Miele

# Mode d’emploi et instructions de montage avec recettes
# Four

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

fr-CH

M.-Nr. 12 432 670

# Table des matières


**Prescriptions de sécurité et mises en garde** ..... **6**
**Votre contribution à la protection de l'environnement** ..... **13**
**Schéma descriptif** ..... **14**
Four ..... 14
**Eléments de commande du four** ..... **15**
Sélecteur de mode de cuisson ..... 16
Écran ..... 16
Sélecteur rotatif < > ..... 16
Touches sensitives ..... 16
Symboles ..... 17
**Principe de fonctionnement** ..... **18**
Sélectionner un mode de cuisson ..... 18
Saisie de chiffres ..... 18
Sélectionner une option de menu dans la liste de sélection ..... 18
Modifier le réglage dans une liste de sélection ..... 18
Modifier un réglage avec une barre à segments ..... 18
**Équipement** ..... **19**
Plaque signalétique ..... 19
Appareil et accessoires fournis ..... 19
Accessoires fournis et accessoires en option ..... 19
Dispositifs de sécurité ..... 25
Surfaces traitées PerfectClean ..... 25
**Première mise en service** ..... **26**
Miele@home ..... 26
Réglages de base ..... 27
Première montée en température du four ..... 28
**Réglages** ..... **29**
Tableau des réglages ..... 29
Accéder au menu "Réglages" ..... 30
Langue ⚑ ..... 30
Heure ..... 30
Ecran ..... 30
Volume ..... 30
Unités ..... 31
Temp. préenregistrées ..... 31
Arrêt différé du ventilateur ..... 31
Miele@home ..... 32
Commande à distance ..... 33
Mise à jour à distance ..... 33
Version logiciel ..... 34
Revendeur ..... 34
Réglages usine ..... 34
**Minuterie** ..... **35**

# Table des matières


**Aperçu des divers modes de cuisson** ..... **36**
**Conseils pour économiser de l'énergie** ..... **37**
**Commande** ..... **38**
Commande simple ..... 38
Modifier les valeurs et les réglages pour un programme de cuisson ..... 38
Modifier la température ..... 38
Régler les temps de cuisson ..... 39
Modifier les durées de cuisson réglées ..... 39
Supprimer les durées de cuisson réglées ..... 39
Interrompre un programme de cuisson ..... 40
Préchauffer l'enceinte de cuisson ..... 40
**Programmes automat.** ..... **41**
Utiliser les programmes automatiques ..... 41
Consignes d'utilisation ..... 41
**Pâtisseries** ..... **42**
Conseils pour la cuisson ..... 42
Remarques concernant les tableaux de cuisson ..... 42
Remarques concernant les modes de cuisson ..... 43
**Rôtir** ..... **44**
Conseils de cuisson ..... 44
Remarques concernant les tableaux de cuisson ..... 44
Remarques concernant les modes de cuisson ..... 45
**Mode gril** ..... **46**
Conseils pour les grillades ..... 46
Remarques concernant les tableaux de cuisson ..... 46
Remarques concernant les modes de cuisson ..... 47
**AirFry** ..... **48**
Accessoires ..... 48
Astuces pour l'AirFrying ..... 49
Utiliser le mode de cuisson AirFry ..... 49
**Autres utilisations** ..... **50**
Décongeler ..... 50
Cuisson à basse température ..... 50
Stériliser ..... 51
Déshydrater ..... 53
Produits surgelés/plats cuisinés ..... 54
Chauffer la vaisselle ..... 54
**Nettoyage et entretien** ..... **55**
Produits de nettoyage à ne pas utiliser ..... 55
Retirer les salissures normales ..... 56
Éliminer salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip) ..... 56
Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClip ..... 57

# Table des matières


Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique ..... 57
Retirer les salissures dues à des épices, du sucre ou à des ingrédients similaires ..... 57
Éliminer les taches d'huile et de graisse ..... 58
Démonter la porte ..... 58
Désassembler la porte ..... 59
Remettre la porte en place ..... 61
Démonter les rails télescopiques FlexiClip ..... 61
Démonter la paroi arrière ..... 62
**En cas d'anomalie** ..... **63**
**SAV** ..... **66**
Contact en cas d'anomalies ..... 66
Garantie ..... 66
**Installation** ..... **67**
Cotes d'encastrement ..... 67
Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-60 ..... 67
Vue latérale H 24xx ..... 68
Vue latérale H 27xx, H 28xx (60 cm) ..... 69
Raccordements et aération H xxxx-60 ..... 70
Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-55 ..... 71
Vue latérale H xxxx-55 ..... 72
Raccordements et aération H xxxx-55 ..... 73
Encastrement du four ..... 74
Branchement électrique ..... 76
**Tableaux de cuisson** ..... **78**
Pâte travaillée ..... 78
Pâte à gâteau ..... 79
Pâte levée ..... 80
Pâte à l'huile et au séré ..... 81
Pâte à génoise ..... 81
Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée ..... 82
Plats salés ..... 83
Bœuf ..... 84
Veau ..... 85
Porc ..... 86
Agneau, gibier ..... 87
Volaille, poisson ..... 88
**Informations pour les organismes de contrôle** ..... **89**
Plats de contrôle selon EN 60350-1 ..... 89
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1 ..... 90
**Recettes de programmes automatiques** ..... **91**
Gâteau aux pommes ..... 92
Génoise ..... 93

# Table des matières


Garnitures pour la génoise ..... 94
Gâteau marbré ..... 95
Gâteau streusel aux fruits ..... 96
Petits biscuits à l'emporte-pièce ..... 97
Sablés ..... 98
Muffins aux noix ..... 99
Pizza (pâte levée) ..... 100
Pizza (pâte à l'huile et au séré) ..... 101
Poulet ..... 102
Filet de bœuf (rôti) ..... 103
Truite ..... 104
Filet de saumon ..... 105
Truite saumonée ..... 106
Gratin de pommes de terre au fromage ..... 107
Lasagnes ..... 108
**Recettes AirFry** ..... **109**
Falafels à la sauce au yaourt ..... 110
Frites de pommes de terre et frites de patates douces ..... 111
Bâtonnets de tofu au sésame ..... 112
Pommes de terre au four au fromage, à la ciboule et au lard ..... 113
Pomme de terre au four à la feta, avec tzatziki et salade du berger ..... 114
Frites de courgettes avec sauce au bleu et sauce chili ..... 115
Maïs grillé avec sauce hoisin et coleslaw ..... 116
Nuggets de poulet panés au sésame et à la noix de coco ..... 117
Cabillaud en croûte ..... 118
Bananes avec nappage au miel et aux pistaches ..... 119
Pasteis de Nata ..... 120
Pasteis de Nata végétaliens ..... 121
**Caractéristiques techniques** ..... **122**
Déclaration de conformité ..... 122
Droits d'auteur et licences pour le module de communication ..... 122

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

### Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

## En présence d'enfants dans le ménage

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

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

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

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

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

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

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

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

## Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

▶ 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.

▶ Si le four a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.

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

▶ Si le four est livré sans câble d'alimentation, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un professionnel agréé par Miele doit installer un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique, procédez comme ceci (voir chapitre "Que faire si ..."). Effectuez l'une des actions suivantes :

- déclenchez le(s) disjoncteur(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 cordon d'alimentation 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.

▶ 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 [icon] ou Chaleur sole-voûte [icon].

▶ 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 [icon] ou Chaleur tournante Eco [icon].

▶ 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 grilles de support peuvent être démontées (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter les grilles de support avec rails coulissants FlexiClip"). Remontez correctement les grilles supports.

▶ La paroi arrière émaillée catalytique peut être enlevée pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la paroi arrière"). Remettez-la correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans la paroi arrière remontée.

