder. Pendant la pyrolyse, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

▶ Les grilles de support peuvent être démontées. Remontez correctement les grilles de support.

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

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

Accessoires

▶ Les cuisinières Miele doivent être combinées uniquement avec les plans de cuisson indiqués par Miele.

▶ Miele décline toute responsabilité quant à l'utilisation d'accessoires qui ne sont pas des accessoires d'origine Miele. Miele décline toute responsabilité en matière de garantie, de garantie légale et/ou de responsabilité du fait des produits dans la mesure où les dommages ou les défauts résultent de l'utilisation ou de l'installation d'accessoires qui ne proviennent pas de Miele ou qui n'ont pas été homologués par Miele.

▶ Les pièces de rechange d'origine Miele restent disponibles pendant au moins 10 ans et jusqu'à 15 ans après l'arrêt de la production en série de votre four.

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

▶ Les très fortes températures du nettoyage par pyrolyse peuvent endommager les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse.
Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Ceci vaut également pour les grilles supports accessoires en option non pyrolisables.

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

Conseils pour économiser de l'énergie

Processus de cuisson

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

Utilisation de la chaleur résiduelle

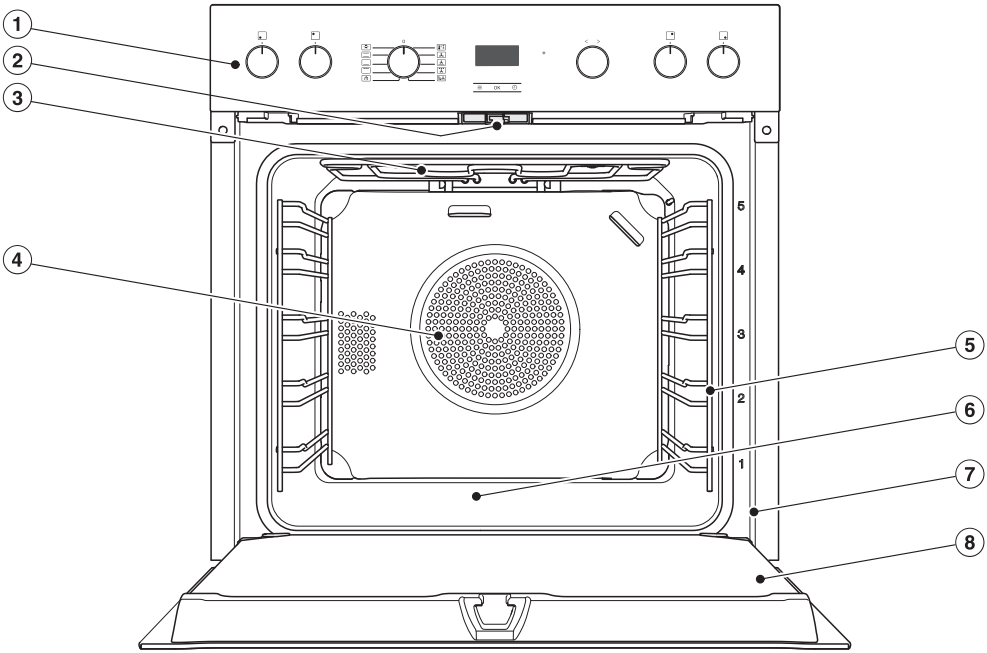
- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée de cuisson supérieure à 30 minutes, vous pouvez réduire la température au réglage minimum env. 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n’éteignez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

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.

Présentation

Votre cuisinière



① Éléments de commande du four, régulateur des zones de cuisson

② Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

③ Résistance voûte/gril

④ Orifice d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située à l'arrière

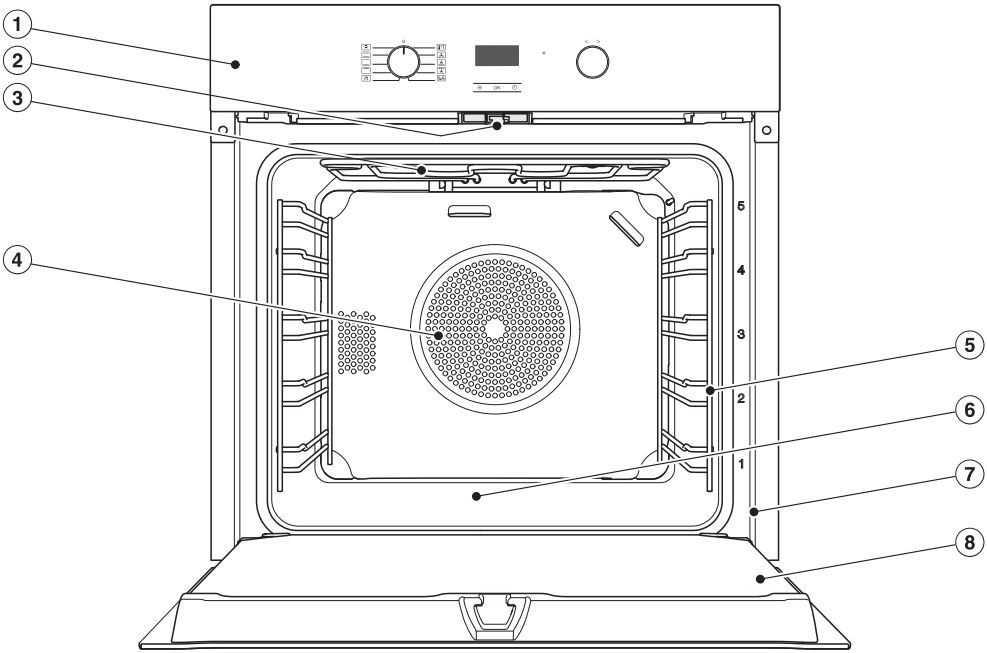
⑤ Support de gradins à 5 niveaux

⑥ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance sole placée en dessous

⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑧ Porte

Votre four



① Éléments de commande

② Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

③ Résistance voûte/gril

④ Orifice d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située à l'arrière

⑤ Support de gradins à 5 niveaux

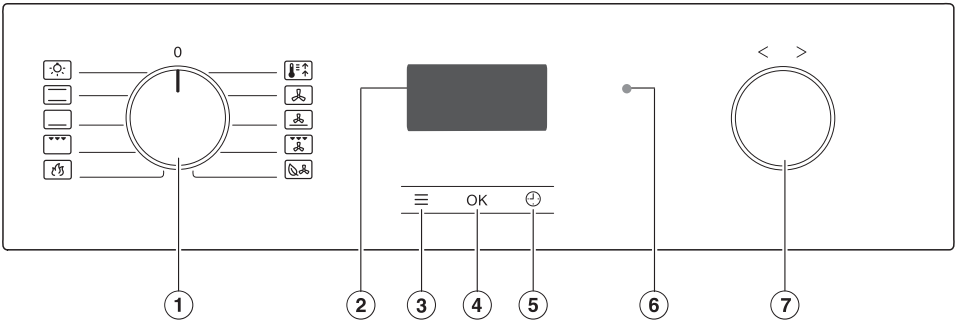
⑥ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance sole placée en dessous

⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑧ Porte

Présentation

Bandeau de commande



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

② Écran
Pour afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation

③ Touche sensitive ≡
Pour accéder aux réglages

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

⑤ Touche sensitive ◴
Pour régler la minuterie, la durée de cuisson et la fin de cuisson

⑥ Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

⑦ Sélecteur rotatif < >
Pour régler les durées et les températures et pour sélectionner les fonctions et les réglages

Mise en marche du four

L'affichage de l'heure est désactivé à l'usine, pour des raisons d'économie d'énergie. L'écran est sombre et les touches sensitives ne réagissent pas.

Pour modifier les réglages ou régler un minuteur, vous devez activer le four :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson une fois vers la droite et une fois en arrière.

Les touches sensitives répondent à la pression du doigt.
Si vous n'utilisez pas le four pendant une longue période, le four s'éteint automatiquement et les touches sensitives ne réagissent plus.

Sélecteur de mode de cuisson

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

Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche.
Lorsqu'il est positionné sur **0**, vous pouvez l'escamoter en le pressant.

Modes de cuisson

Eclairage
Chaleur sole-voûte
Chaleur sole
Grand gril
Pyrolyse
Booster
Chaleur tournante Plus
Cuisson intensive
Turbogril
Chaleur tournante Eco

Écran

L'écran affiche l'heure ou différentes informations concernant les modes de cuisson, les températures, les durées de cuisson et les réglages.

Sélecteur rotatif < >

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

Pour sélectionner les fonctions et les réglages à l'écran, tournez vers la droite > ou vers la gauche <.

Vous pouvez augmenter les valeurs affichées à l'écran, telles que les températures et les durées, en tournant vers la droite >, ou les diminuer en tournant vers la gauche <.

Touches sensitives

Les touches sensitives répondent à la pression du doigt. Chaque pression est confirmée par un bip.
Vous pouvez désactiver ce bip en choisissant l'état *S 0* pour le paramètre *P S* (voir le chapitre "Réglages").

Présentation

Touches sensitives situées en dessous de l'écran

Conseil : Si l'écran est sombre et que les touches sensitives ≡ et 🕘 ne réagissent pas, vous devez tourner le sélecteur de mode de cuisson une fois vers la droite et une fois en arrière.

Touche sensitive	Fonction
≡	Cette touche sensitive permet d'accéder aux réglages lorsque le sélecteur de mode est en position **0** ou en position Eclairage 🔆.
OK	Cette touche sensitive vous permet de sélectionner des fonctions, d'enregistrer des modifications de valeurs ou des réglages.
🕘	Cette touche sensitive vous permet d'afficher les différentes fonctions pour le réglage de durées (Minuterie/Durée/fin de la durée de cuisson).

Symboles

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

Symbole	Signification
🔔	Minuterie
	Durée
	Fin de la durée de cuisson
🕘	Heure
🌡	Température
PY	Pyrolyse
🔒	Affichage du verrouillage de porte lors de la pyrolyse
P	Réglage
S	État du réglage
LOC	Verrouillage de la mise en marche
DES	Mode expo
CANC	Coupure de courant

Éléments de commande du plan de cuisson

(Équipement selon le modèle)

Les modèles H2xxxEP/H2xxxIP disposent en plus de boutons de zones de cuisson qui permettent d'utiliser les zones de cuisson du plan de cuisson combiné.

Lorsque les régulateurs des zones de cuisson sont positionnés sur •, vous pouvez les escamoter en les pressant. La plage de réglage est imprimée sur le régulateur.

Attribution des régulateurs des zones de cuisson :

Symbole	Zone de cuisson
⊡	Avant gauche
⊡	Arrière gauche
⊡	Arrière droite
⊡	Avant droite

Le fonctionnement du plan de cuisson ne sera pas désactivé si vous activez le verrouillage de la mise en marche *LOC* du four.

Lisez le mode d'emploi et les instructions de montage joints pour le plan de cuisson. Vous y trouverez toutes les informations nécessaires pour l'utilisation et l'encastrement du plan de cuisson.

Équipement

Les modèles décrits dans ce document se trouvent au verso.

L'équipement dépend du modèle.

En principe, votre four dispose des accessoires mentionnés sous "Éléments fournis".

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

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.
Vous y trouverez la référence du modèle, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

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

Éléments fournis

- Grilles de support
- Tôle universelle
- Grille de cuisson (en abrégé : grille)
- Mode d'emploi et instructions de montage
- Vis de fixation
- Autres accessoires (selon le modèle)

Accessoires en option

Des produits spécialement adaptés à votre four, par ex. des produits d'entretien pour appareils et des accessoires, sont disponibles dans le shop en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou du revendeur Miele.

Pour accéder au shop en ligne Miele, cliquez sur le QR code suivant :

Grilles de support

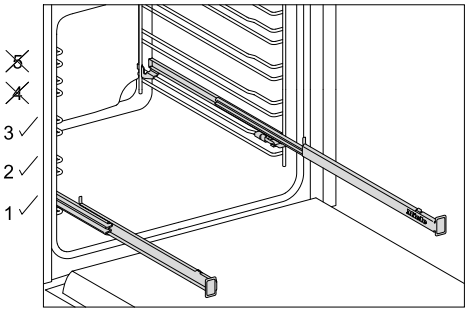
Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des grilles de support avec les niveaux 5 1 pour insérer les différents accessoires.

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

Chaque niveau est composé de deux barres supports superposées. Les accessoires (par ex. la grille) s'insèrent entre les barres supports.

Vous pouvez démonter les grilles de support.

Rails coulissants FlexiClips HFC 70-C



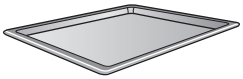
Vous pouvez utiliser les rails coulissants FlexiClips aux niveaux 1, 2 et 3.

Un niveau des grilles de support est constitué de deux barres supports. Les rails coulissants FlexiClips sont toujours montés sur la barre support supérieure d'un niveau.

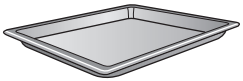
Les rails coulissants FlexiClips peuvent supporter une charge maximale de 15 kg.

Tôle pâtisserie, tôle universelle et grille avec sécurité anti-extraction

Tôle pâtisserie HBB 71
(sécurité anti-extraction au centre) :



Tôle universelle HUBB 71
(sécurité anti-extraction au centre) :

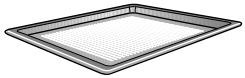


Grille de cuisson HBBR 71
(sécurité anti-extraction au centre) :



La sécurité anti-extraction sur les côtés courts de ces accessoires les empêche de glisser hors des grilles de support lorsque vous ne souhaitez extraire que partiellement les accessoires.

Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée HBBL 71



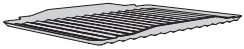
La fine perforation de la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perfectionne les processus de cuisson :

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

La surface émaillée est traitée avec PerfectClean.

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

Grille de cuisson HGBB 71



La grille de cuisson se place dans la tôle universelle.
La grille conçue pour griller, rôtir ou pour l'AirFrying évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée avec PerfectClean.

Moules ronds HBF 27-1 et HBFP 27-1



Moules ronds émaillés avec revêtement de surface PerfectClean pour la cuisson de pizzas, quiches ou tartes.

Le moule rond perforé convient également à l'AirFrying, car l'air chaud circule de manière optimale autour des aliments.

Pierre de cuisson et à pizza Gourmet HBS 70



Pierre de cuisson et à pizza Gourmet émaillée en céramique réfractaire pour la cuisson de pizzas, quiches, pains, petits pains ou pâtisseries salées avec un fond croustillant et cuit.

Une pelle en bois non traité est fournie pour positionner et retirer les aliments sur la pierre de cuisson et à pizza Gourmet.

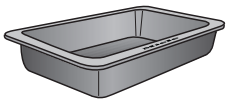
Plat à rôtir Gourmet HUB couvercle pour plat à rôtir Gourmet HBD

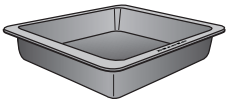
Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir Gourmet de Miele peut être enfourné directement sur les grilles de support. Tout comme la grille, il est doté d'un sécurité anti-extraction.
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

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

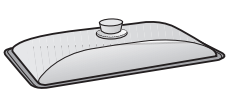
Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Veuillez indiquer la désignation du modèle à l'achat.

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

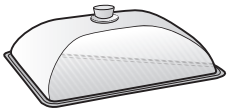




HBD 60-22



HBD 60-35



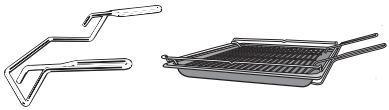
* compatible avec les plans de cuisson à induction

Module de chauffage pour tiroir à ustensiles HM 01

Les appareils dotés d'un tiroir à ustensiles peuvent être équipés ultérieurement d'un module de chauffage.

Le tiroir à ustensiles peut alors servir à préchauffer la vaisselle.

Poignée HEG



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

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Chiffon microfibre polyvalent Miele
- Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

Verrouillage de la mise en marche

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

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement à chaque processus de cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte de cuisson en le mélangeant avec l'air ambiant froid, avant qu'il ne sorte par la fente entre la porte du four et le bandeau de commande.
En fin de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, du bandeau de commande et de l'armoire d'encastrement. Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.

Arrêt de sécurité

L'arrêt de sécurité s'active automatiquement si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue. La durée de cette période dépend du programme choisi.

Porte avec système d'aération

La porte est équipée d'une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement la chaleur. Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

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

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par un effet antiadhésif remarquable et un nettoyage extrêmement facile. L'entretien de ces surfaces est comparable à celui du verre.

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

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

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

Surfaces traitées PerfectClean :

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

Pyrolyse

La température très élevée de l'enceinte de cuisson pendant la pyrolyse endommage les accessoires.

Avant de démarrer la pyrolyse, retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires. Cela vaut également pour les grilles de support, les rails coulissants FlexiClips, la grille et les autres accessoires disponibles en option.

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

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

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

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

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

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

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

Premier réglage de l'heure

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement.
Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

Une fois le four raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement.



12:00 s'allume à l'écran et 🕘 clignote.

- S'ils sont escamotés, appuyez sur le sélecteur de mode de cuisson et le sélecteur rotatif < > pour les sortir.

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

Au départ usine, l'heure s'affiche au format 24 heures.

- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

L'heure est maintenant enregistrée.

L'affichage de l'heure est désactivé à l'usine, pour des raisons d'économie d'énergie. C'est pour cette raison que l'heure ne s'affiche pas et que l'écran devient sombre, lorsque le four est éteint.

Si vous ne réglez pas immédiatement l'heure lors de la première mise en service, l'heure défile à l'écran. Après un certain temps, le four s'éteint et l'écran s'assombrit.

Pour régler l'heure, vous devez allumer le four en tournant le sélecteur de mode une fois vers la droite et en le ramenant sur la position **0**.

Conseil : Vous pouvez également afficher l'heure au format 12 heures en sélectionnant *P 2* puis l'option *12* (voir le chapitre "Réglages").

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 est bien ventilée.
Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails coulissants FlexiClips (si disponibles) dans les grilles de support et insérez les plaques et la grille de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson Booster.

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

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

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

Nettoyer l'enceinte après la première montée en température

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

- Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson et nettoyez-les à la main.
- Nettoyez l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon microfibre propre et humide.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

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

Tableau des réglages

Réglage	Etat	
P1 **Heure Affichage**	S0*	Désactivé L'écran reste sombre pour économiser l'énergie.
	S1	Activé L'heure est toujours affichée à l'écran. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.
	S2	Désactivation nocturne L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures. Le reste du temps, l'écran est sombre. La modification de ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.
P2 **Heure Format affichage heure**	24*	Format 24 heures
	12	Format 12 heures
P3 **Heure**		Régler, 🕘 clignote
P4 **Volume Signaux sonores**	S0	Désactivé
	S1*	Mélodies (1–7, 4*)
	S2	Fréquence simple (1–14, 8*)
P5 **Volume Bip touches**	S0	Désactivé
	S4*	Activé : S1–S7
P6 **Température Unités**	°C*	Degrés Celsius
	°F	Degrés Fahrenheit

* Réglage d'usine

Réglage	Etat	
P 7 **Verrouillage de la mise en marche du four**	*S 0**	Désactivé
	S 1	Activé Le verrouillage de la mise en marche protège le four de toute commande involontaire. Le verrouillage est maintenu même après une coupure de courant. Si vous allumez le four alors que le verrouillage de la mise en marche est activé, l'écran affiche *LOC*. Le verrouillage de la mise en marche est désactivé pour un processus de cuisson si vous effleurez la touche sensitive *OK* pendant au moins six secondes.
P 8 **Version logiciel**		Affichage
P 9 **Mode expo Four**	*S 0**	Désactivé Pour désactiver le mode expo, maintenez la touche sensitive *OK* appuyée pendant au moins quatre secondes. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.
	S 1	Activé Pour activer le mode expo, maintenez la touche sensitive *OK* appuyée pendant au moins quatre secondes. Si vous mettez le four en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message *NES* apparaît. Validez avec *OK*.
P 10 **Heures fonctionnement**		Affichage

* Réglage d'usine

Modification des réglages

Via la touche sensitive ≡, vous pouvez afficher les réglages et personnaliser votre four, en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

Si l'écran est sombre, vous devez allumer le four pour modifier les réglages :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson une fois vers la droite et une fois en arrière.

Pour modifier un réglage *P*, il faut modifier l'état *S*.

- Effleurez la touche sensitive ≡.



La liste de sélection des réglages apparaît.

- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.



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

Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

Pour modifier l'état *S* :

- Sélectionnez l'état souhaité à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez avec *OK*.

L'état sélectionné est enregistré et le réglage *P* s'affiche à nouveau.

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

- Effleurez ensuite la touche sensitive ≡.

Modes de cuisson

Modes de cuisson	Valeur préenregistrée	Plage
Chaleur tournante Plus	160 °C	30–250 °C
Cuisson intensive	170 °C	50–250 °C
Chaleur tournante Eco	190 °C	100–250 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Chaleur sole-voûte	180 °C	30–280 °C
Chaleur sole	190 °C	100–260 °C
Grand gril	240 °C	200–280 °C
Turbogril	200 °C	100–260 °C
Pyrolyse		

Commande simple

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

La température préconisée s'affiche et clignote.

- Si nécessaire, modifiez la température préconisée avec le sélecteur rotatif < >.

La température préconisée est acceptée après quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température via le sélecteur rotatif < >.

- Validez avec *OK*.

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

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

- Après la cuisson, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**.
- Sortez les aliments de l'enceinte de cuisson.

Changer de mode de cuisson

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

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur le nouveau mode.

Les durées de cuisson réglées sont supprimées.

Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson

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

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

- Température
- Durée
- Fin de la durée de cuisson

Modifier la température

Vous ne pouvez modifier la température pendant un processus de cuisson que si la température réelle s'affiche à l'écran ou si un temps s'écoule.

- Modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif < >.

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

- Validez avec *OK*.

Régler les temps de cuisson

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

Vous avez enfourné l'aliment dans l'enceinte de cuisson et avez sélectionné un mode de cuisson ainsi que la température.

Vous pouvez automatiquement désactiver, ou activer et désactiver, le programme de cuisson en saisissant Durée ou l'heure de fin de cuisson à l'aide de la touche sensitive .

- Durée
  Vous indiquez la durée nécessaire à la cuisson des aliments en heures:minutes. Une fois cette durée écoulée, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. La durée de cuisson maximum pouvant être réglée dépend du mode de cuisson sélectionné.
- Fin de la durée de cuisson
  Déterminez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

Démarrer immédiatement et arrêter automatiquement la cuisson

Si vous souhaitez démarrer la cuisson immédiatement et l'arrêter automatiquement, réglez une durée de cuisson **ou** l'heure de fin de cuisson.

■ Effleurez la touche sensitive .

, et s'affichent.
clignote.

■ Si vous souhaitez régler une durée de cuisson, confirmez avec *OK*.

clignote.

■ Réglez l'heure souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif < >.

■ Validez avec *OK*.

Vous avez réglé la durée de cuisson. La durée réglée s'affiche à l'écran et clignote. Les symboles des autres durées s'allument.

■ Effleurez la touche sensitive .

La durée de cuisson s'affiche à l'écran et s'allume.
La cuisson s'arrête automatiquement une fois cette durée écoulée.

Si vous souhaitez régler l'heure de fin de cuisson au lieu de la durée de cuisson, sélectionnez .

Démarrage et arrêt automatiques de la cuisson à une heure ultérieure

Si vous souhaitez démarrer et arrêter automatiquement la cuisson à un moment ultérieur, réglez les deux heures (Durée **et** l'heure de fin de cuisson).

- Réglez d'abord la **durée de cuisson** : sélectionnez la touche sensitive .

clignote. et s'allument.

- Validez en appuyant sur *OK*.

0:00 apparaît et clignote.

- Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous avez réglé la durée de cuisson. La durée de cuisson réglée s'affiche et clignote. Les symboles des autres durées s'allument.

- Réglez maintenant l'**heure de fin de cuisson** :
  sélectionnez avec le sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

L'heure de fin de cuisson calculée automatiquement (heure + durée de cuisson) s'affiche et clignote.

- Réglez maintenant l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous avez réglé l'heure de fin de cuisson. L'heure réglée s'affiche et clignote. Les symboles des autres durées s'allument.

- Effleurez la touche sensitive .

L'heure à laquelle la cuisson doit commencer s'affiche à l'écran et s'allume. La cuisson démarre à l'heure indiquée et s'arrête automatiquement à la fin de la durée de cuisson programmée.

Modification des durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive .

La durée de cuisson réglée s'affiche et clignote. et s'allument.

- Si vous souhaitez modifier la **durée de cuisson**, confirmez avec *OK*.
- Si vous souhaitez modifier la **fin de la durée de cuisson**, tournez le sélecteur rotatif < > vers la droite jusqu'à ce que le symbole clignote. Validez en appuyant sur *OK*.

La durée réglée s'affiche et le symbole correspondant s'allume.

- Validez en appuyant sur *OK*.

La durée réglée s'affiche et le symbole correspondant clignote.

- Modifiez la durée réglée à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Effleurez la touche sensitive .

L'heure a été modifiée.

En cas de panne d'électricité, les durées sont effacées.

Suppression des durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive .

La durée de cuisson réglée s'affiche et clignote. et s'allument.

- Si vous souhaitez supprimer la **durée de cuisson**, confirmez en appuyant sur *OK*.

- Si vous souhaitez supprimer la **fin de la durée de cuisson**, tournez le sélecteur rotatif < > vers la droite jusqu'à ce que le symbole clignote. Validez en appuyant sur *OK*.

La durée réglée s'affiche et le symbole correspondant s'allume.

- Tournez le sélecteur rotatif < > vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que quatre tirets --:-- apparaissent.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Effleurez la touche sensitive .

Le temps a été supprimé.

Si vous effacez la durée de cuisson , l'heure de fin de cuisson sera également effacée et la cuisson reprendra.

Si vous supprimez l'heure de fin de cuisson , la cuisson commencera avec la durée de cuisson programmée.

Préchauffer l'enceinte de cuisson

Le mode de cuisson Booster sert à accélérer la montée en température de l'enceinte de cuisson.

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

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

- Pâte à pain noire ainsi que rosbif et filet en mode Chaleur tournante Plus et Chaleur sole-voûte
- Gâteaux et pâtisseries avec une durée de cuisson courte (jusqu'à env. 30 minutes), et pâtes délicates (par ex. biscuits) en mode de cuisson Chaleur sole-voûte

Préchauffage rapide

Le mode de cuisson Booster permet de réduire la phase de préchauffage.

Pour certains aliments (pizzas, pâtes délicates comme les biscuits ou les petits gâteaux), il est préférable de ne pas utiliser le mode de cuisson Booster pendant la phase de préchauffage.
Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

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

Minuterie

Utilisation de la fonction Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller certains processus, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez réglé simultanément des temps de démarrage ou d'arrêt pour une cuisson (par ex. pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser après une certaine durée de cuisson).

La minuterie maximale réglable est de *59:59* minutes:secondes.

Si l'écran est sombre, vous devez allumer le four pour régler le minuteur :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson une fois vers la droite et une fois en arrière.

Réglage du minuteur

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez une durée de minuterie de six minutes et 20 secondes.

- Effleurez la touche sensitive.
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez avec le sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

clignote et *0:00* apparaît.

- Avec le sélecteur rotatif, paramétrez < > *6:20* minutes:secondes.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La durée du minuteur est enregistrée.

et le décompte du minuteur s'affichent à l'écran, même lorsqu'une cuisson est en cours.

Lorsque le temps réglé pour le minuteur s'est écoulé, 🔔 clignote, un signal retentit et le temps est décompté.

- Effleurez la touche sensitive 🕘.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modification du minuteur

- Effleurez la touche sensitive 🕘.
- Sélectionnez 🔔 à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

🔔 clignote et la durée du minuteur réglée apparaît.

- Modifiez la durée du minuteur réglée à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La durée modifiée du minuteur est enregistrée.

Suppression du minuteur

- Effleurez la touche sensitive 🕘.
- Sélectionnez 🔔 à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

🔔 clignote et la durée du minuteur réglée apparaît.

- Tournez le sélecteur rotatif < > vers la gauche jusqu'à ce que *0:00* s'affiche.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le minuteur est supprimé.

- Effleurez la touche sensitive 🕘.

Utilisation d'accessoires

L'équipement dépend du modèle.

Utiliser la grille

- Introduisez toujours la grille dans les grilles de support avec la surface de pose vers le bas, entre les barres supports d'un niveau.

Utilisation de moules

- Introduisez toujours la grille dans les grilles de support avec la surface de pose vers le bas, entre les barres supports d'un niveau.
- Si vous utilisez des moules à pâtisserie, des plats à gratin ou autres, placez ces moules au centre de la grille.

Utilisation de tôles pâtisserie

- Introduisez la tôle pâtisserie, la tôle universelle et la tôle perforée Gourmet et AirFry entre les barres supports d'un niveau dans les grilles de support.

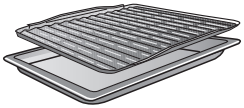
Conseil : Lors de la cuisson avec la tôle perforée Gourmet et AirFry HBBL 71, étalez d'abord la pâte sur une surface de travail plane, puis placez-la sur la tôle perforée.

Utilisation de la grille et de la tôle universelle



- Posez la grille sur la tôle universelle.
- Insérez la tôle universelle entre les barres supports d'un niveau. La grille est automatiquement insérée sur la barre supérieure.

Utilisation de la grille de cuisson avec tôle universelle



- Déposez la grille de cuisson sur la tôle universelle.
- Insérez la tôle universelle avec la grille de cuisson entre les barres supports d'un même niveau.