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

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

## Accessoires

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

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

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

## Mise au rebut de l'emballage

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

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

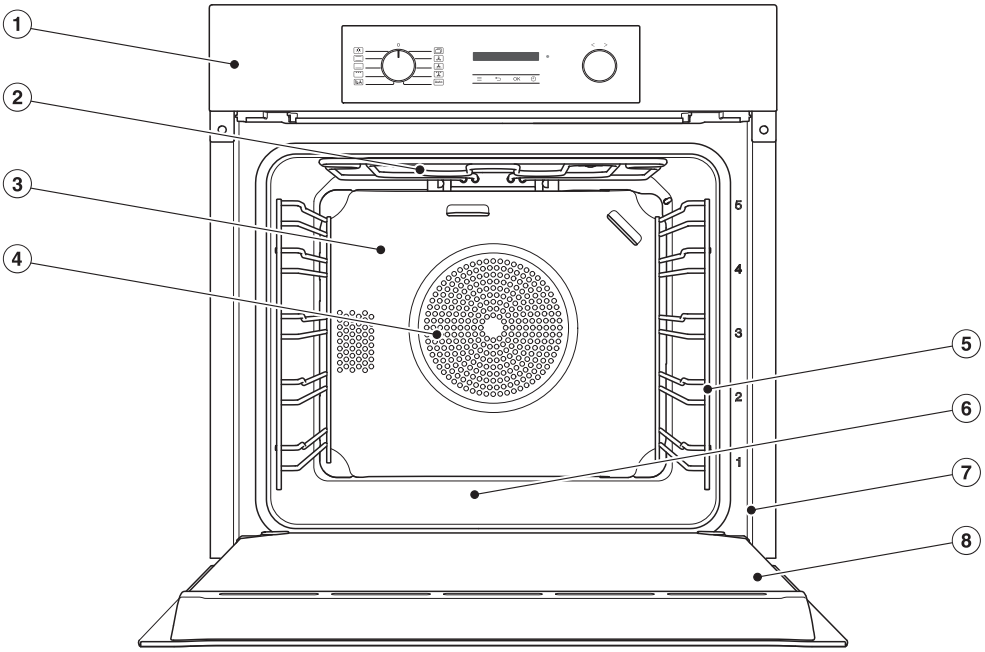
## Mise au rebut de l'ancien appareil

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

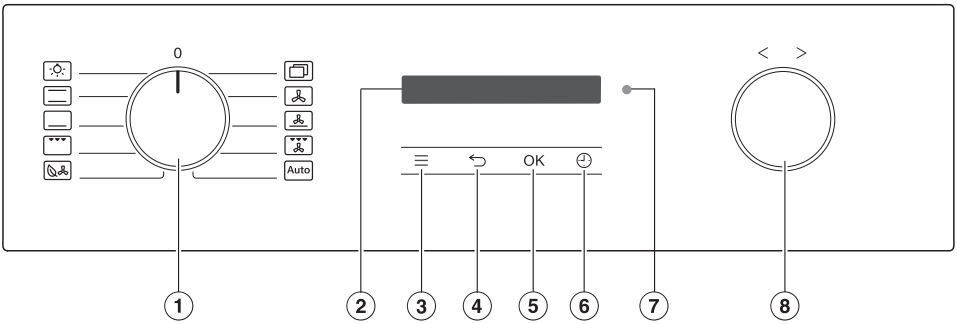
Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la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

# Schéma descriptif

## Four




① Éléments de commande
② Résistance voûte/gril
③ Paroi arrière émaillée catalytique
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




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 ⮌
Pour revenir en arrière pas à pas

⑤ Touche sensitive *OK*
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages

⑥ Touche sensitive ⏲
Pour régler une minuterie, un temps de cuisson ou une heure de début ou de fin d'un programme de cuisson

⑦ Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

⑧ Sélecteur rotatif < >
Pour régler les durées, les températures et sélectionner les options de menu

# Eléments de commande du four

## 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 à droite ou à gauche.

**Modes de cuisson**

- Eclairage
- Chaleur sole-voûte
- Chaleur sole
- Grand gril
- Chaleur tournante Eco
- Autres | Booster
  Autres | AirFry
- Chaleur tournante Plus
- Cuisson intensive
- Turbogril
- Programmes automat.

## Écran

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

## Sélecteur rotatif < >

Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif à droite ou à 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 <.

Vous pouvez également utiliser le sélecteur rotatif pour naviguer dans les listes de sélection, les réglages et les programmes automatiques de l'écran.

Tournez vers la droite > pour faire défiler une liste de sélection vers le bas, vers la gauche < pour faire défiler une liste de sélection vers le haut.

## Touches sensitives

Les touches sensitives réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip de touche via la touche sensitive ≡ | Volume | Bip touches.

**Touches sensitives situées en dessous de l'écran**

| Touche sensitive | Fonction |
|---|---|
| ≡ | Cette touche sensitive permet d'accéder aux réglages lorsque le sélecteur de mode est en position **0** ou en position Eclairage. |
| ⮌ | En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu supérieur ou au menu principal. |
| *OK* | Cette touche sensitive vous permet de sélectionner des fonctions comme la minuterie par ex., d'enregistrer des modifications de valeurs ou des réglages et de confirmer des messages. |
| ⏲ | Si aucun programme de cuisson n'est en cours, cette touche sensitive permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs).<br>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez régler une minuterie, un temps de cuisson ainsi qu'une heure de début ou de fin pour le programme de cuisson. |

## Symboles

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

| Symbole | Signification |
|---|---|
| **i** | Ce symbole identifie les informations supplémentaires et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'informations en cliquant sur *OK*. |
| 🔔 | Minuterie |
| ✓ | La coche indique le réglage actuel. |
| ■■■■□□□ | Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, se réalisent à l'aide d'une barre à segments. |
| 🔒 | Le verrouillage de la mise en marche empêche tout enclenchement involontaire du four (voir chapitre "Réglages", section "Sécurité enfants 🔒"). |
| 📱 | Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre Commande à distance \| Activé) |

## Sélectionner un mode de cuisson

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur prévu à cet effet.

La température préconisée s'affiche à l'écran.

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée à l'aide du sélecteur < >.
- Validez avec *OK*.

**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.

## Saisie de chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.

- Tournez le sélecteur rotatif < > vers la droite ou vers la gauche pour modifier le chiffre.
- Validez avec *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

## Sélectionner une option de menu dans la liste de sélection

- En choisissant ≡, ◴ et Auto, le menu correspondant s'affiche.
  Faites défiler la liste de sélection avec le sélecteur rotatif < > jusqu'à ce que l'option de menu souhaitée s'affiche.
- Validez avec *OK*.

## Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est identifié par une coche ✓.

- Tournez le sélecteur rotatif < > vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la valeur ou le réglage souhaité(e) s'affiche.
- Validez avec *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

## Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments ■■■■⊏⊏⊐.
Lorsque tous les segments sont pleins, la valeur est au maximum.

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

- Tournez le sélecteur rotatif < > vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche.
- Confirmez la sélection avec *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu supérieur.

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

## Plaque signalétique

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

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

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

## Appareil et accessoires fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage permettant la commande du four,
- des vis pour fixer votre four dans l'armoire d'encastrement
- différents accessoires

## Accessoires fournis et accessoires en option

En série ou en option suivant les modèles.

En principe, votre four est équipé des grilles de support, d'une tôle universelle et d'une grille de cuisson (désignée succinctement : grille).

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

Tous les accessoires mentionnés ici ainsi que les produits de lavage et d'entretien sont adaptés aux fours Miele.

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

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

**Grilles supports**

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

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

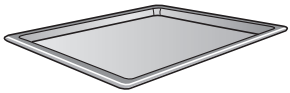
Chaque niveau est composé de 2 entretoises superposées.

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

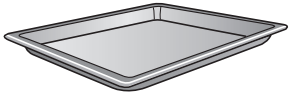
Vous pouvez démonter les grilles supports (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter les supports de grille avec rails télescopiques FlexiClip").

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

Plaque de cuisson HBB 71 :



Tôle universelle HUBB 71 :



Grille HBBR 71 :

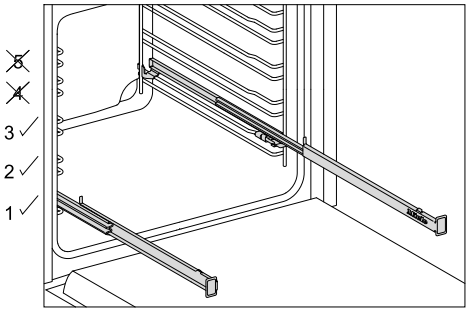
Insérez toujours ces accessoires entre les tiges de support de l'un des niveaux de grilles de support.

Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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

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

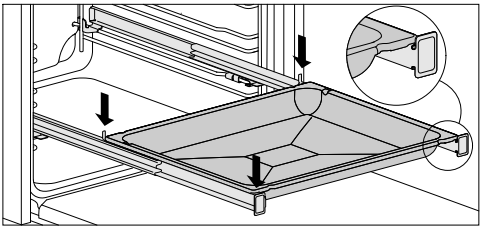
**Rails télescopiques FlexiClip HFC 70-C**

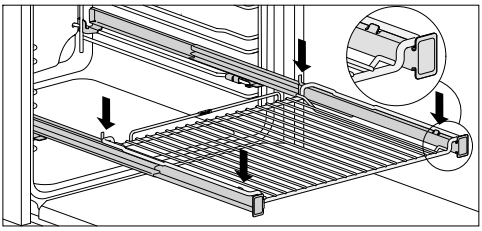



Les rails télescopiques FlexiClip peuvent uniquement être placés aux niveaux 1, 2 et 3.

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

Insérez entièrement les rails télescopiques FlexiClip avant d'y poser l'accessoire.





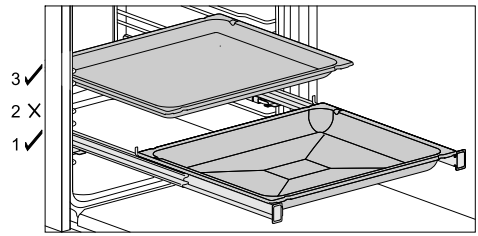
Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance :

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

Les rails télescopiques FlexiClip peuvent supporter une charge maximale de 15 kg.