Utilisation de la pierre de cuisson et à pizza Gourmet

- Introduisez toujours la grille dans les grilles de support avec la surface de pose vers le bas, entre les barres supports d'un niveau.
- Placez la pierre de cuisson et à pizza Gourmet sur la grille, le bord vers l'arrière.
- Préchauffez la pierre de cuisson et à pizza Gourmet pendant 30 minutes en mode de cuisson Chaleur sole-voûte, à une température entre 200 °C et 250 °C.

Conseil : Vous trouverez des informations détaillées dans le mode d'emploi de la pierre de cuisson et à pizza Gourmet.

Utilisation d'un plat à rôtir Gourmet

Dommages sur l'émail du fond de l'enceinte de cuisson en raison de l'accumulation de chaleur.

Si vous insérez le plat à rôtir Gourmet HUB 5000/5001 de Miele au niveau 1, une accumulation de chaleur peut se produire au fond de l'enceinte de cuisson en raison de la faible distance : l'émail peut se fissurer ou s'écailler.

N'insérez **pas** le plat à rôtir Gourmet HUB 5000/5001 de Miele au niveau 1.

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.

Utilisez **en général le niveau 2** ou, pour gratiner, le niveau 3 ou 4.

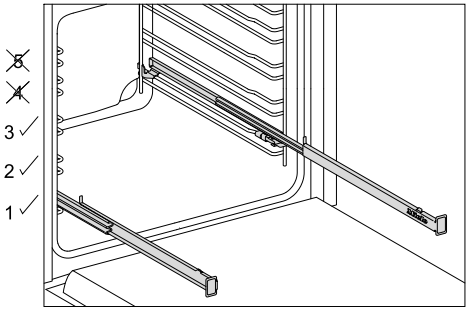
- Introduisez le plat à rôtir Gourmet entre les barres supports d'un niveau dans les grilles de support.

Selon le niveau, le plat à rôtir et le couvercle (le cas échéant) ne peuvent pas être utilisés ensemble, car la hauteur totale dépasse la hauteur disponible.

Conseil : Vous trouverez des informations détaillées dans le mode d'emploi du plat à rôtir Gourmet.

Montage et démontage des rails coulissants FlexiClips HFC 70-C

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires.



Vous pouvez utiliser les rails coulissants FlexiClips aux niveaux 1, 2 et 3.

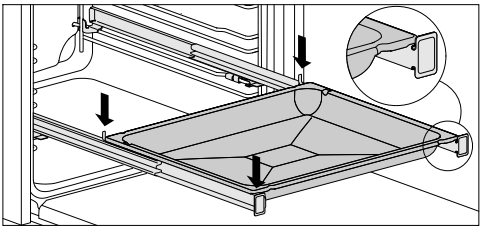
Un niveau des grilles de support est constitué de deux barres supports. Les rails coulissants FlexiClips sont toujours montés sur la barre support supérieure d'un niveau.

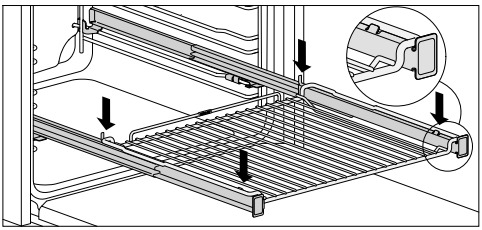
Pour utiliser les
rails coulissants FlexiClips pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2, installez les
rails coulissants FlexiClips au niveau 1.

Étant donné que les rails coulissants FlexiClips 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.

Ce n'est que lorsque les
rails coulissants FlexiClips sont entièrement insérés que les accessoires sont placés en toute sécurité entre les éléments de retenue à l'avant et à l'arrière et ne risquent pas de glisser.

Les rails coulissants FlexiClips peuvent supporter une charge maximale de 15 kg.





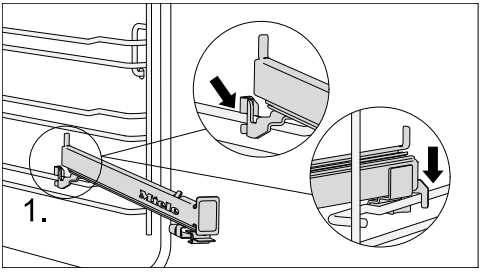
Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance :

- Veillez à ce que l'accessoire se trouve toujours entre les éléments de retenue avant et arrière des rails télescopiques.
- Lorsque vous glissez la grille sur les rails coulissants FlexiClips, positionnez toujours la zone réservée aux aliments vers le bas.

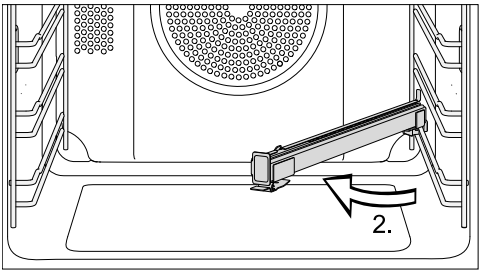
Veillez à **ne pas** désassembler les rails coulissants FlexiClips lors du montage ou du démontage.

Le rail coulissants FlexiClips portant l'inscription Miele est installé sur le côté **droit** de l'enceinte de cuisson.

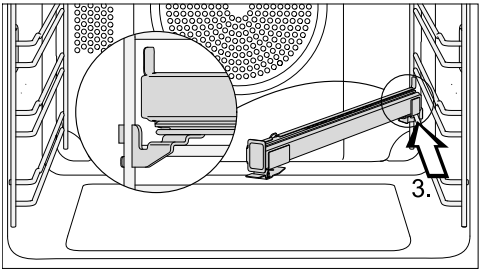
Montage des rails coulissants FlexiClips



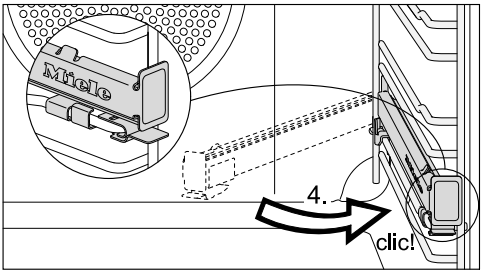
- Accrochez le rail coulissant FlexiClips à l'avant sur la barre support supérieure d'un niveau (1.).



- Puis faites pivoter le rail coulissant FlexiClips 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 support supérieure, jusqu'à la butée (3.).

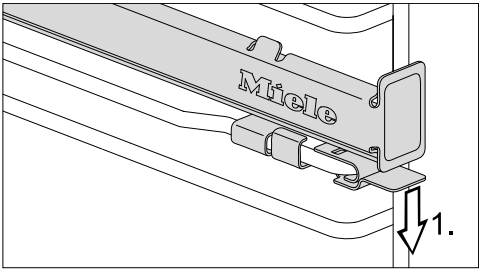


- Rabattez le rail coulissant FlexiClips et enclenchez-le sur la barre support supérieure en vous assurant qu'un clic se fasse entendre (4.).

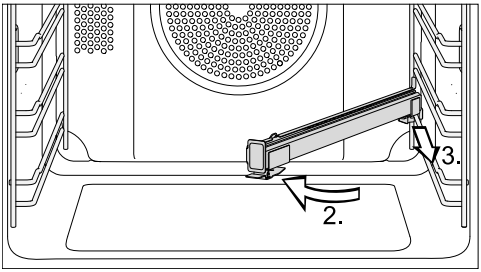
Conseil : Si les rails coulissants FlexiClips sont bloqués après le montage, tirez-les une fois complètement en forçant.

Démontage des rails coulissants FlexiClips

- Insérez entièrement le rail coulissant FlexiClips.



- 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 support supérieure (3.).
- Décrochez le rail coulissant FlexiClips de la barre support et retirez-le.

Pâtisseries

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

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

Conseils pour la cuisson

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

Utilisation de papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la tôle universelle, possèdent un revêtement PerfectClean. En général, les surfaces traitées PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et similaire. En raison de leur haute teneur en protéines, ces pâtes collent un peu.
- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer des produits surgelés sur la grille.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Sélectionner la température

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

Sélectionner le temps de cuisson

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée. Réduisez la durée de 10 min si le four est préchauffé.

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

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

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu des modes de cuisson avec les valeurs préenregistrées figure au chapitre “Tableau des modes de cuisson”.

Utiliser Chaleur tournante Plus

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

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

- 1 niveau : enfournez les aliments au niveau 2.
- 2 niveaux : enfournez les aliments aux niveaux 1+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 tôle universelle au niveau inférieur.
- Cuisez les pâtisseries humides et les gâteaux sur 2 niveaux maximum.

Utiliser Cuisson intensive

Utilisez ce mode pour cuire des gâteaux à garniture humide.

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

- Enfournez les gâteaux au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Rôtir

Conseils de cuisson

- Vous pouvez utiliser n’importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôtir, cocotte, plat en verre, sachet de rôtissage, plat en terre cuite, tôle universelle, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si vous en disposez) sur la tôle universelle.
- La **montée en température** de l’enceinte de cuisson n’est nécessaire que pour la préparation du rosbif et du filet. En générale, la montée en température n’est pas nécessaire.

- Pour rôtir la viande, utilisez un **récipient fermé**, par ex. une cocotte. La viande reste juteuse à l'intérieur. L'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Il vous reste suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac de cuisson**, tenez compte des indications mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **récipient ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de graisse, la recouvrir ou la piquer de fines tranches de lard.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine, ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Le **brunissage** de la viande en est entravé. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez le plat de l'enceinte, recouvrez-le et patientez pendant un **temps de repos** d'env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

- Respectez les temps, niveaux et plages de températures indiqués. Ces indications tiennent compte des différents récipients, types de viandes 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 dorera bien, mais ne sera pas cuite.
- En mode Chaleur tournante Plus choisissez une température d'env. 20 °C de moins que pour le mode Chaleur sole-voûte.
- Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C. Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.
- En cas de cuisson sur la grille, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un récipient fermé.

Sélectionner le temps de cuisson

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

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

Conseils

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

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu des modes de cuisson avec les valeurs préenregistrées figure au chapitre "Tableau des modes de cuisson".

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

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

Utiliser Chaleur tournante Plus

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

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

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

Mode gril

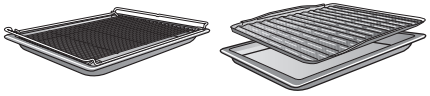
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Si vous grillez avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur et n'est pas refroidi. Les éléments de commande deviennent brûlants.
Fermez la porte en mode gril.

Conseils pour les grillades

- La montée en température est nécessaire avant de faire griller les aliments. Préchauffez la résistance de voûte/gril environ cinq minutes porte fermée.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également arroser le poisson de jus de citron.
- Utilisez la tôle universelle avec la grille de cuisson ou la plaque à griller et rôtir (si disponible) posée dessus. Le plat à griller et à rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Appliquez un peu d'huile sur la grille ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

N'utilisez pas la tôle à pâtisserie.



Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

Sélectionner la température

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

Choisir le niveau

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

Sélectionner le temps de cuisson

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

- **bleue**
  Si la viande est encore très élastique, elle est encore rouge à l'intérieur.
- **à point**
  Si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
- **bien cuite**
  Lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

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

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu des modes de cuisson avec les valeurs préenregistrées figure au chapitre “Tableau des modes de cuisson”.

Utiliser Grand gril

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

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

Utiliser Turbogril

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

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

Décongeler

Une décongélation en douceur des aliments congelés permet de préserver leurs vitamines et leurs substances nutritives.

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

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

⚠ Risque d’infection dû à la formation de bactéries.

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

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

N’utilisez pas le liquide produit par la décongélation.

Cuisinez l’aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

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

Cuisson à basse température

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

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

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

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

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

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

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

Utiliser Chaleur sole-voûte

Utilisez la tôle universelle avec la grille de cuisson posée dessus.

- Enfournez la tôle universelle avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte et une température de 120 °C.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec la tôle universelle et la grille de cuisson pendant env. 15 minutes.
- Pendant la montée en température de l'enceinte, saisissez la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur le plan de cuisson.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

- Déposez la viande saisie sur la grille.
- Réduisez la température à 100 °C.
- Terminez la cuisson de la viande.

Stériliser

⚠ Risque d'infection dû à la formation de bactéries.
Si les légumes secs et la viande sont stérilisés une seule fois, les spores de la bactérie Clostridium botulinum ne sont pas entièrement détruites. Des toxines peuvent se former et provoquer de graves intoxications. Ces spores ne sont détruites qu'en les stérilisant une nouvelle fois.
Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.

⚠ Risque de blessures dû à la surpression dans des conserves fermées.
Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater.
Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer les fruits et les légumes

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

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

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

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

Stériliser des fruits et des cornichons

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

Stériliser des légumes

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

	/🕘	/⌛
Fruits	–/–	30 °C 25–35 min
Cornichons	–/–	30 °C 25–30 min
Betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Haricots (verts ou jaunes)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/🕘 Température et durée de stérilisation, dès que l'ébullition est visible
/⌛ Température et temps de chaleur résiduelle

Retirer les bocaux après la stérilisation

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.
Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

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

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

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

Déshydrater

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

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

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

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

- Séchez sur deux niveaux de cuisson en même temps au maximum. Enfournez les aliments à sécher aux niveaux 1+3.
  Si vous utilisez la grille et la tôle universelle, insérez cette dernière sous la grille.
- Sélectionnez Chaleur tournante Plus.
- Modifiez la température préconisée et réglez la durée de séchage.
- Retournez les aliments à sécher sur la tôle universelle à intervalles réguliers.

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

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

▭ Mode de cuisson, [°C] Température, [h] Temps de séchage, 🌀 Chaleur tournante Plus, ▭ Chaleur sole-voûte

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

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

Retirer les aliments à sécher

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs, mais tendres et élastiques. Lorsque vous les rompez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

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

Chauffer la vaisselle

Pour chauffer la vaisselle, utilisez le mode Chaleur tournante Plus 🌀.

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

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

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

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

Produits surgelés/plats cuisinés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

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

Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

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

Préparer les produits surgelés/plats préparés

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé.
Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les brunir.

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

Bon à savoir

Tableaux de cuisson

Pâte travaillée

Gâteaux/Biscuits (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 –HFC	[min]
Muffins (une tôle)	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	25–35
Muffins (deux tôles)	Chaleur tournante Plus	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Petits gâteaux* (une tôle)	Chaleur tournante Plus	150	1[4]	2	30–40
	Chaleur sole-voûte	160[2]	2[4]	3	20–30
	Chaleur tournante Eco	180	1[4]	2	25–35
Petits gâteaux* (deux tôles)	Chaleur tournante Plus	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Quatre-quarts (grille, moule rectangulaire, 30 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	60–70
	Chaleur sole-voûte	155–165[2]	1	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille, moule rectangulaire, 30 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	55–65
	Chaleur sole-voûte	150–160	1	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille, moule couronne/moule à Kouglof, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	55–65
	Chaleur sole-voûte	150–160	1	2	55–65
Tarte aux fruits (une tôle)	Chaleur tournante Plus	160–170	1	2	45–55
	Chaleur sole-voûte	160–170	1	1	45–55
Tarte aux fruits (grille, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	55–65
	Chaleur sole-voûte	170–180[2]	1	1	35–45
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, ∅ 28 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	25–35
	Chaleur sole-voûte	170–180[2]	1	2	15–25

Mode de cuisson, Température, 5 1 Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/–HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1. Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant).