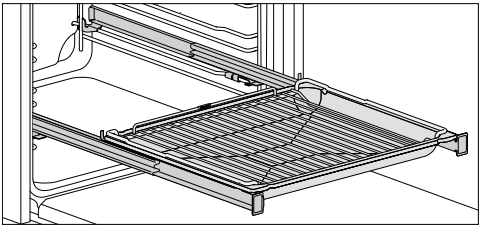
Comme les rails télescopiques sont montés sur l'entretoise supérieure d'un niveau, la distance par rapport au niveau supérieur se réduit. Un écart trop petit peut avoir un impact sur le résultat de cuisson.

Vous pouvez utiliser simultanément plusieurs plaques de cuisson, tôles universelles ou grilles de cuisson.




- Glissez une plaque de cuisson, une tôle universelle ou une grille de cuisson sur les rails coulissants FlexiClips.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClips.

Vous pouvez utiliser la tôle universelle avec la grille de cuisson superposée sur les rails coulissants FlexiClips.



- Glissez la tôle universelle avec la grille de cuisson superposée sur les rails coulissants FlexiClips. La grille de cuisson coulisse automatiquement entre les barres du niveau, au-dessus des rails coulissants FlexiClips.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClips.

**Monter les rails télescopiques FlexiClip**

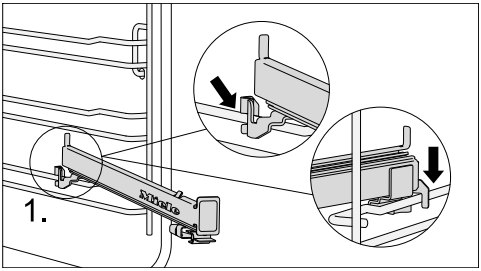
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou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

Insérez les rails télescopiques FlexiClip de préférence au niveau 1. Vous pouvez ainsi les utiliser pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2.

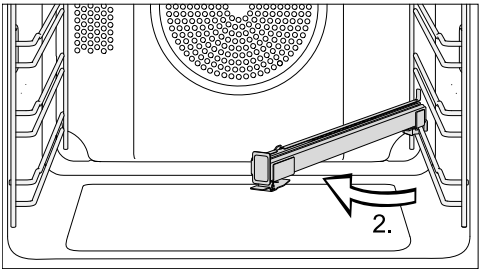
Un niveau des grilles supports est constitué par deux entretoises. Les rails télescopiques FlexiClip sont toujours montés sur l'entretoise supérieure d'un niveau.

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

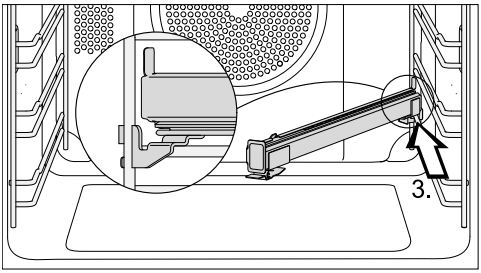
Veillez à **ne pas désassembler** les rails télescopiques FlexiClip lors du montage ou du démontage.



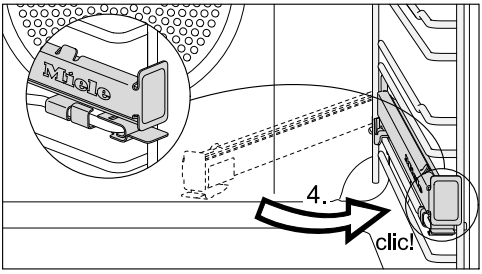

- Accrochez le rail télescopique FlexiClip à l'avant sur l'entretoise supérieure d'un niveau (1.).




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




- Faites glisser le rail télescopique FlexiClip vers l'arrière, en biais le long de l'entretoise supérieure, jusqu'à la butée (3.).



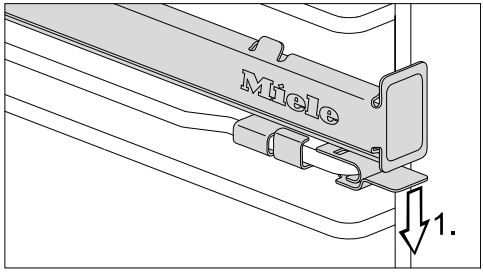

- Rabattez le rail télescopique FlexiClip et enclenchez-le sur l'entretoise supérieure en vous assurant qu'un clic se fasse entendre (4.).

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

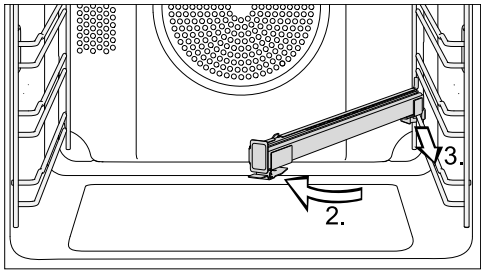
**Démonter les rails télescopiques FlexiClip**

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

- Insérez entièrement le rail télescopique FlexiClip.

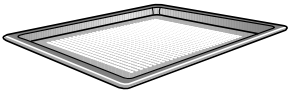



- Appuyez sur la languette du rail télescopique FlexiClip pour l'abaisser (1.).




- Faites pivoter le rail télescopique FlexiClip vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.) puis tirez-le vers l'avant le long de l'entretoise supérieure (3.).
- Décrochez le rail télescopique FlexiClip de l'entretoise et retirez-le.

**Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée HBBL 71**

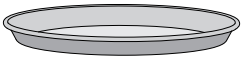


La fine perforation de la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perfectionne les processus de cuisson :

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

La surface émaillée est traitée avec PerfectClean.
Les mêmes possibilités d'utilisation vous sont offertes par le **moule rond de cuisson et AirFry perforé HBFP 27-1**.

**Moules ronds**



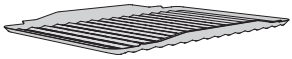
Le **moule rond non perforé HBF 27-1** convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées et salées, de desserts gratinés et de pitas, ainsi qu'au réchauffage de gâteaux ou de pizzas surgelés.

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

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

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

**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.

**Pierre de cuisson HBS 70**

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

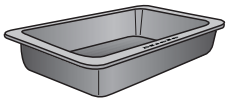
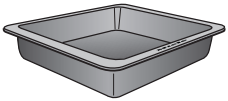
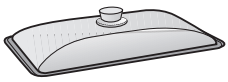
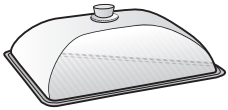
- Insérez la grille de cuisson et placez la pierre dessus.

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

Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir Gourmet de Miele peut être enfourné directement sur les grilles de support. Tout comme la grille, il est doté d'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<br>HUB 5001-M* | HUB 5001-XL* |
|  |  |
| HBD 60-22 | HBD 60-35 |
|  |  |

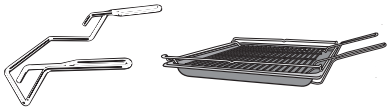
* compatible avec les plans de cuisson à induction

### 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 en émail catalytique

Les surfaces en émail catalytique s'auto-nettoient automatiquement à températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses. Veuillez respecter les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

- **Parois latérales**
  Elles se placent derrière les grilles supports et protègent les parois de l'enceinte de cuisson des salissures.
- **Paroi arrière**
  Commandez la pièce de rechange si l'émail catalytique n'est plus efficace à cause d'une utilisation non conforme ou d'un encrassement très prononcé.

Au moment de la commande, indiquez la désignation du modèle de votre four.

### Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Chiffon microfibre polyvalent Miele
- Nettoyant pour four Miele

## Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants** 🔒
  (voir chapitre “Réglages”, section “Sécurité enfants 🔒”)
- **Ventilateur de refroidissement**
  (voir chapitre “Réglages”, section “Arrêt différé du ventilateur”)
- **Arrêt de sécurité**
  L’arrêt de sécurité s’active automatiquement si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.
- **Porte ventilée**
  La porte est équipée d’une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement la chaleur. Pendant le fonctionnement du four, de l’air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.
  Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre “Nettoyage et entretien”).

## Surfaces traitées PerfectClean

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

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

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

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

L’entretien des surfaces traitées PerfectClean est comparable à celui du verre.
Veuillez lire les indications au chapitre “Nettoyage et entretien” afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et la facilité d’entretien.

Surfaces traitées PerfectClean

- Enceinte de cuisson
- 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

## Miele@home

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

Pour son utilisation, il vous faut :

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

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

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

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

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

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

### Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

### Disponibilité Miele@home

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

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

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

### Application Miele

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

## Réglages de base

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

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

Une fois le four raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement. L'inscription "Miele" s'affiche à l'écran et, après quelques secondes, un message vous invite à régler la langue.