[1] Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au centre de la grille.

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

[3] Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant) au niveau inférieur. Si vous disposez de plusieurs rails coulissants FlexiClips, installez uniquement un seul rail.

[4] Si vous disposez de plusieurs rails coulissants FlexiClips, installez uniquement un seul rail.

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

Pâte brisée

Gâteaux/Biscuits (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Gâteaux secs (une tôle)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Gâteaux secs (deux tôles)		140–150	1 + 3 (3)	1 + 3	20–30[4]
Sablés* (une tôle)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Sablés* (deux tôles)		140	1 + 3 (3)	1 + 3	40–50[4]
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Gâteau au fromage (grille, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Tarte aux pommes* (grille, moule à manqué, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Tourte aux pommes (grille, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Tarte aux fruits avec nappage (grille, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Tarte aux fruits avec nappage (une tôle)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Tarte sucrée (une tôle)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

Mode de cuisson, Température, 5 1 Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1. Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant).

[1] Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au centre de la grille.

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

[3] Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant) au niveau inférieur.

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

Bon à savoir

Pâte levée

Gâteaux/Biscuits (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Kouglof (grille, moule à kouglof, ∅ 24 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	50–60
	Chaleur sole-voûte	160–170	1	1	50–60
Christstollen (pain de Noël allemand) (une tôle)	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	55–65
	Chaleur sole-voûte	160–170	1	2	55–65
Gâteau streusel avec/sans fruits (une tôle)	Chaleur tournante Plus	160–170	1	2	40–50
	Chaleur sole-voûte	170–180	2	3	45–55
Tarte aux fruits (une tôle)	Chaleur tournante Plus	160–170	1	2	45–55
	Chaleur sole-voûte	170–180	2	3	45–55
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (une tôle)	Chaleur tournante Plus	160–170	1	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (deux tôles)	Chaleur tournante Plus	160–170	1 + 3 (3)	1 + 3	30–40[5]
Pain blanc, cuisson sans moule (une tôle)	Chaleur tournante Plus	180–190	1	2	35–45
	Chaleur sole-voûte	190–200	1	2	30–40
Pain blanc (grille, moule rectangulaire, 30 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	180–190	1	2	35–45
	Chaleur sole-voûte	190–200[2]	1	2	30–40
Pain complet (grille, moule rectangulaire, 30 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	180–190	1	2	55–65
	Chaleur sole-voûte	210–220[2]	1	2	45–55
Faire lever la pâte (grille)	Chaleur sole-voûte	30–35	–[4]	–[4]	–

Mode de cuisson, Température, 5 1 Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte

[1] Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au centre de la grille.

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

[3] Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant) au niveau inférieur.

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

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

Pâte à l'huile et au séré

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Tarte aux fruits (une tôle)	Chaleur tournante Plus	160–170	1	2	40–50
	Chaleur sole-voûte	170–180	2	3	50–60
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (une tôle)	Chaleur sole-voûte	160–170	2	3	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (deux tôles)	Chaleur tournante Plus	150–160	1+3[1]	1+3	25–35[2]

Mode de cuisson, température, 5 1 niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte

[1] Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

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

Pâte à génoise

Gâteaux/Biscuits (accessoires)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 –HFC	[min]
Génoise (deux œufs) (grille, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur sole-voûte	160–170[2]	1	2	15–25
Génoise (quatre à six œufs) (grille, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur sole-voûte	150–160[2]	1	2	30–40
Biscuit de Savoie* (grille, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	180[2]	1	2	20–30
	Chaleur sole-voûte	150–170[2]	1	2	25–45
	Chaleur tournante Eco	200	1	2	25–35
Biscuit roulé (une tôle)	Chaleur sole-voûte	180–190[2]	1	2	15–25

Mode de cuisson, Température, 5 1 Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/–HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1. Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant).

[1] Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au centre de la grille.

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

Bon à savoir

Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée

Gâteaux/biscuits (accessoires)	▭	[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Choux (une tôle)	Chaleur tournante Plus	160–170	1	2	30–40
Chaussons (une tôle)	Chaleur tournante Plus	180–190	1	2	20–30
Chaussons (deux tôles)	Chaleur tournante Plus	180–190	1+3[1]	1+3	20–30[2]
Macarons (une tôle)	Chaleur tournante Plus	120–130	1	2	25–50
Macarons (deux tôles)	Chaleur tournante Plus	120–130	1+3[1]	1+3	25–50[2]
Meringues (une tôle, six pièces de ∅ 6 cm)	Chaleur tournante Plus	80–100	1	2	120–150
Meringues (deux tôles, six pièces de ∅ 6 cm chacune)	Chaleur tournante Plus	80–100	1+3[1]	1+3	150–180

▭ Mode de cuisson, température, 5 1 niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), durée de cuisson, Chaleur tournante Plus

[1] Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

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

Plats salés

Aliments (accessoires)		[°C]	Niveau +HFC	Niveau -HFC	[min]
Tarte salée (une tôle)	Sole-voûte	220–230[1]	–	1	25–35
	Cuisson intensive	180–190	–	1	30–40
Tarte à l'oignon (une tôle)	Sole-voûte	180–190[1]	1	2	25–35
	Cuisson intensive	170–180	1	2	30–40
Pizza, pâte levée (une tôle)	Chaleur tournante Plus	170–180	1	2	25–35
	Sole-voûte	210–220[1]	1	2	20–30
Pizza, pâte à l'huile et au séré (une tôle)	Chaleur tournante Plus	170–180	1	2	25–35
	Sole-voûte	190–200[1]	1	2	25–35
Pizza surgelée, précuite (grille)	Chaleur tournante Eco	200–210	1	2	20–25
Toast* (grille)	Grand gril	250	–	3	6–9
Gratins (par ex. toast) (grille sur tôle universelle)	Grand gril	250[2]	2	3	3–6
Légumes grillés (grille sur tôle universelle)	Grand gril	250[2]	3	4	5–10[3]
	Turbogril	250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (une tôle universelle)	Chaleur tournante Eco	180–190	1	2	40–60

Mode de cuisson, Température, Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Durée de cuisson, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Grand gril, Turbogril

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

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

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

3 Si possible, retournez les aliments à la mi-cuisson.

Bon à savoir

Bœuf

Aliments (accessoires)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Bœuf braisé, env. un kg (plat à rôtir avec couvercle)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Filet de bœuf, env. un kg (tôle universelle)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Filet de bœuf “saignant”, env. un kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Filet de bœuf “à point”, env. un kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. un kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Rosbif, env. un kg (tôle universelle)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Rosbif “saignant”, env. un kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Rosbif “à point”, env. un kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. un kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, boulettes de viande* (grille au niveau 4 et tôle universelle au niveau 1)		280[5]	4	15–25[9]	–

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

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

1 Utilisez la grille et la tôle universelle.

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

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

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

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

6 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant).

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

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

9 Si possible, retournez les aliments à la mi-cuisson.

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

Veau

Aliments (accessoires)		[°C]		[min]	[°C][7]
Rôti de veau braisé, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	2	160–170[3]	2[5]	120–130[6]	–
	2	170–180[3]	2[5]	120–130[6]	–
Filet mignon de veau, env. 1 kg (tôle universelle)	2	160–170[3]	2[5]	30–60	45–75
Filet mignon de veau “rosé”, env. un kg[1]	2	80–85[4]	2[5]	50–60	45–48
Filet mignon de veau “à point”, env. un kg[1]	2	90–95[4]	2[5]	80–90	54–57
Filet mignon de veau “à point”, env. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[5]	90–100	63–66
Carré de veau “rosé”, env. un kg[1]	2	80–85[4]	2[5]	80–90	45–48
Carré de veau “à point”, env. un kg[1]	2	90–95[4]	2[5]	100–130	54–57
Carré de veau “à point”, env. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[5]	130–140	63–66

Mode de cuisson, température, niveau, durée de cuisson, température à cœur, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte

[1] Utilisez la grille de cuisson et la tôle universelle.

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

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

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

[5] Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis).

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

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

Bon à savoir

Porc

Aliments (accessoires)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Rôti de porc/Rôti d'échine, env. un kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
		180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Rôti de porc avec couenne, env. deux kg (plat à rôtir)		180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
		190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Filet de porc, env. 350 g[1]	2	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Carré de porc, env. un kg (tôle universelle)		150–160	2[5]	50–60	63–68
Carré de porc, env. un kg[1]	2	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Rôti de viande hachée, env. un kg (tôle universelle)		170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
		190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Bacon[1]		280[4]	4	3–5	–
Saucisse à griller[1]		250[4]	3[5]	8–15[9]	–

Mode de cuisson, Température, 5 1 Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Grand gril

1 Utilisez la grille et la tôle universelle.

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

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

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

5 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant).

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

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

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

9 Si possible, retournez les aliments à la mi-cuisson.

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

Agneau, gibier

Aliments (accessoires)		[°C]	5 1	[min]	6 [°C]
Gigot d'agneau à l'os, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		170–180	2[4]	100–120[5]	64–82
Filet d'agneau (tôle universelle)	[1]	180–190[2]	2[4]	10–20	53–80
Filet d'agneau (grille de cuisson et tôle universelle)	[1]	95–105[3]	2[4]	40–60	54–66
Selle de cerf désossée (tôle universelle)	[1]	160–170[2]	2[4]	70–90	60–81
Selle de chevreuil désossée (tôle universelle)	[1]	140–150[2]	2[4]	25–35	60–81
Gigot de sanglier désossé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	[1]	170–180	2[4]	100–120[5]	80–90

Mode de cuisson, température, niveau, durée de cuisson, température à cœur, Chaleur sole-voûte

[1] Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.

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

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

[4] Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis).

[5] Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

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

Bon à savoir

Volaille, poisson

Aliments (accessoires)		[°C]	5 1	[min]	7 [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (tôle universelle)	Chaleur tournante Plus	170–180	2[3]	55–65	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille de cuisson sur tôle universelle)	Turbogril	180–190[1]	2[3]	55–65[4]	85–90
Volaille, env. deux kg (plat à rôtir)	Chaleur tournante Plus	180–190	2[3]	100–120[5]	85–90
	Chaleur sole-voûte	190–200	2[3]	110–130[5]	85–90
Volaille, env. quatre kg (plat à rôtir)	Chaleur tournante Plus	160–170	2[3]	180–200[6]	90–95
	Chaleur sole-voûte	180–190	2[3]	180–200[6]	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (tôle universelle)	Chaleur sole-voûte	210–220[2]	2[3]	15–25	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (tôle universelle)	Chaleur sole-voûte	210–220[2]	2[3]	30–40	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (tôle universelle)	Chaleur tournante Eco	200–210	2[3]	25–30	75–80

Mode de cuisson, température, 5 1 niveau, durée de cuisson, température à cœur, Chaleur tournante Plus, Turbogril, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco

[1] Préchauffez l'enceinte de cuisson durant cinq minutes avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster

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

[3] Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis).

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

[5] Arrosez d'env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.

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

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. La façade du four est particulièrement susceptible d'être endommagée par les nettoyants pour four ou les produits détartrants.
Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.
Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Détergents à ne pas utiliser

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

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

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

Conseil : Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules sont plus faciles à éliminer lorsque le four est encore un peu chaud.

Démontage ou retrait des accessoires

La température très élevée de l'enceinte de cuisson pendant la pyrolyse endommage les accessoires.
Avant de démarrer la pyrolyse, retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires. Cela vaut également pour les grilles de support, les rails coulissants FlexiClips, la grille et les autres accessoires disponibles en option.

Nous recommandons de démonter ou de retirer les accessoires de l'enceinte de cuisson pour faciliter le nettoyage manuel.

- Démontez les grilles de support et les rails coulissants FlexiClips (si disponibles).
- Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson.

Nettoyage de la façade de l'appareil

- Nettoyez la façade avec un carré éponge propre, du liquide vaisselle pour lavage à la main et de l'eau tiède.
- Séchez ensuite la façade avec un chiffon doux.

Conseil : Il est également possible d'utiliser un chiffon microfibre propre et humide, sans détergent.

Enceinte de cuisson

Nettoyage à la main de l'enceinte de cuisson

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

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

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires.

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

- Il est conseillé de nettoyer les salissures immédiatement avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et une éponge propre ou un chiffon microfibre propre et humide.
- Si nécessaire, éliminez les salissures incrustées avec le côté dur d'une éponge.
  Il est également possible d'utiliser un racloir à verre ou une spirale en acier inoxydable (par ex. Spontex Spirinett).
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Nettoyage de l'enceinte de cuisson avec Pyrolyse

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

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

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées très envahissantes.
Les résidus incrustés peuvent laisser des traces de couleur ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées.
Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse et retirez les salissures incrustées sur les surfaces émaillées à l'aide d'un racloir à verre.

- Retirez les accessoires (y compris les grilles de support) de l'enceinte de cuisson.

Lancer la pyrolyse

⚠ Risque de blessure dû à des vapeurs toxiques.
La pyrolyse peut dégager des vapeurs susceptibles d'irriter les muqueuses.
Lors de la pyrolyse, ne restez pas dans la cuisine et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y accéder.
Pendant la pyrolyse, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Évitez que les odeurs ne se répandent dans les autres pièces.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Pendant la pyrolyse, le four chauffe davantage que pendant l'utilisation normale.
Empêchez les enfants de toucher le four pendant la pyrolyse.

- Sélectionnez la pyrolyse [🔥].

PY 1 apparaît. Le chiffre clignote.

Le sélecteur rotatif < > permet de choisir entre *PY 1*, *PY 2* et *PY 3*.

- Sélectionnez le niveau de pyrolyse souhaité.
- Validez avec *OK*.

PY et 🔒 s'affichent à l'écran.

Pendant que 🔒 clignote, la porte est verrouillée automatiquement. Dès que la porte est verrouillée, 🔒 s'allume et la durée du nettoyage par pyrolyse s'affiche.

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

La pyrolyse démarre. Sa durée ne peut pas être modifiée.

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

Si vous réglez une minuterie pendant la pyrolyse, l'écoulement de la minuterie est affichée en priorité. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé, un signal retentit, 🔔 clignote et le temps est décompté. Dès que vous sélectionnez la touche sensitive 🕘, les signaux sonores et visuels s'éteignent. La durée de pyrolyse restante s'affiche à nouveau.

Lancer la pyrolyse en départ différé

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

- Effleurez la touche sensitive 🕘.

⏱ clignote.

- Validez avec *OK*.
- Décalez l'heure de fin avec le sélecteur rotatif < >.
- Validez avec *OK*.

Tant que ⏱ clignote, l'heure de fin calculée à partir de l'heure actuelle du jour plus la durée du nettoyage par pyrolyse sélectionné est affichée.

Lorsque ⏱ est allumé, l'heure de début du nettoyage par pyrolyse s'affiche.

Dès que l'heure de départ est atteinte, le chauffage de l'espace de cuisson et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche et il est possible de suivre le déroulement de la durée de la pyrolyse.

Conseil : Tant que l'heure de début n'est pas encore atteinte, vous pouvez à tout moment afficher à nouveau l'heure de fin pendant 15 secondes et la modifier à l'aide de la touche sensitive 🕘.

À la fin de la pyrolyse

0:00, 🔒 et ⏱ sont d'abord affichés.

Tant que 🔒 est allumé, la porte reste verrouillée. Dès que 🔒 clignote, la porte est déverrouillée.



Dès que la porte est déverrouillée,

- 🔒 s'éteint.
- ⏱ clignote.
- Un signal retentit si la fonction signal sonore est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").

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

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

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

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

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

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

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

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

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

N'essayez pas de les enlever à tout prix.

La pyrolyse est interrompue

En règle générale, après interruption du programme de pyrolyse, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température de l'enceinte de cuisson soit redescendue sous les 280 °C. 🔒 est allumé tant que la température de l'enceinte de cuisson n'est pas inférieure à cette valeur. Dès que 🔒 clignote, la porte est déverrouillée.

Les événements suivants ont pour effet d'interrompre la pyrolyse :

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

  Repositionnez le sélecteur de mode de cuisson sur [🔥], si vous souhaitez redémarrer la pyrolyse.

- Il y a une panne de courant.

  Une fois le courant rétabli, *PY* reste allumé jusqu'à ce que la température de l'enceinte de cuisson descende en dessous de 280 °C. 🔒 clignote ensuite et la porte est déverrouillée. Ensuite, *PY* clignote à l'écran.

■ Validez avec *OK* si vous souhaitez redémarrer la pyrolyse. Vous pouvez ensuite à nouveau sélectionner la pyrolyse et la démarrer.

Dès que vous tournez le sélecteur de mode sur la position **0**, *PY* continue de clignoter. Saisissez à nouveau l'heure du jour (voir chapitre "Réglages").

Grilles de support

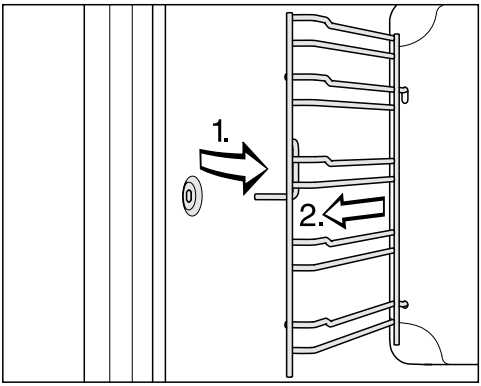
Nous recommandons de démonter les grilles de support pour faciliter le nettoyage manuel.

Démontage et montage des grilles de support

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

Vous pouvez auparavant démonter séparément les rails coulissants FlexiClips.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires.



- Sortez les grilles de support de la fixation par l'avant (1.) et retirez-les (2.).
- Remontez les grilles de support dans l'ordre inverse.
- Remontez les rails coulissants FlexiClips (si disponibles).

Nettoyage des grilles de support

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

Condition préalable : les grilles de support ont été démontées.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures immédiatement avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et une éponge propre ou un chiffon microfibre propre et humide.
- Si nécessaire, éliminez les salissures incrustées avec le côté dur d'une éponge.
  Sauf pour les rails coulissants FlexiClips, il est également possible d'utiliser un racloir à verre ou une spirale en acier inoxydable (par ex. Spontex Spirinett).
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Rails coulissants FlexiClips

Nous recommandons de démonter les rails coulissants FlexiClips pour faciliter le nettoyage manuel.

Nettoyage des rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires.

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

Condition préalable : les rails coulissants FlexiClips ont été démontés.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures immédiatement avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et une éponge propre ou un chiffon microfibre propre et humide.
- Si nécessaire, éliminez les salissures incrustées avec le côté dur d'une éponge.
  N'utilisez pas de spirales inox, car elles risquent de rayer les surfaces.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Le lavage en lave-vaisselle élimine la graisse spéciale utilisée dans les rails coulissants FlexiClips, qui coulissent alors moins bien.
Ne nettoyez jamais les rails coulissants FlexiClips au lave-vaisselle.

Conseil : 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 (env. dix minutes) les rails coulissants FlexiClips dans de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle.
  Si nécessaire, utilisez également la face rugueuse d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer le roulement à billes à l'aide d'une brosse douce.

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

Grille

Nous recommandons de retirer la grille de l'enceinte de cuisson pour faciliter le nettoyage manuel.

Nettoyage de la grille

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires.

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

Condition préalable : la grille a été retirée de l'enceinte de cuisson.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures immédiatement avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et une éponge propre ou un chiffon microfibre propre et humide.
- Si nécessaire, éliminez les salissures incrustées avec le côté dur d'une éponge.
  Il est également possible d'utiliser un racloir à verre ou une spirale en acier inoxydable (par ex. Spontex Spirinett).
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Tôles pâtisserie et moules

Nous recommandons de retirer les tôles pâtisserie et les moules de l'enceinte de cuisson pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage des tôles pâtisserie et des moules traités PerfectClean

Condition préalable : les tôles pâtisserie et les moules ont été retirés de l'enceinte de cuisson.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires.

Endommagement des surfaces traitées PerfectClean.
Les surfaces traitées PerfectClean peuvent être endommagées dans le lave-vaisselle.
Ne nettoyez **jamais** ces pièces recouvertes du revêtement PerfectClean au lave-vaisselle.

Altération de l'effet anti-adhésif.
L'effet anti-adhésif des surfaces traitées PerfectClean peut être altéré par des résidus de produits de lavage et d'aliments.
Éliminez toujours tous les résidus des surfaces traitées avec PerfectClean.

- Il est conseillé de nettoyer les salissures immédiatement avec de l'eau tiède, du liquide vaisselle et une éponge propre ou un chiffon microfibre propre et humide.
- Si nécessaire, éliminez les salissures incrustées avec le côté dur d'une éponge.
  Il est également possible d'utiliser un racloir à verre ou une spirale en acier inoxydable (par ex. Spontex Spirinett).
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Pierre de cuisson et à pizza Gourmet

Nous recommandons de retirer la pierre de cuisson et à pizza Gourmet de l'enceinte de cuisson pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage de la pierre de cuisson et à pizza Gourmet et de la pelle en bois

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
La pierre de cuisson et à pizza Gourmet devient très chaude lors de la cuisson et retient la chaleur.
Vous risquez de vous brûler au contact de la pierre de cuisson Gourmet.
Attendez que la pierre de cuisson et à pizza Gourmet ait refroidi dans l'enceinte de cuisson avant de la nettoyer à la main.

De grandes différences de température peuvent endommager la pierre de cuisson Gourmet.
Ne placez pas la pierre chaude sur des surfaces froides telles que le carrelage ou la pierre de cuisson Gourmet.
Ne nettoyez pas la pierre de cuisson Gourmet chaude avec de l'eau froide.

Si la pierre de cuisson et à pizza Gourmet est nettoyée au lave-vaisselle ou par pyrolyse, elle peut être endommagée.
Nettoyez la pierre de cuisson et à pizza Gourmet uniquement à la main.

Si la pelle en bois est nettoyée au lave-vaisselle ou laissée dans l'eau trop longtemps, elle peut être endommagée. Le bois se ramollit et se déforme.
La pelle en bois étant composée de bois non traité, la graisse ou les garnitures, comme de la sauce tomate, peuvent causer des taches.
Rincez brièvement la pelle en bois et séchez-la ensuite.

Condition préalable : la pierre de cuisson et à pizza Gourmet a été retirée de l'enceinte de cuisson.

- Nettoyez la pierre de cuisson Gourmet et la pelle en bois avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Séchez ensuite les surfaces à l'aide d'un chiffon propre.

Conseils

- Éliminez les restes incrustés, dans l'idéal avec un grattoir pour verre ou après un trempage préalable. Vous pouvez mettre la pierre de cuisson Gourmet à tremper dans l'eau chaude et ajouter du vinaigre blanc. Comme la face inférieure n'est pas émaillée, la graisse et les dépôts, comme la sauce tomate, peuvent tacher la pierre.
- Vous pouvez éliminer les zones mates, par ex. des éclaboussures grasses de fromage, avec de la crème à récurer.

Plat à rôtir Gourmet avec couvercle

Nous recommandons de retirer le plat à rôtir Gourmet avec couvercle de l'enceinte de cuisson pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage du plat à rôtir Gourmet

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires.

Les produits de lavage abrasifs ou agressifs, tels que les sprays pour gril et four, les détachants et les produits antirouille, les poudres à récurer, les éponges à surface abrasive ou les objets tranchants peuvent endommager le revêtement anti-adhésif.

Nettoyez le plat à rôtir uniquement avec du liquide vaisselle chaud et une brosse ou une éponge douce. Les salissures plus importantes peuvent être éliminées par trempage avec solution de liquide vaisselle.

Condition préalable : le plat à rôtir Gourmet a été retiré de l'enceinte de cuisson.

- Nettoyez le plat à rôtir avec du liquide vaisselle chaud et une brosse ou une éponge douce.
- Nettoyez le couvercle (le cas échéant) avec un chiffon à vaisselle doux, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Conseil : Vous pouvez également laver le plat à rôtir et le couvercle (le cas échéant) au lave-vaisselle. Dans des circonstances défavorables, le fond du plat à rôtir peut se tacher. Le fonctionnement n'en est pas affecté.

Porte

La porte pèse env. 10 kg.

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

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

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

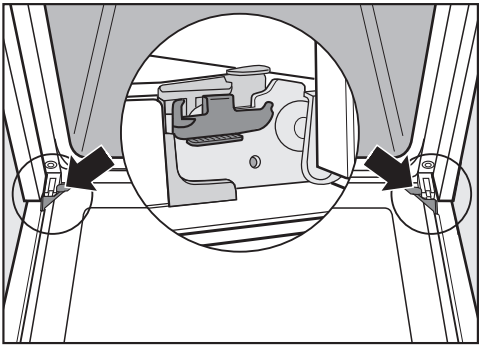
1. Démonter la porte
2. Désassembler la porte
3. Nettoyer les vitres de la porte
4. Remonter la porte
5. Remettre la porte en place

Démonter la porte

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

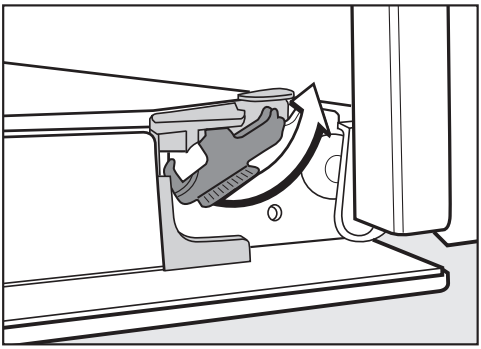
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler sur des surfaces chaudes.

Laissez le four refroidir avant de démonter la porte.



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

- Ouvrez complètement la porte.



■ Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières en les tournant jusqu'à la butée.

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

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

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

■ Fermez la porte jusqu'à la butée.

La porte pèse env. 10 kg.



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

Désassembler la porte

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

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

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

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

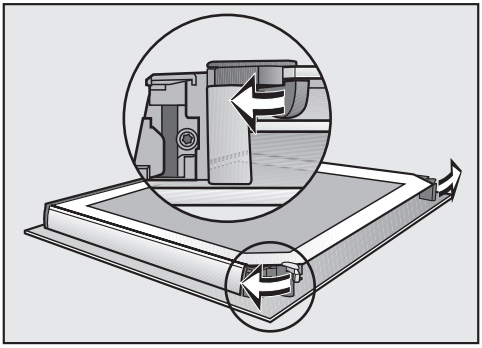
Les vitres de la porte sont traitées de différentes façons selon la face concernée. Les faces orientées vers l'enceinte de cuisson réfléchissent la chaleur.
Le four sera endommagé si les vitres de la porte sont assemblées de façon incorrecte.
Veillez réinstaller les vitres dans la bonne position après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

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

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

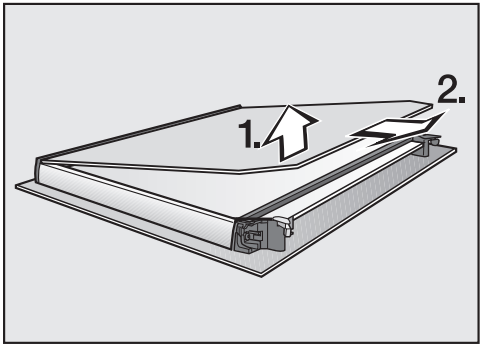
⚠ Risque de blessures dû à la fermeture de la porte.
La porte peut se refermer brusquement si vous la désassemblez alors qu'elle est encore montée.
Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

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

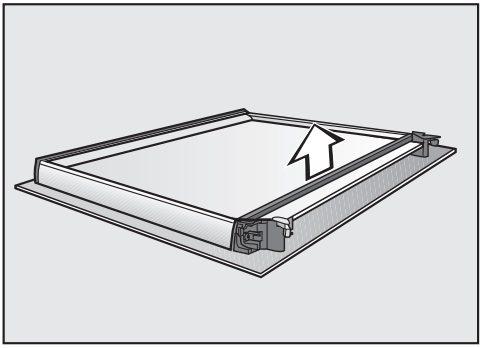


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

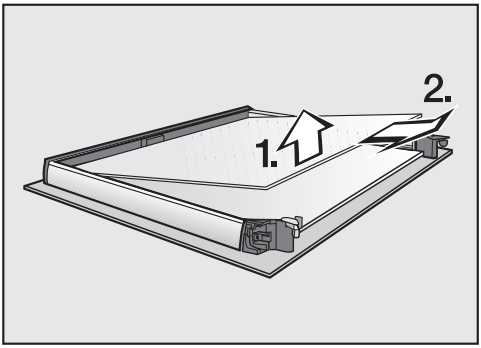
Vous pouvez retirer la vitre intérieure en premier, puis les deux vitres intermédiaires :



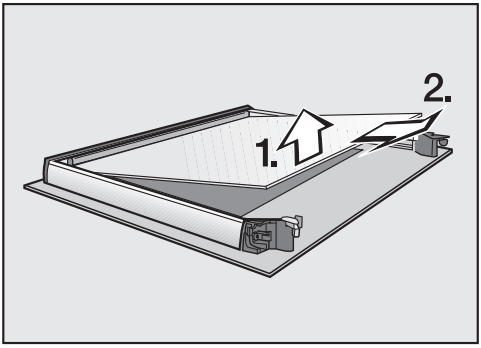
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.



- Retirez le joint.