### Régler la langue

- Avec le sélecteur rotatif < >, sélectionnez la langue souhaitée.
- Validez avec *OK*.

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

### Configurer le site

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

### Installer Miele@home

L'écran affiche Configurer "Miele@home".

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

L'écran et l'application Miele vous guident à travers les étapes suivantes.

### Régler l'heure

- Réglez les heures et les minutes avec le sélecteur rotatif < >.
- Validez avec *OK*.

### Terminer la première mise en service

Fin première mise en service apparaît.

- Validez avec *OK*.

Langue apparaît.

- Effleurez la touche sensitive ≡.

L'heure s'affiche.

La première mise en service est terminée.

## Première montée en température du four

À la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faites chauffer le four pendant au moins une heure.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine 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 Autres à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.

Booster✓ apparaît.

- Validez avec *OK*.

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

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

## Tableau des réglages

| Option de menu | Réglages disponibles |
|---|---|
| Langue | ... \| deutsch \| english \| ...<br>Site |
| Heure | Affichage<br>Activé* \| Désactivé \| Désactivation nocturne<br>Format affichage heure<br>12 heures \| 24 heures*<br>Régler |
| Ecran | Luminosité<br>■■■■□□□ |
| Volume | Signaux sonores<br>Mélodies* ■■■■□□□<br>Fréquence simple ■■■■■■■□□□□□□<br>Bip touches<br>■■■■□□□ |
| Unités | Température<br>°C* \| °F |
| Temp. préenregistrées | |
| Arrêt différé du ventilateur | Commandé par temp.*<br>Commandé par la durée |
| Heures fonctionnement | |
| Sécurité enfants | Activé \| Désactivé* |
| Miele@home | Activer \| Désactiver<br>Etat de la connexion<br>Reconfigurer<br>Réinitialiser<br>Configurer |
| Commande à distance | Activé* \| Désactivé |
| Mise à jour à distance | Activé* \| Désactivé |
| Version logiciel | |
| Revendeur | Mode expo<br>Activé \| Désactivé* |
| Réglages usine | Réglages appareil<br>Temp. préenregistrées |

* Réglage d'usine

## Accéder au menu “Réglages”

Via la touche sensitive ≡, vous pouvez accéder au menu “Réglages“ et personnaliser votre four, en adaptant les réglages d’usine à vos besoins.

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0** ou sur la position Eclairage.
- Effleurez la touche sensitive ≡.

La liste de sélection des réglages apparaît.

- Sélectionnez le réglage souhaité à l’aide du sélecteur rotatif < >.

Vous pouvez contrôler ou modifier les réglages.

- Pour quitter le menu, sélectionnez de nouveau la touche sensitive ≡.

## Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

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

## Heure

### Affichage

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

- Activé
  L’heure est toujours affichée à l’écran.
- Désactivé
  L’écran reste sombre pour économiser l’énergie.
- Désactivation nocturne
  L’heure s’affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l’énergie. Le reste du temps, l’écran est sombre.

### Format affichage heure

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

### Régler

Vous réglez les heures et les minutes.

Après une panne de courant, l’heure actuelle s’affiche à nouveau. L’heure est enregistrée pendant 5 minutes environ.

## Ecran

### Luminosité

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

- ■■■■■■■
  Luminosité maximale
- ■⊏⊏⊏⊏⊏⊐
  Luminosité minimale

## Volume

### Signaux sonores

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

### Mélodies

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

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

- ■■■■■■■
  Volume maximal
- ⊏⊏⊏⊏⊏⊐
  Mélodie désactivée

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■
  Volume maximal
- ⊏⊐
  Volume minimal

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

- ■■■■■■■
  Volume maximal
- ⊏⊐
  Le bip des touches est désactivé

## Unités

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

## Temp. préenregistrées

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

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

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

## Arrêt différé du ventilateur

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

- Commandé par temp.
  Le ventilateur s'arrête lorsque la température de l'enceinte de cuisson tombe en dessous d'env. 70 °C.
- Commandé par la durée
  Le ventilateur s'arrête au bout d'env. 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager l'armoire d'encastrement et le plan de travail et peut provoquer la corrosion du four.
Si le four est réglé sur Commandé par la durée et que vous maintenez au chaud des aliments dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'embuer le bandeau de commande, de former des gouttes d'eau sous le plan de travail ou d'embuer la façade du meuble.
Ne maintenez pas des aliments au chaud dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage Commandé par la durée.

## Heures fonctionnement

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

## Sécurité enfants

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

Lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé, vous pouvez tout de même régler un temps de minuterie.

Après une panne de courant, le verrouillage de la mise en marche reste activé.

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

## Miele@home

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

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

- Activer
  Ce réglage n'est visible que si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
  Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. La configuration Miele@home est conservée, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- Etat de la connexion
  Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Reconfigurer
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.
- Réinitialiser
  Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée selon le réglage d'usine. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home. Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four usagé. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données à caractère personnel et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.
- Configurer
  Ce réglage n'est visible que si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez rétablir la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

## Commande à distance

Si vous avez installé l'app Miele sur votre terminal mobile, que vous avez accès au système Miele@home et que vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez, après avoir sélectionné un mode de cuisson, régler la température et les durées de cuisson, accéder aux informations ou terminer des cuissons en cours.

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

## Mise à jour à distance

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

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

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

### Mise en marche/Arrêt

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

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

### Déroulement de RemoteUpdate

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

Un message apparaît sur l'écran de votre four dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou reporter l'installation à plus tard. La question vous sera alors posée à la prochaine mise en marche du four.

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

La mise à jour à distance peut prendre plusieurs minutes.

Respectez les points suivants pour RemoteUpdate :

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

## Version logiciel

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

## Revendeur

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

**Mode expo**

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

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

## Réglages usine

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

## Utiliser 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 de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser après une certaine durée de cuisson).

La minuterie maximale pouvant être réglée est de 59:59 min.

**Régler la minuterie**

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

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

Le message Régler 00:00 min s'affiche.

- Réglez < > 06:20 avec le sélecteur rotatif.
- Validez avec *OK*.

La durée de minuterie est enregistrée.

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

Si une cuisson se déroule en parallèle **sans** durée de cuisson paramétrée, 🔔 et le décompte de la minuterie s'affichent dès que la température réglée est atteinte.

Si une cuisson se déroule en parallèle **avec** une durée de cuisson paramétrée, le décompte de la minuterie s'écoule en arrière-plan, car la durée de cuisson a la priorité.

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

Lorsque le temps réglé pour la minuterie s'est écoulé, 🔔 clignote, un signal sonore retentit et le temps est décompté jusqu'à max. 59:59 min.

- Effleurez la touche sensitive 🕘.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

## Modifier la minuterie

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

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

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

La durée de la minuterie modifiée est enregistrée.

## Supprimer la minuterie

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

La minuterie est supprimée.

# Aperçu des divers modes de cuisson

| Modes de cuisson | Valeur préenregis-trée | Plage |
|---|---|---|
| Chaleur tournante Plus | 160 °C | 30–250 °C |
| Cuisson intensive | 170 °C | 50–250 °C |
| Chaleur tournante Eco | 190 °C | 100–250 °C |
| Autres \| Booster | 160 °C | 100–250 °C |
| Autres \| AirFry | 190 °C | 30–250 °C |
| Chaleur sole-voûte | 180 °C | 30–280 °C |
| Chaleur sole | 190 °C | 100–280 °C |
| Grand gril | 240 °C | 200–300 °C |
| Turbogril | 200 °C | 100–260 °C |
| Auto Programmes automat. | | |

## 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").
- Si vous souhaitez débarrasser les surfaces émaillées catalytiques des éclaboussures d'huile ou de graisses, il est préférable de débuter le processus de nettoyage directement en fin 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'aucun processus de cuisson ou autre commande n'est en cours. L'heure est affichée à l'écran ou celui-ci est sombre (voir chapitre "Réglages").

## Commande simple

- Enfournez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Le sélecteur de mode de cuisson permet de sélectionner le mode désiré.

Après un bref affichage du mode de cuisson, la température préconisée apparaît.

- Si nécessaire, modifiez la température préprogrammée à l'aide du sélecteur < >.

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.

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

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

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

- Température
- Durée
- Arrêt à
- Départ à

### Modifier la température

Vous pouvez modifier de manière permanente la température préconisée en l'adaptant à vos habitudes personnelles via la touche sensitive ≡ | Temp. préenregistrées.

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

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

- Validez avec *OK*.

**Conseil :** Si vous avez programmé **une** durée de cuisson, vous devez d'abord quitter le menu "Durée de cuisson" en appuyant sur la touche sensitive ⮌. Vous pouvez ensuite modifier la température via le sélecteur rotatif < >. Appuyez ensuite sur la touche sensitive 🕘 pour afficher à nouveau la durée de cuisson.