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

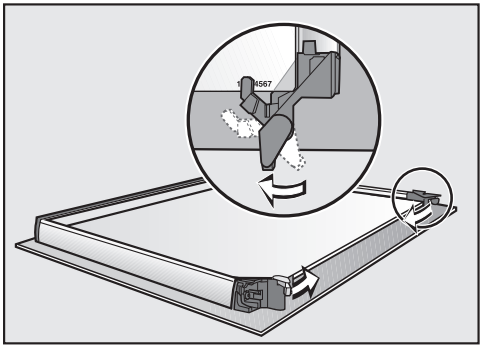


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

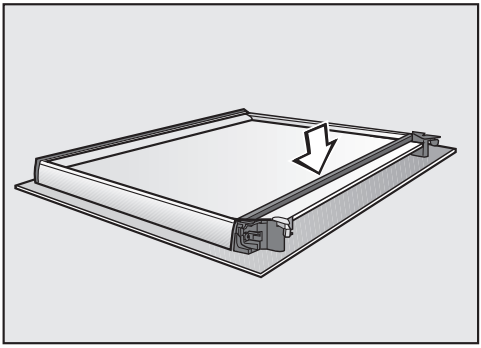
Réassemblez ensuite la porte avec soin :

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

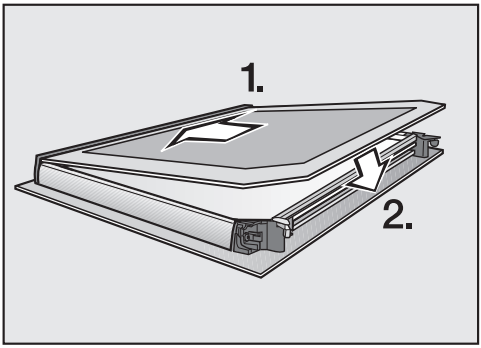
- Positionnez la vitre intermédiaire inférieure de sorte que ce numéro soit lisible (et non inversé).



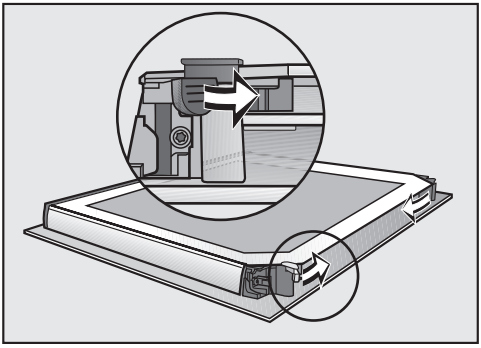
- Tournez les dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Positionnez la vitre intermédiaire supérieure de sorte que le numéro soit lisible (et non inversé).
  La vitre doit reposer sur les dispositifs de blocage.



■ Remettez le joint.



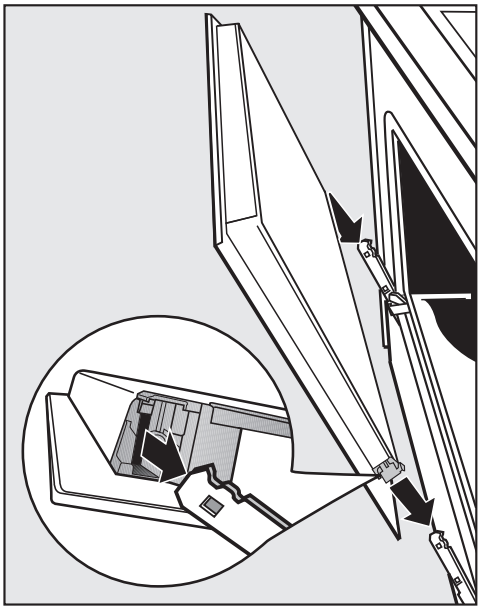
■ Glissez la vitre intérieure, côté sérigraphié mat vers le bas dans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



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

La porte est réassemblée.

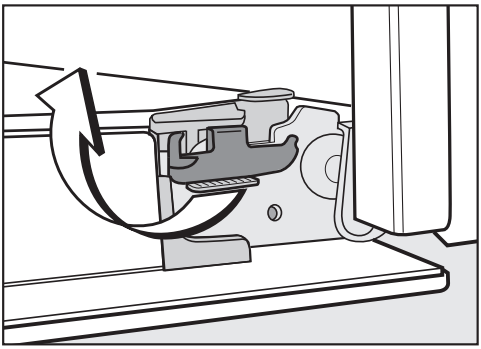
Remettre la porte en place



■ Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières.
Veillez à ce qu'elle ne se coince pas.

■ Ouvrez complètement la porte.

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



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

Correction des problèmes

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

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

Indications à l'écran

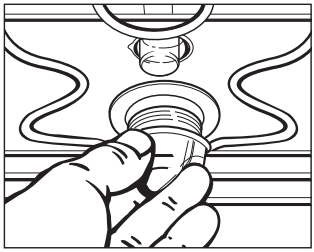
Problème	Cause et dépannage
L'écran est sombre.	En fonction de l'état du réglage *P 1*, l'heure ne s'affiche pas lorsque le four est éteint et l'écran est sombre. ■ Si l'heure doit être affichée en continu, sélectionnez l'état *S 1* lors du réglage *P 1* (voir chapitre "Réglages").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Contactez un électricien professionnel ou le service après-vente Miele.
L'heure est incorrecte ou *CANC* est affiché à l'écran.	Une coupure de courant a eu lieu. ■ Réglez de nouveau l'heure actuelle (voir chapitre "Réglages"). Les durées des différentes cuissons doivent également à nouveau être réglées.
***0:00* s'affiche de façon inattendue à l'écran et le symbole clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.**	Ce déclenchement de sécurité intervient quand le four est utilisé pendant une durée inhabituellement longue. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position **0**. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.
***PY* est allumé ou clignote à l'écran.**	La pyrolyse a été interrompue en raison d'une panne électrique. Dès que la température de l'enceinte de cuisson dépasse 280 °C, s'allume et la porte reste verrouillée. ■ Dès que vous tournez le sélecteur de mode sur la position **0**, *PY* continue de clignoter. Saisissez à nouveau l'heure du jour (voir chapitre "Réglages").

Problème	Cause et dépannage
L'écran affiche *F 32*.	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne ferme pas. ■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et sélectionnez de nouveau le nettoyage par pyrolyse de votre choix. Si le problème persiste, contactez le SAV Miele.
L'écran affiche *F 33*.	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**. Si le problème persiste, contactez le service après-vente Miele.
L'écran affiche *F XX*.	Il s'agit d'une anomalie à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même. ■ Contactez le service après-vente Miele.

Comportement inattendu

Problème	Cause et dépannage
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Le signal sonore est désactivé. ■ Activez le signal sonore (voir chapitre "Réglages").
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.	Le verrouillage de la mise en marche *LOC* est activé. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir le chapitre "Réglages").
	Le mode expo *DES* est activé. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à une opération de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Les rails télescopiques FlexiClip sont difficiles à insérer ou à extraire.	Les roulements à billes des rails télescopiques FlexiClip sont insuffisamment graissés. ■ Lubrifiez les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele. Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées régnant dans l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails télescopiques FlexiClip. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.
La porte ne s'ouvre pas après la pyrolyse.	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas. ■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente Miele.
L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint bien que le sélecteur de mode de fonctionnement soit en position Eclairage [☼].	Sur la position Eclairage [☼], l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume pendant environ 20 minutes. Ensuite, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint automatiquement.
L'éclairage supérieur de l'enceinte de cuisson ne s'active pas. 	L'ampoule halogène est défectueuse. ⚠ Risque de brûlure ! Les corps de chauffe doivent être éteints. L'enceinte de cuisson doit avoir refroidi. ■ Débranchez le four du réseau d'alimentation électrique. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le(s) fusible(s) correspondant(s) de l'installation domestique. ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9). ■ Remettez le cache de la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-le en tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension. Vous avez sélectionné le mode de cuisson Chaleur tournante Eco [Eco]. L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'active pas dans ce mode de cuisson.

Résultat insatisfaisant

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

Bruits inhabituels

Problème	Cause et dépannage
Un bruit de fonctionnement se fait entendre après une opération de cuisson.	En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, du bandeau de commande et de l'armoire d'encastrement. Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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

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

S'il s'agit d'une cuisinière, indiquez aussi la référence du modèle et le numéro de fabrication de votre plan de cuisson (voir le mode d'emploi et les instructions de montage séparés du plan de cuisson).

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

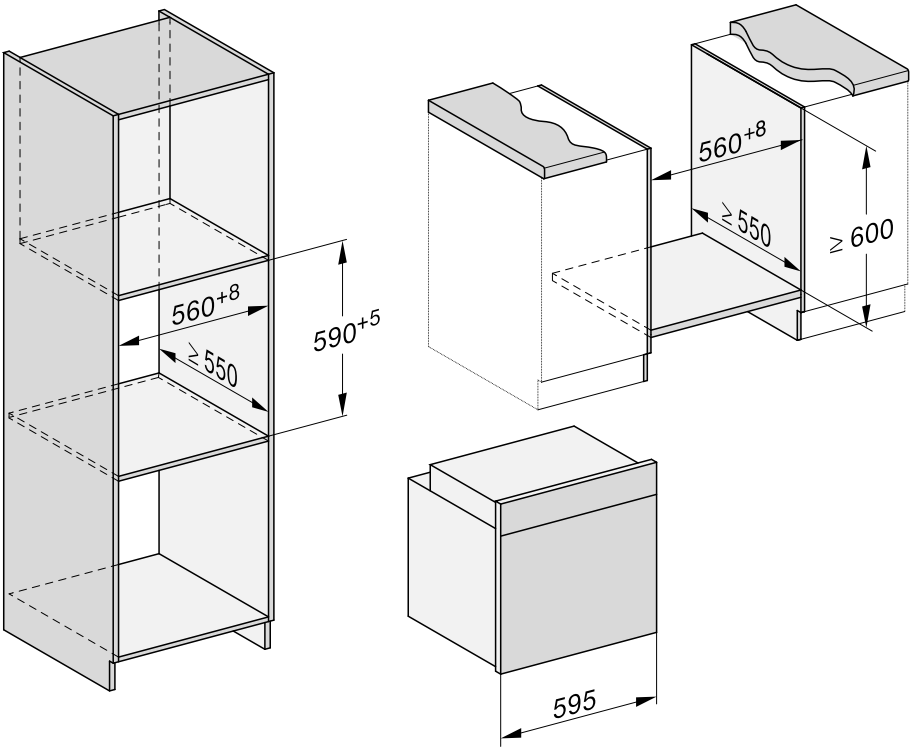
Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Cotes d’encastrement

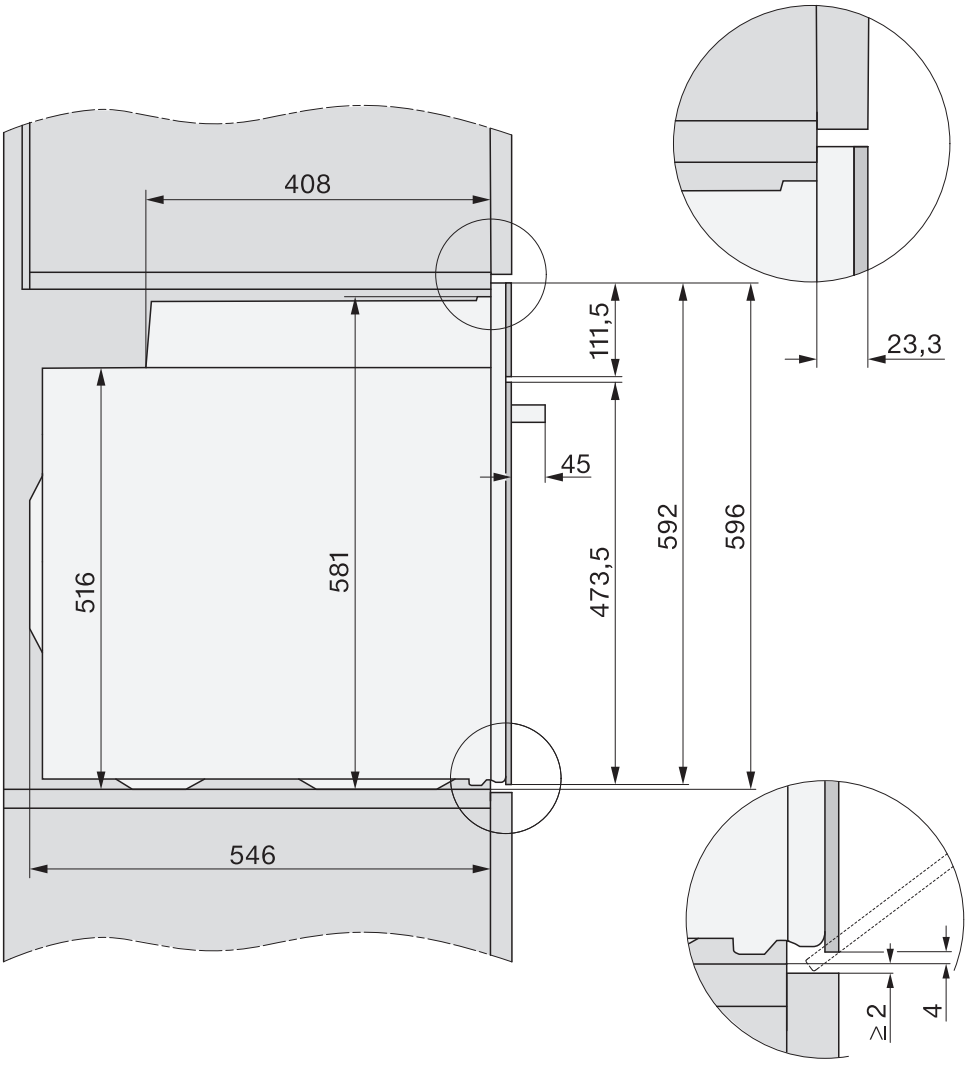
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-60

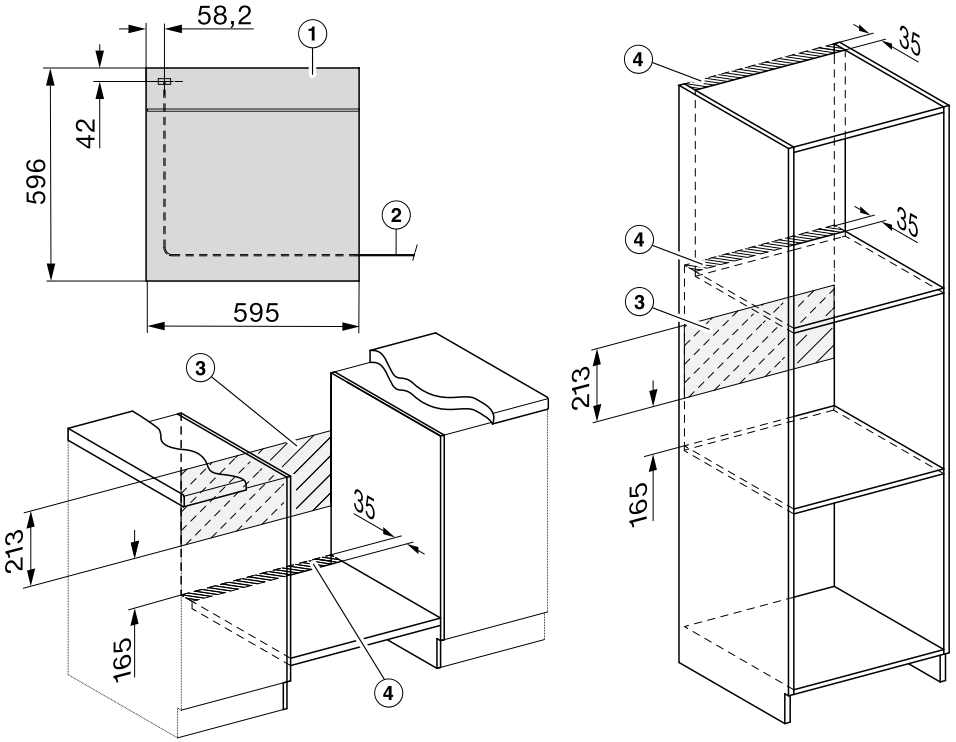
Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l’encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d’encastrement de celui-ci.