**Régler les temps de cuisson**

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

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

En entrant Durée, Arrêt à ou Départ à à l'aide de la touche sensitive ◴, vous pouvez désactiver le programme de cuisson automatiquement, ou l'activer et le désactiver.

- Durée
  Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximum pouvant être réglé dépend du mode sélectionné.
- Arrêt à
  Déterminez l'heure à laquelle le programme de cuisson doit se terminer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment.
- Départ à
  Cette fonction ne s'affiche dans le menu que si vous avez réglé Durée ou Arrêt à. Départ à permet de déterminer le moment précis où le programme de cuisson doit démarrer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment.

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

**Modifier les durées de cuisson réglées**

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

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

**Supprimer les durées de cuisson réglées**

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

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

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

## Interrompre un programme de cuisson

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur un autre mode de cuisson ou sur la position **0**.

Les durées de cuisson réglées sont supprimées. Si vous avez placé le sélecteur de mode sur la position **0**, le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteignent également.

## 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 Autres à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.

■ Validez Booster✓ en appuyant sur *OK*.

■ 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.

## Utiliser les programmes automatiques

Votre appareil propose des programmes automatiques qui vous permettent de réussir les plats les plus divers.
Vous trouverez les recettes correspondantes à la fin du mode d'emploi et des instructions de montage au chapitre "Recettes Programmes automat.".

- Sélectionnez Programmes automat. Auto.

La liste de sélection s'affiche.

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

## Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser les quantités et les accessoires indiqués dans les recettes.
- Pour trouver le bon niveau d'insertion, veuillez démonter les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C avant de lancer un programme automatique.
- Après la cuisson, laissez d'abord refroidir l'enceinte de cuisson avant de démarrer un programme automatique.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de montée en température avant que les aliments puissent être enfournés dans l'enceinte de cuisson. Un message à l'écran vous le signale.

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

## Conseils pour la cuisson

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

**Utiliser du papier sulfurisé**

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

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

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

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 Programmes automat.** Auto

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

**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.

## 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".

**Utiliser Programmes automat.** Auto

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

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.

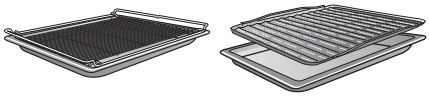
■ Enfournez les aliments au niveau 2.

⚠ 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.

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

Avec le mode de cuisson AirFry, les aliments sont frits dans de l'air chaud. L'AirFrying est une méthode de préparation douce qui permet d'obtenir un résultat de cuisson uniforme et croustillant.

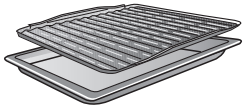
L'AirFrying est donc particulièrement adapté à la préparation de produits surgelés comme les frites, les croquettes ou autres.

Vous trouverez également de multiples possibilités d'utilisation au chapitre "Recettes AirFry" ainsi que dans les tableaux de cuisson "Plats salés" et "Volailles/Poissons".

## Accessoires

- Pour les **aliments qui ne relâchent pas d'eau ou de graisse** tels que les frites, utilisez la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée.
  Grâce aux fines perforations de la plaque de cuisson Gourmet et AirFry, les aliments sont dorés et croustillants de tous les côtés.

- Pour les **aliments qui relâchent de l'eau ou de la graisse** tels que les cuisses de poulet, utilisez la tôle universelle avec la grille de cuisson (le cas échéant) posée dessus.
  La grille de cuisson évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Enduisez la grille de cuisson d'huile et placez-y l'aliment.



- Placez les aliments dans des moules au centre de la grille.

## Astuces pour l'AirFrying

- Ne décongelez pas les aliments surgelés.
- Répartissez les aliments de manière uniforme et si possible en une seule couche sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée ou sur la grille de cuisson.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson non préchauffée.
  Si le résultat de cuisson n'est pas assez croustillant à votre goût, vous pouvez également préchauffer l'enceinte de cuisson la prochaine fois.
- Ne faites cuire que sur un seul niveau. En cuisant sur plusieurs niveaux, l'humidité dans l'enceinte de cuisson devient trop élevée et les aliments ne sont pas croustillants.
- Enfournez généralement les aliments dans le niveau 2.
  Si vous souhaitez plus de brunissage par le haut, vous pouvez également choisir un niveau supérieur la fois suivante.
- Si possible, retournez les aliments tels que les frites à la mi-cuisson. Utilisez la minuterie pour vous en rappeler.

## Utiliser le mode de cuisson AirFry

- Répartissez les aliments de manière uniforme et si possible en une seule couche sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée ou sur la grille de cuisson.
- Enfournez les aliments au niveau 2.
- Sélectionnez Autres à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.
- Sélectionnez AirFry à l'aide du sélecteur rotatif.
- Validez avec *OK*.

La température préconisée s'affiche.

- Modifiez la température préconisée en fonction des indications dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- À la fin de la cuisson, vérifiez si les aliments sont déjà assez croustillants et dorés à votre goût.

Ce chapitre vous fournit des informations sur les applications suivantes :
- Décongeler
- Cuisson à basse température
- Conserves
- Sécher
- Produits surgelés/plats cuisinés
- Chauffer la vaisselle

## Décongeler

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

■ 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**

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

Utilisez la tôle universelle avec la grille posée dessus.

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

## Stériliser

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

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

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

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

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

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

**Préparer les fruits et les légumes**

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

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

- Rincer les bocaux à l'eau très chaude avant la stérilisation et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm sous le bord.
- Après avoir rempli les bocaux, nettoyez le bord de chacun d'eux avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis fermez les conserves.

- 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<br>25–35 min |
| Cornichons | –/– | 30 °C<br>25–30 min |
| Betteraves rouges | 120 °C<br>30–40 min | 30 °C<br>25–30 min |
| Haricots (verts ou jaunes) | 120 °C<br>90–120 min | 30 °C<br>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, Température, 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.

## Produits surgelés/plats cuisinés

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

Préparez ces produits surgelés avec le mode de cuisson AirFry (voir chapitre “AirFry”).

### 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.

### 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.

## 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.

⚠ 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.

## Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, évitez :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- les détergents anticalcaires sur la façade,
- des détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer),
- les détergents contenant des solvants,
- les nettoyants spéciaux pour l'inox,
- les nettoyants pour lave-vaisselle,
- les nettoyants pour le verre,
- les produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- les éponges ou brosses abrasives (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif),
- les éponges efface-taches,
- les racloirs métalliques à lame aiguisée,
- la laine d'acier,
- les nettoyages ponctuels mécaniques,
- les nettoyants pour four,
- les tampons à récurer en acier inoxydable.

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

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

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

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

■ Démontez la porte.

- Démontez les grilles supports avec les rails coulissants FlexiClips (si présents).
- Démontez la paroi arrière émaillée catalytique.

## Retirer les salissures normales

### Retirer les salissures normales

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

### Nettoyer le joint

Un joint est posé sur le tour de l'enceinte de cuisson pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte.

Le joint peut également se fissurer et se casser à cause des dépôts de graisse.

- Nettoyez régulièrement les pièces, de préférence après chaque utilisation.

## Éliminer salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip)

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

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

L'émail catalytique perd ses propriétés autonettoyantes si vous employez des produits abrasifs, des brosses ou des éponges dures ainsi que des produits nettoyants pour four.
Démontez les pièces en émail catalytique avant d'utiliser le produit nettoyant pour four.

### Utiliser des nettoyants pour four

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

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

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

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

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

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

- Après avoir laissé agir, vous pouvez également utiliser la face rugueuse d'une éponge à vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

## Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClip

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

Ne nettoyez jamais les rails coulissants FlexiClip au lave-vaisselle.

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

- Faites tremper brièvement (env. 10 minutes) les rails coulissants FlexiClip 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.

## Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique

L'émail catalytique s'auto-nettoie à températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses. Vous n'avez pas besoin de détergents supplémentaires. Plus la température est élevée, plus le procédé est efficace.

L'émail catalytique perd ses propriétés autonettoyantes si vous employez des produits abrasifs, des brosses ou des éponges dures ainsi que des produits nettoyants pour four.

Démontez les éléments en émail catalytique avant d'utiliser un produit nettoyant pour four dans l'enceinte.

### Retirer les salissures dues à des épices, du sucre ou à des ingrédients similaires

- Démontez la paroi arrière (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la paroi arrière").
- Nettoyez-la à la main, avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse douce.
- Rincez soigneusement la paroi arrière.
- Laissez-la sécher avant de la remettre en place.

**Éliminer les taches d'huile et de graisse**

- Retirez tous les accessoires (dont les grilles supports) de l'enceinte de cuisson.
- Avant de commencer le nettoyage catalytique, nettoyez les salissures grossières de l'intérieur de la porte et des surfaces traitées PerfectClean afin qu'elles ne s'incrustent pas.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante Plus et 250 °C.
- Faites chauffer l'enceinte de cuisson vide pendant au moins 1 heure.

La durée est fonction du degré de salissure.

Il est possible qu'un film se dépose dans l'enceinte de cuisson au cours du processus de nettoyage si la paroi arrière présentait de fortes salissures d'huile et de graisse.

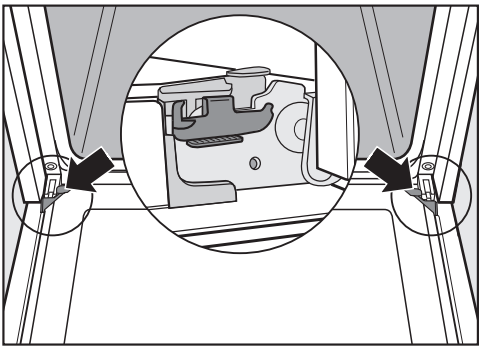
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances et de l'enceinte de cuisson.
Attendez que l'enceinte de cuisson et les résistances aient refroidi avant de les nettoyer à la main.

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

Par la suite, tout chauffage de l'enceinte de cuisson à des températures élevées vous permettra d'éliminer progressivement les salissures encore présentes.

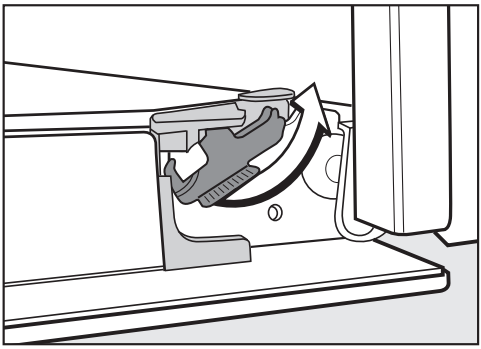
## Démonter la porte

La porte pèse env. 9 kg.



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

- Ouvrez complètement la porte.



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

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

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

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

- Fermez la porte jusqu'à la butée.

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

## Désassembler la porte

La porte est constituée d'un système ouvert comprenant 3 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 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.

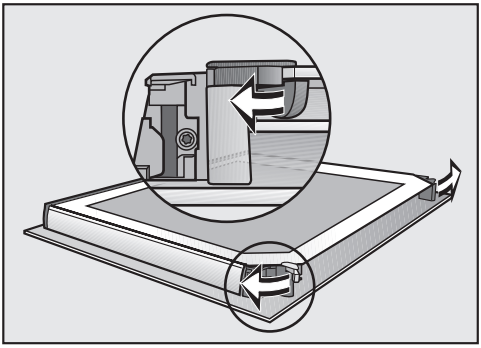
Rangez les vitres démontées de sorte qu'elles soient en sécurité.

⚠ 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.

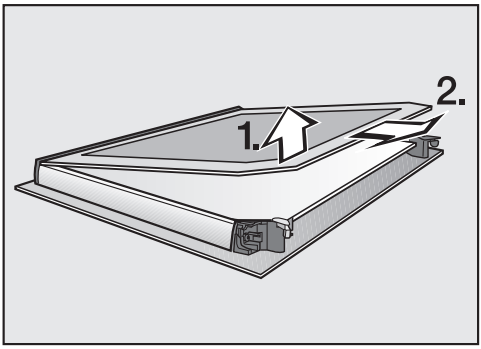
Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

- 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.

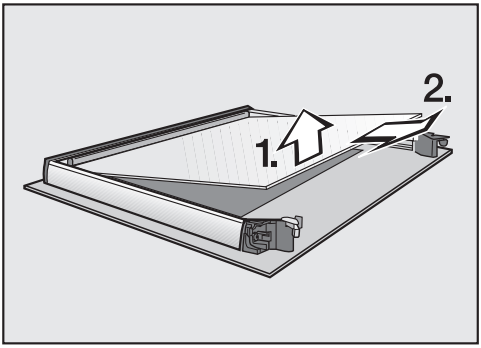


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

Retirez la vitre intérieure :



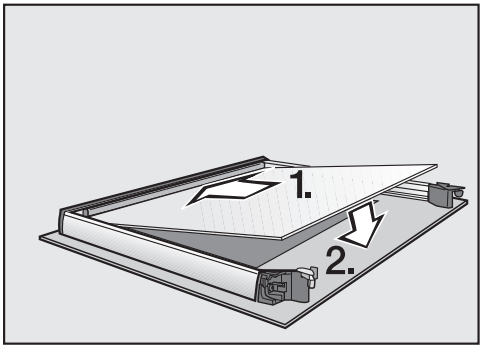

- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.



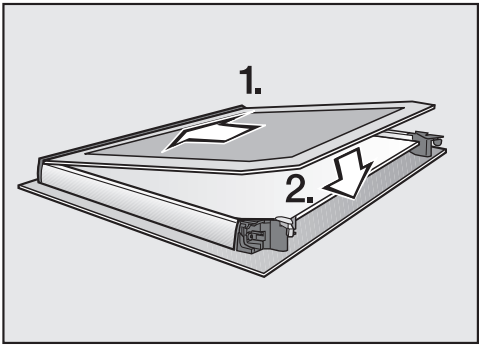

- Soulevez **légèrement** la vitre intermédiaire et retirez-la.

- 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.

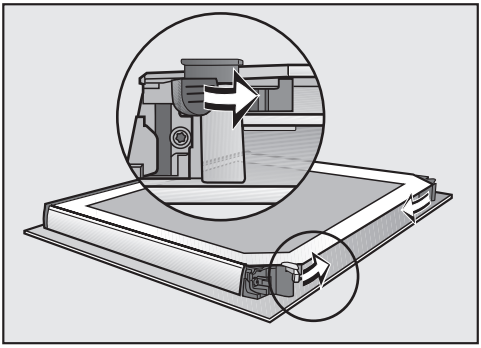
Réassemblez ensuite la porte avec soin :




- Orientez la vitre intermédiaire de façon à ce que la référence de matériel soit lisible (c'est-à-dire pas à l'envers).



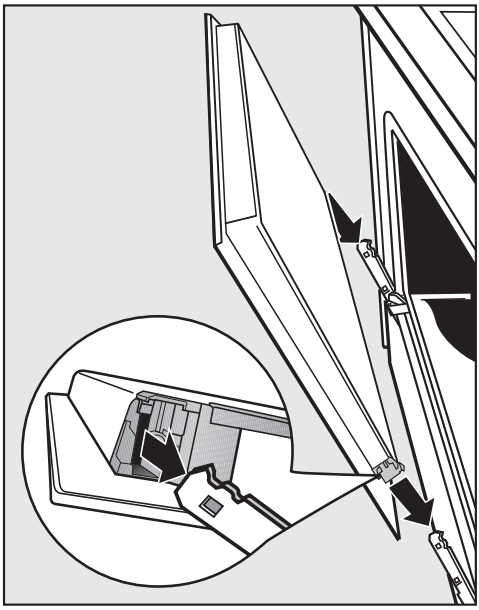

- Glissez la vitre intérieure, côté sérigraphié mat vers le bas dans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



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

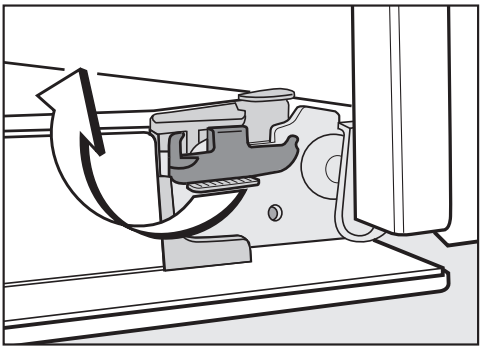
La porte est réassemblée.

## 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.



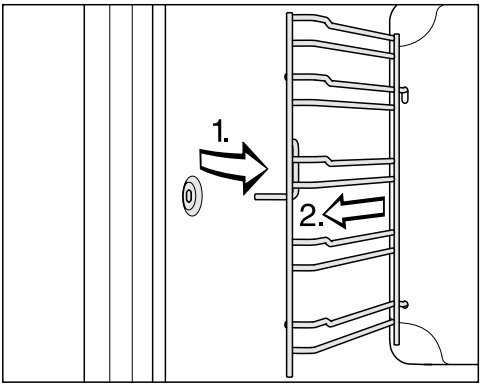
- Pour verrouiller les étriers de blocage : tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

## Démonter les rails télescopiques FlexiClip

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

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

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




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

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

- Montez les pièces soigneusement.

## Démonter la paroi arrière

Vous pouvez démonter la paroi arrière pour le nettoyage.

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

⚠ Risque de blessure induit par la rotation de l'hélice du ventilateur.
Vous pouvez vous blesser au contact de l'hélice du ventilateur d'air chaud.
Ne mettez jamais le four en service sans paroi arrière.

- 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.
- Démontez les grilles supports.
- Dévissez les quatre vis sur les coins de la paroi arrière et sortez la paroi arrière.
- Nettoyez la paroi arrière (voir chapitre "Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique").