Vue latérale H 24xx



Raccordements et aération H xxxx-60



① Vue avant

② Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.

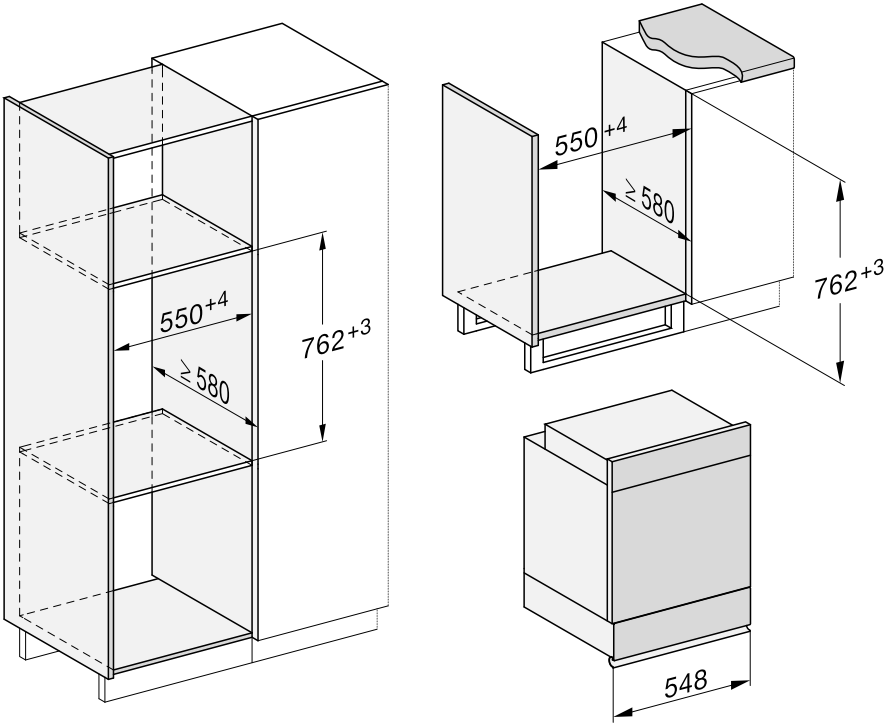
③ Pas de raccordement dans cette zone

④ Découpe d'aération de min. 150 cm^2

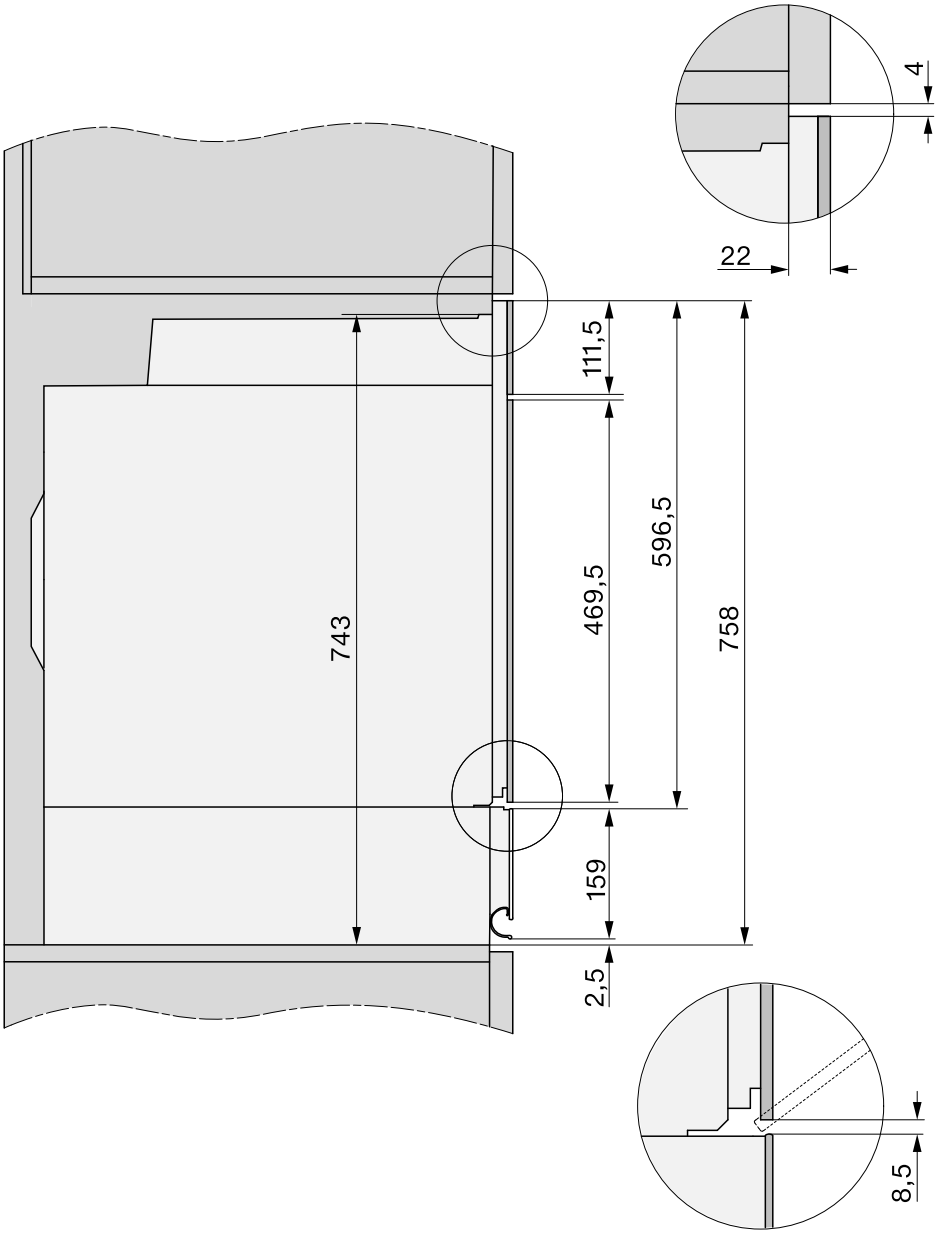
Installation

Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-55

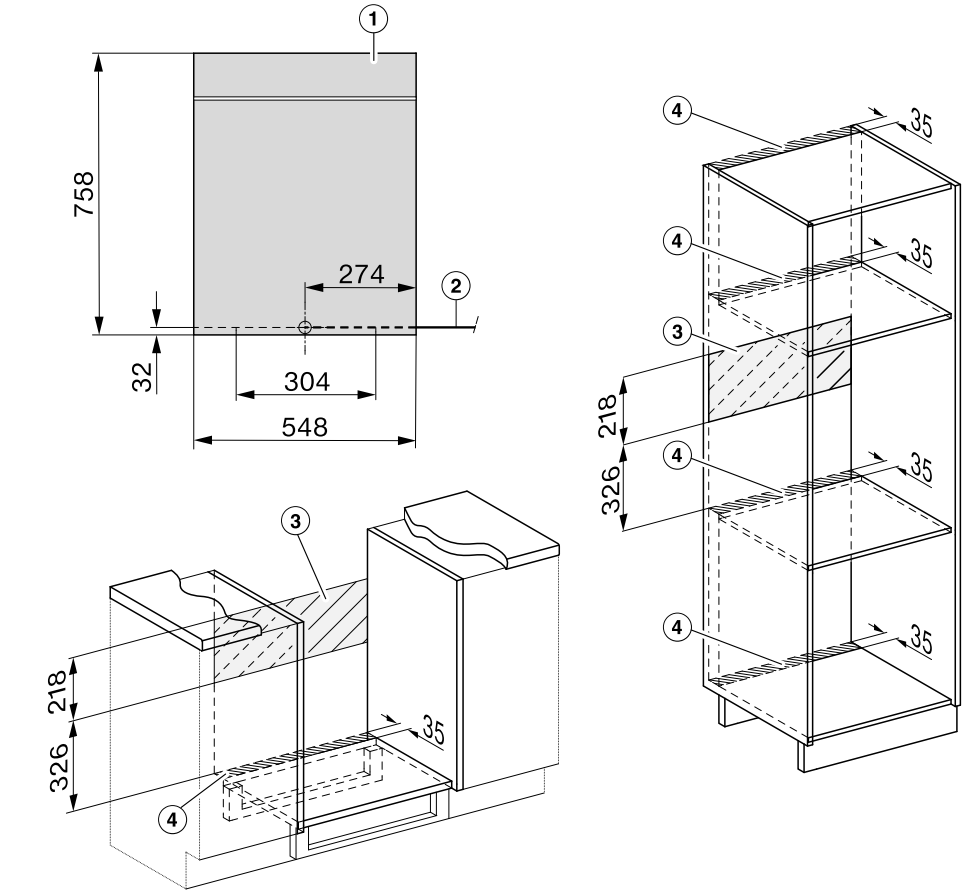
Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



Vue latérale H xxxx-55



Raccordements et aération H xxxx-55



① Vue avant

② Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.

③ Pas de raccordement dans cette zone

④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Encastrer la cuisinière

H xxxx-60

N'utilisez la cuisinière que lorsque celle-ci est encastrée afin de garantir son bon fonctionnement.

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

Respectez impérativement les consignes d'installation :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four, ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

Avant l'encastrement

- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.
- Respectez le schéma de raccordement indiqué sur la cuisinière.
- Enlevez le couvercle de la carrosserie pour pouvoir fixer le câble d'alimentation aux bornes de raccordement.

Pour toutes les cuisinières H 2xxx IP combinées à un plan de cuisson à induction, un anneau de ferrite est fourni.
Faites passer tous les conducteurs individuels du câble d'alimentation **sauf** le câble de mise à la terre par l'ouverture de l'anneau de ferrite avant de les fixer aux bornes de raccordement.

- Fixez ensuite les conducteurs individuels aux bornes de raccordement correspondantes.
- Remettez le couvercle de la carrosserie en place.

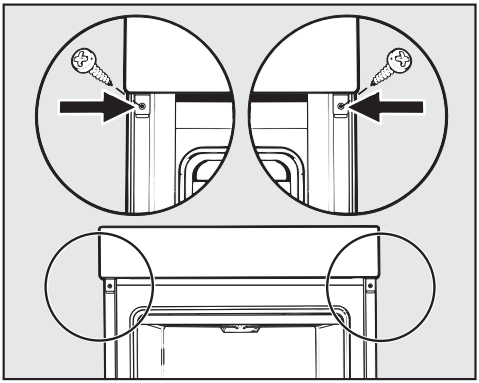
Encastrement de la cuisinière

- Raccordez la cuisinière au réseau électrique.
- Posez la cuisinière devant l'armoire basse.
- Branchez la prise du plan de cuisson déjà encastré dans le connecteur de la cuisinière.

La porte peut être abîmée si vous transportez la cuisinière en le tenant la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte et de retirer les accessoires avant de procéder à l'encastrement. La cuisinière sera plus facile à encastrer dans l'armoire d'encastrement et vous ne risquerez pas de la soulever par la poignée de la porte.

- Insérez la cuisinière dans l'armoire basse et ajustez-la.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



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

H xxxx-55

⚠ La cuisinière ne doit être utilisée qu'après avoir été encastrée.

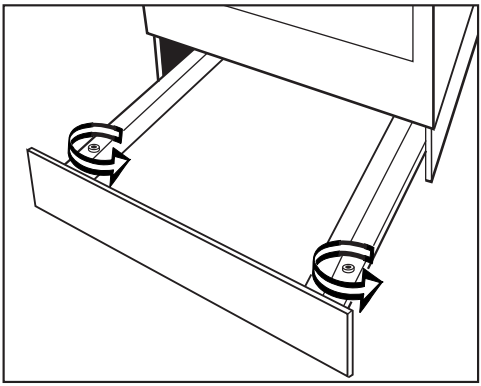
Pour fonctionner correctement, la cuisinière nécessite une amenée d'air frais suffisante.
Veillez à ce que l'amenée d'air frais dans l'appareil ne soit pas entravée (par ex. par l'installation de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement).
En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. poêle à bois/charbon).

Avant l'encastrement

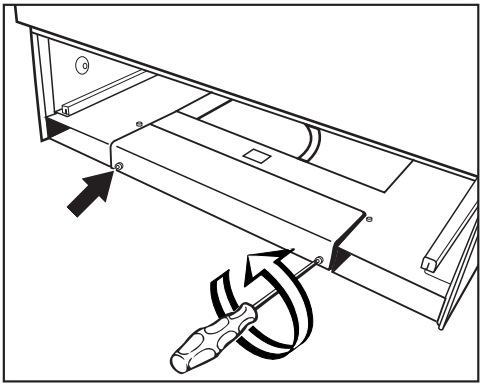
- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.
- Respectez le schéma de raccordement indiqué sur la cuisinière.

Encastrer la cuisinière

Le boîtier de raccordement se trouve sous le tiroir de l'appareil.

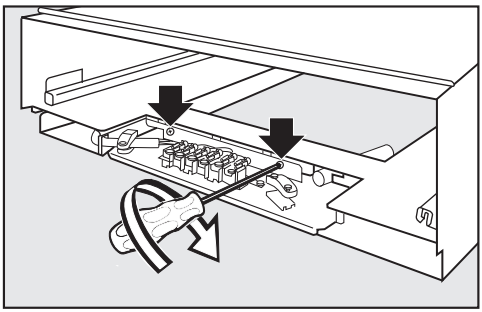


- Démontez le tiroir de l'appareil.

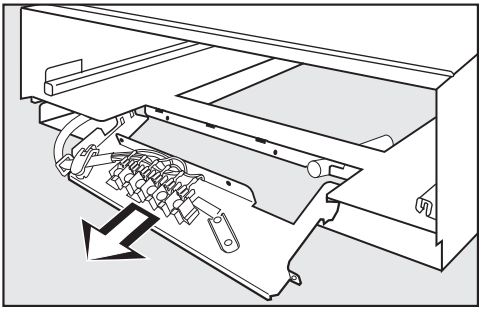


- Retirez le couvercle du boîtier de raccordement.

Pour faciliter le raccordement de l'appareil, vous pouvez tirer le boîtier de raccordement vers l'avant. Pour cela :



- Desserrez les vis de raccordement à la tôle de la carrosserie.



- Sortez le boîtier de raccordement en le tirant vers l'avant.
- Raccordez la cuisinière au réseau électrique conformément au schéma de raccordement. Le cordon d'alimentation doit passer à travers le passe-câble.
- Repoussez le boîtier de raccordement pour le remettre en place et fixez-le de nouveau à la tôle de la carrosserie à l'aide des vis de raccordement.

Lors de cette opération, veillez à ce que le boîtier de raccordement soit bien fixé à la carrosserie.

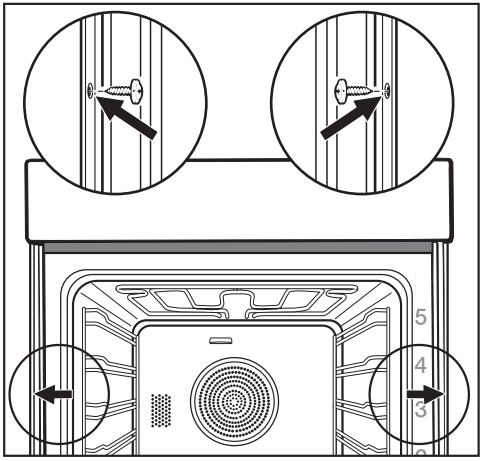
- Fixez le couvercle du boîtier de raccordement.
- Remontez le tiroir de l'appareil.
- Posez la cuisinière devant l'armoire d'encastrement.
- Branchez la fiche du plan de cuisson déjà encastré dans le connecteur de la cuisinière.

La porte peut être abîmée si vous transportez la cuisinière en le tenant la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer la cuisinière (voir chapitre “Nettoyage et entretien – Démonter la porte”) et de retirer les accessoires de l'enceinte de cuisson. La cuisinière sera plus légère et plus facile à encastrer dans l'armoire d'encastrement et vous ne risquerez pas de la soulever par la poignée par mégarde.

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

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec la cuisinière pour fixer celle-ci à l'intérieur de l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus courtes pour les modèles Hxx5x-55.



- Fixez la cuisinière avec les vis fournies aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre “Nettoyage et entretien – Monter la porte”).

Encastrement du four

H xxxx-60

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

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

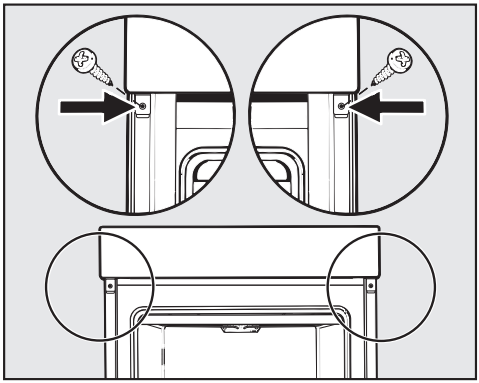
Respectez impérativement les consignes d'installation :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

- Raccordez le four au réseau électrique.

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

Il est conseillé de démonter la porte et de retirer les accessoires de l'enceinte avant de procéder à l'encastrement. Le four sera plus facile à encastrer dans l'armoire d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée de la porte.

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



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

H xxxx-55

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

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

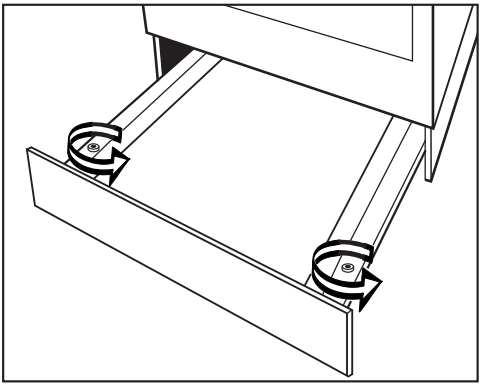
Respectez impérativement les consignes d'installation :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

Avant l'encastrement

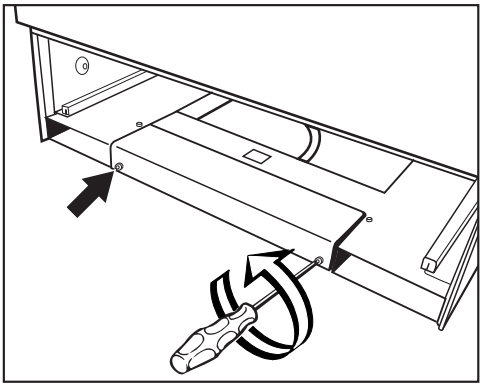
- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.

Encastrement du four

Le boîtier de raccordement se trouve sous le tiroir de l'appareil.

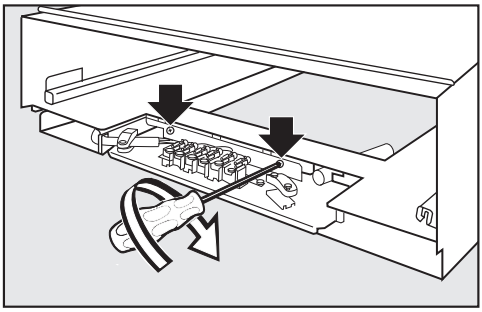


- Démontez le tiroir de l'appareil.

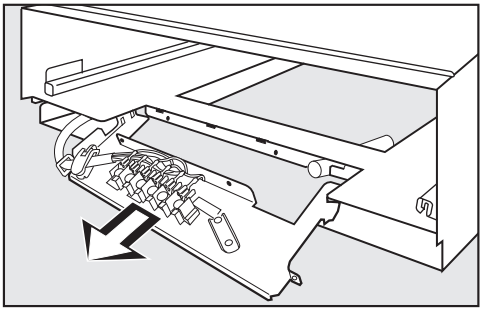


- Retirez le couvercle du boîtier de raccordement.

Pour faciliter le raccordement de l'appareil, vous pouvez tirer le boîtier de raccordement vers l'avant. Pour cela :



- Desserrez les vis de raccordement à la tôle de la carrosserie.



- Sortez le boîtier de raccordement en le tirant vers l'avant.
- Raccordez le four au réseau électrique conformément au schéma de raccordement. Le cordon d'alimentation doit passer à travers le passe-câble.
- Repoussez le boîtier de raccordement pour le remettre en place et fixez-le de nouveau à la tôle de la carrosserie à l'aide des vis de raccordement.

Lors de cette opération, veillez à ce que le boîtier de raccordement soit bien fixé à la carrosserie.

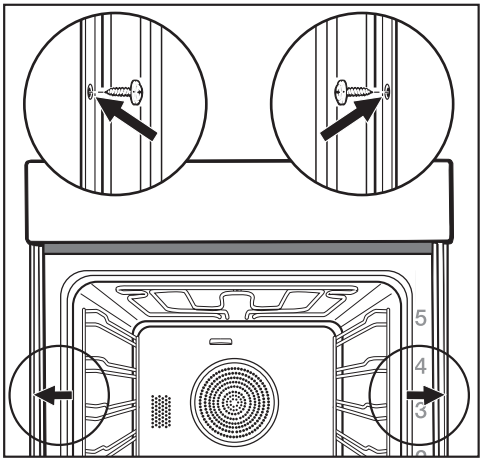
- Fixez le couvercle du boîtier de raccordement.
- Remontez le tiroir de l'appareil.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer le four (voir chapitre “Nettoyage et entretien – Démonter la porte”) et de retirer les accessoires de l'enceinte de cuisson. Le four sera plus léger et plus facile à encastrer dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée par mégarde.

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

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec le four pour fixer celui-ci à l'intérieur de l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus courtes pour les modèles Hxx5x-55.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre “Nettoyage et entretien – Monter la porte”).

Branchement électrique

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

Seul un électricien qualifié maîtrisant parfaitement et respectant scrupuleusement les prescriptions locales en vigueur et les directives complémentaires édictées par les fournisseurs locaux d'électricité est habilité à effectuer le raccordement au réseau électrique.

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

Il est recommandé de procéder au **branchement par le biais d'une prise de courant** (installée dans les règles de l'art), car ceci permet de couper l'appareil plus facilement du réseau en cas d'intervention du service après-vente.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si un **raccordement fixe** est prévu, l'installation doit être équipée d'un dispositif de coupure sur chaque pôle.

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

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

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

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

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

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Conditions préalables au montage

En raison de la norme d'installation basse tension 47 330, la cuisinière encastrable/le four doit être installé(e) conformément aux instructions de montage.

Les éléments se trouvant dans l'espace situé au-dessous des plaques de cuisson doivent être en matériau incombustible ou présenter un écart d'au moins 10 cm par rapport à l'arête inférieure des plaques de cuisson.

Les parois et plafonds inflammables se trouvant au-dessus des plaques de cuisson doivent posséder un revêtement pare-feu conforme aux dispositions cantonales et aux prescriptions de la police du feu de la région.

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

Cuisinière

Le câble d'alimentation n'est pas compris dans la livraison.

La cuisinière doit être raccordée avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F présentant une section transversale adaptée conformément au schéma de raccordement.

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Plans de cuisson combinables

Les cuisinières Miele ne doivent être combinées qu'avec les plans de cuisson indiqués par Miele.

Votre revendeur ou le service après-vente Miele vous renseignera volontiers sur les possibilités de combinaison.

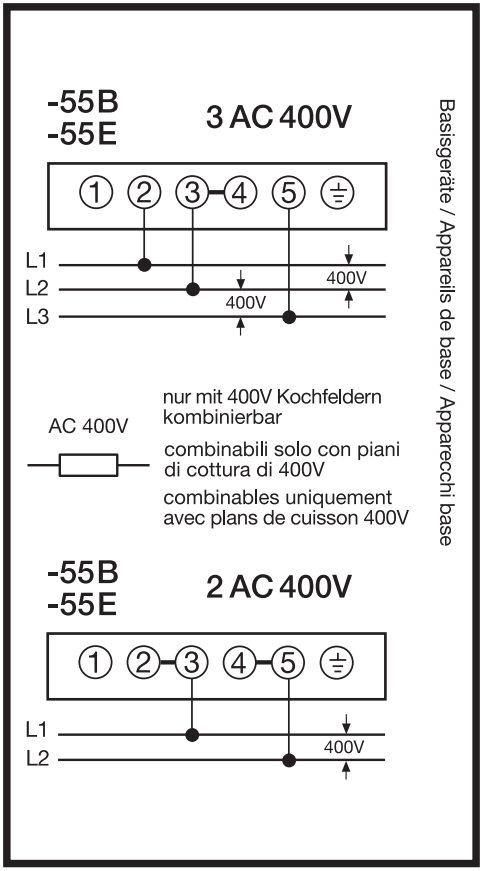
Four

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

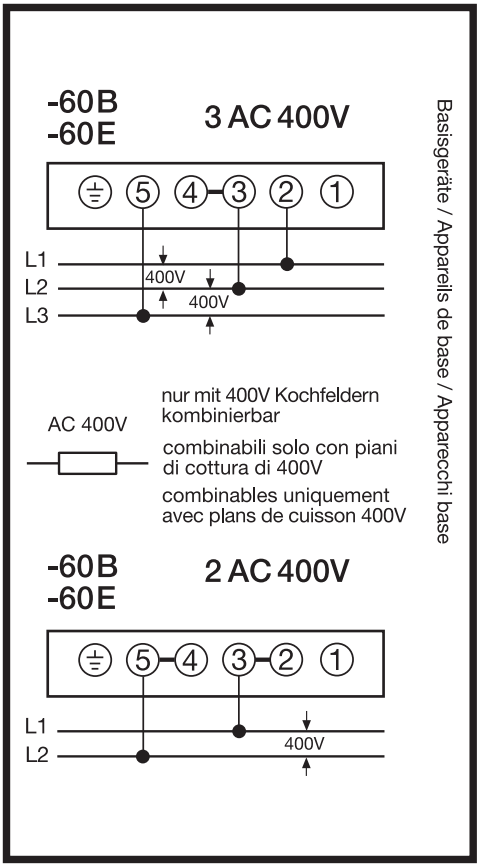
Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Schéma de branchement

-55 EP/-55 BP, 400 V



-60 EP/-60 BP, 400 V



Informations pour les organismes de contrôle

Plats de contrôle selon EN 60350-1

Plats de contrôle (accessoires)		[°C]	5 1 6 +HFC	–HFC	[min]
Gâteaux individuels (une tôle pâtisserie[1])	Chaleur tournante Plus	150	1[7]	2	30–40
	Chaleur sole-voûte	160[4]	2[7]	3	20–30
	Chaleur tournante Eco	180	1[7]	2	25–35
Gâteaux individuels (deux tôles pâtisserie[1])	Chaleur tournante Plus	150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Sablés (une tôle pâtisserie[1])	Chaleur tournante Plus	140	1	2	35–45
	Chaleur sole-voûte	160[4]	2	3	25–35
Sablés (deux tôles pâtisserie[1])	Chaleur tournante Plus	140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Tarte aux pommes (grille[1], moule à manqué[2], ∅ 20 cm)	Chaleur tournante Plus	160	1	2	80–100
	Chaleur sole-voûte	180	–	1	75–95
Biscuit de Savoie (grille[1], moule à manqué[2], ∅ 26 cm)	Chaleur tournante Plus	180[4]	1	2	20–30
	Chaleur sole-voûte[3]	150–170[4]	1	2	25–45
	Chaleur tournante Eco	200	1	2	25–35
Toast (grille[1])	Grand gril	250	–	3	6–9
Burger (grille[1] au niveau 4 et tôle universelle[1] au niveau 1)	Grand gril	280[5]	–	4	15–25[10]

Mode de cuisson, Température, 5 1 Niveau (+HFC : avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), Durée de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Grand gril

1 Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine.

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

3 Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois la durée de cuisson la plus courte écoulée.

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

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

6 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant).

7 Si vous disposez de plusieurs rails coulissants FlexiClips, installez uniquement un seul rail.

8 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant) au niveau inférieur. Si vous disposez de plusieurs rails coulissants FlexiClips, installez uniquement un seul rail.

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

10 Si possible, retournez les aliments à la mi-cuisson.

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

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

Classe d'efficacité énergétique : A+

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

- La mesure doit être réalisée en mode Chaleur tournante Eco.
- 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 télescopiques FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
  Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influe négativement sur le résultat de la mesure. Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des moyens techniques appropriés soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique normal.

Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H 2456-60 EP, H 2456-55 BP, H 2456-55 EP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EEI_{cavité\ de\ four}$)	81,7
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	H 2xxx-60: 47,0 kg H 2xxx-55: 57,4 kg

Caractéristiques techniques

Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure désactivé	max. 0,3 W
Consommation en mode Arrêt, affichage de l'heure activé	max. 0,8 W
Durée jusqu'à l'arrêt automatique en mode Arrêt	20 min

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

Miele

H 2456-60 EP, H 2456-55 BP, H 2456-55 EP

fr-CH

M.-Nr. 12 873 260 / 01 / 002