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

- Remontez soigneusement la paroi arrière.

Les perforations doivent être placées comme dans le chapitre "Schéma descriptif".

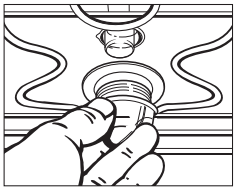
- Montez les grilles supports.
- Remettez le four sous tension.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV. Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.
Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

| Problème | Cause et dépannage |
|---|---|
| **L'écran est sombre.** | Vous avez sélectionné le réglage Heure \| Affichage \| Désactivé. C'est pourquoi l'écran est noir lorsque le four est éteint.<br>■ Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure \| Affichage \| Activé. |
| | Le four n'est pas sous tension.<br>■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise.<br>■ Vérifiez si le fusible de l'installation électrique a sauté. Contactez un électricien professionnel ou le SAV Miele. |
| **Vous n'entendez aucun signal sonore.** | Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur silencieux.<br>■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume avec le réglage Volume \| Signaux sonores. |
| **L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.** | Le mode expo est activé.<br>Vous pouvez sélectionner des modes de cuisson et effleurer des touches sensitives, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas.<br>■ Désactivez le mode expo avec le réglage Revendeur \| Mode expo \| Désactivé. |
| Sécurité enfants 🔒 **s'affiche à l'écran.** | Le verrouillage de la mise en marche 🔒 est activé.<br>■ Validez avec *OK*.<br>Appuyez 6 sec. sur "OK" apparaît.<br>■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche pour une cuisson en effleurant la touche sensitive *OK* pendant au moins six secondes.<br>■ Pour désactiver le verrouillage de la mise en marche de façon permanente, sélectionnez le réglage Sécurité enfants 🔒 \| Désactivé. |
| 12:00 **s'affiche à l'écran.** | La panne de courant a duré plus de cinq minutes.<br>■ Affichez de nouveau l'heure (voir chapitre "Réglages", section "Heure").<br>Les durées de cuisson doivent être saisies à nouveau. |

# En cas d'anomalie

| Problème | Cause et dépannage |
|---|---|
| Panne d'électricité **s'affiche à l'écran.** | Il y a eu une brève coupure de courant. Le processus de cuisson en cours a été interrompu.<br>■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**.<br>■ Redémarrez la de cuisson. |
| **L'écran affiche** Durée max. de fonct. att.. | Le four a été utilisé pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité s'est activé.<br>■ Validez avec *OK*.<br>Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner. |
| Défaut **et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.** | Il s'agit d'une anomalie à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même.<br>■ Contactez le service après-vente Miele. |
| **Un bruit de fonctionnement se fait entendre après un processus de cuisson.** | Une fois le processus de cuisson terminé, le ventilateur de refroidissement continue de tourner (voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur de refroidissement"). |
| **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.<br>■ Rallumez le four. |
| **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.<br>■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette. |
| | Les quantités d'ingrédients ne correspondent pas à la recette.<br>■ 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.<br>■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés. |
| | Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi.<br>■ Les moules de 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. |

| Problème | Cause et dépannage |
|---|---|
| **L'émail catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.** | Les salissures laissées par les épices, le sucre ou équivalent ne sont pas éliminées par le processus de nettoyage catalytique.<br>■ Démontez les pièces en émail catalytique et enlevez les salissures à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une brosse douce (voir chapitre "Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique"). |
| **Les rails coulissants FlexiClip sont difficiles à insérer ou à extraire.** | Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClip sont insuffisamment graissés.<br>■ Lubrifiez les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele.<br>Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées régnant dans l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails coulissants FlexiClip. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele. |
| **L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas.**<br>  | L'ampoule halogène est défectueuse.<br>⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.<br>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.<br>Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.<br>■ 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.<br>■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte de cuisson avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas.<br>■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9).<br>■ Remettez le cache de la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte de cuisson et verrouillez-le en tournant vers la droite.<br>■ Remettez le four sous tension. |

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

## Contact en cas d'anomalies

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

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

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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

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

## Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

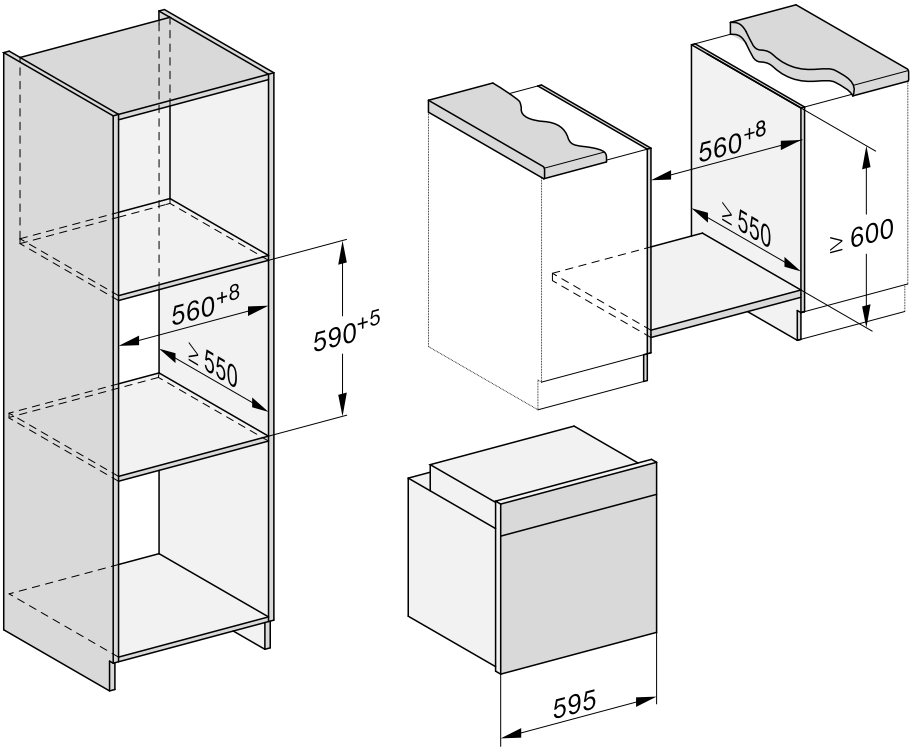
Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

## Cotes d’encastrement

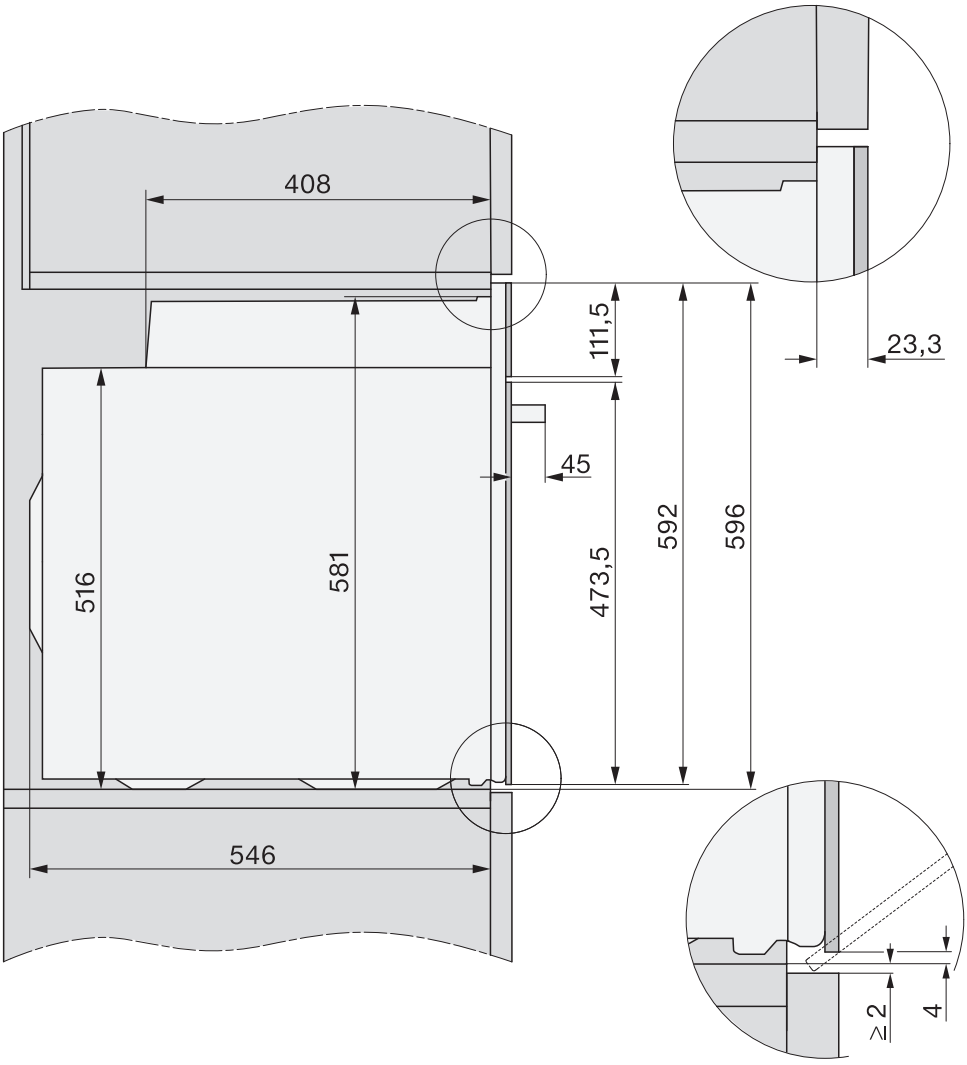
Les cotes sont indiquées en mm.

**Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-60**

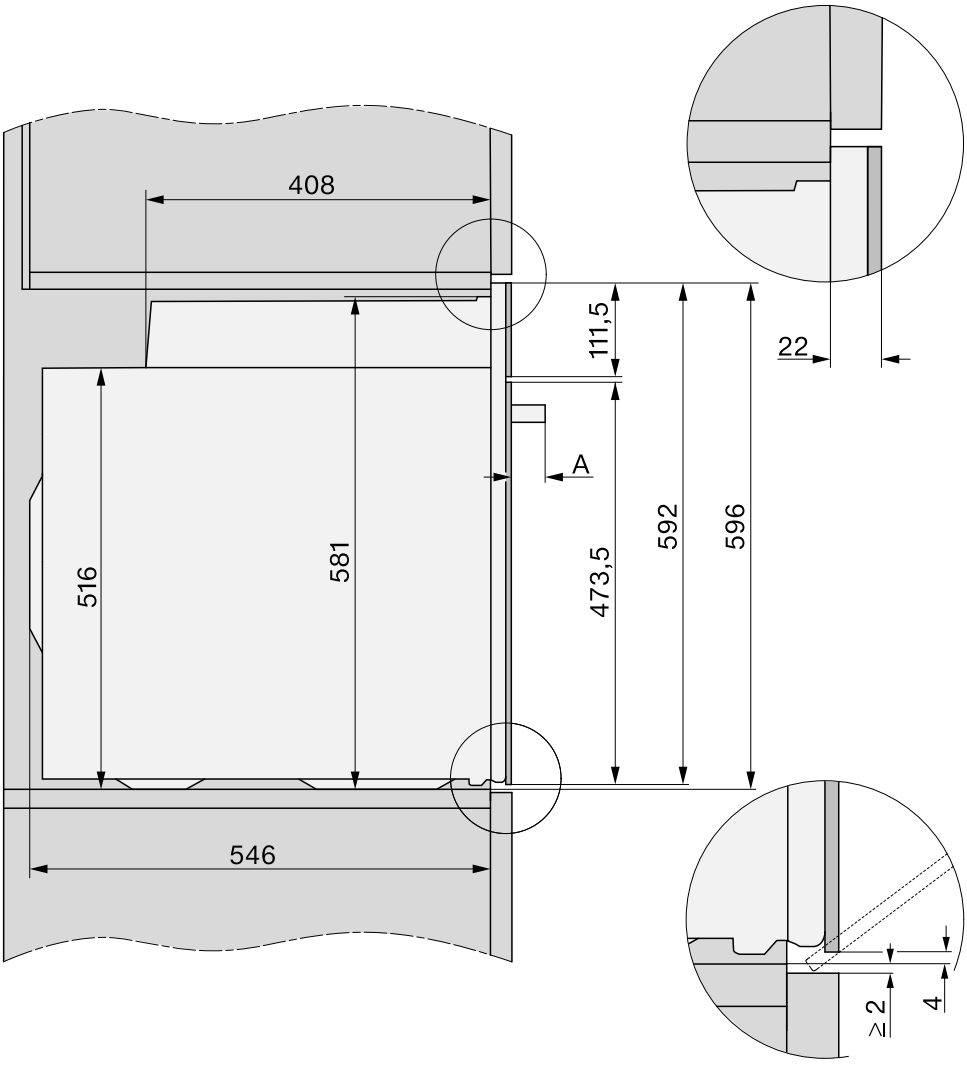
Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l’encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d’encastrement de celui-ci.



### Vue latérale H 24xx



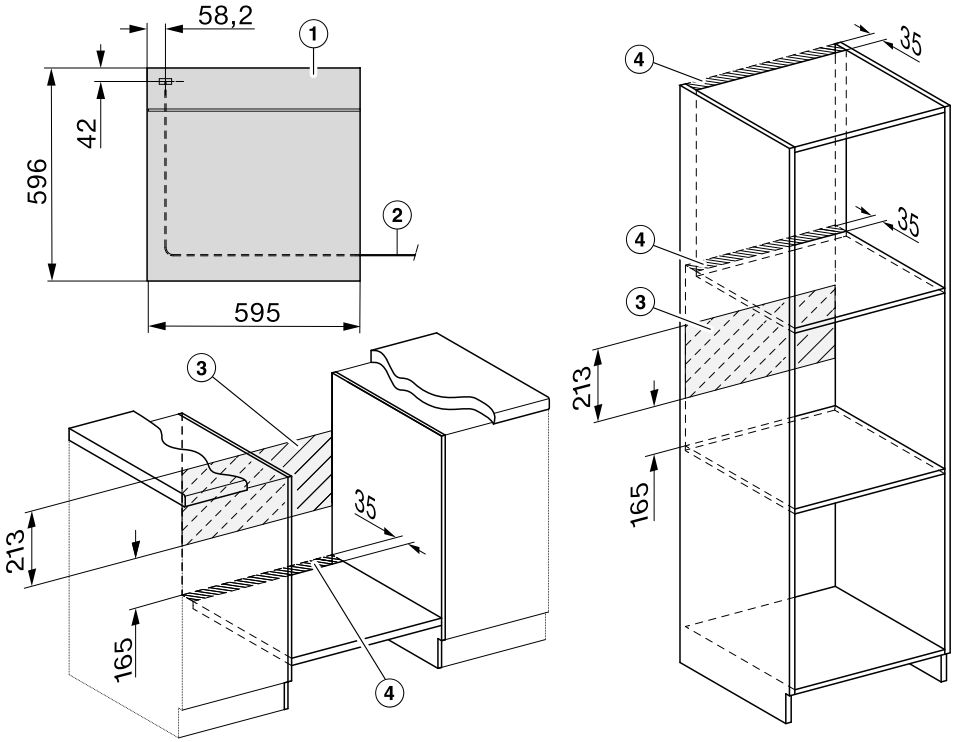
**Vue latérale H 27xx, H 28xx (60 cm)**




**A** H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

# Installation

**Raccordements et aération H xxxx-60**




① Vue avant

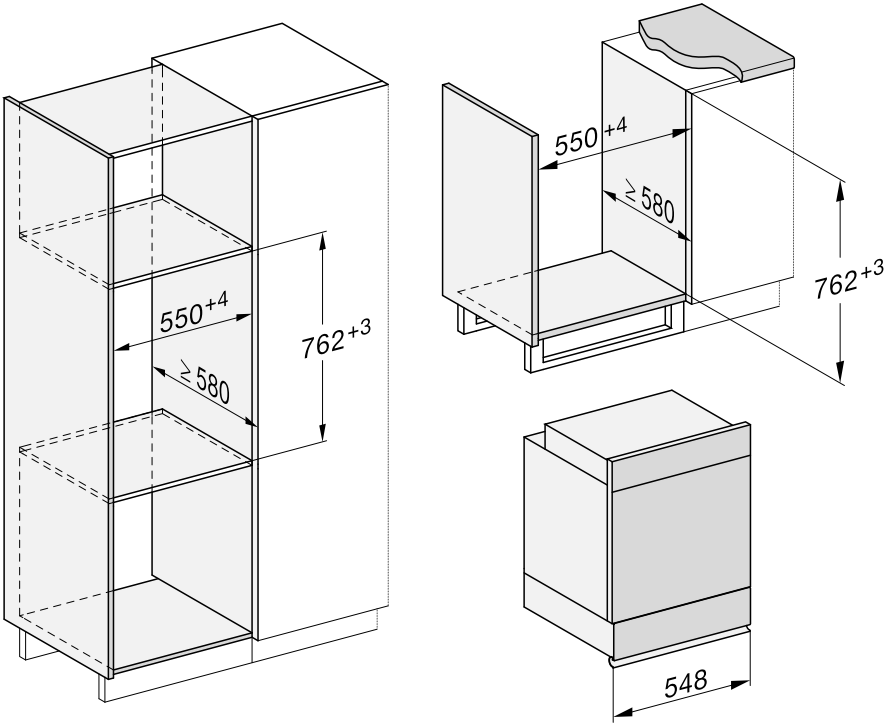
② Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.

③ Pas de raccordement dans cette zone

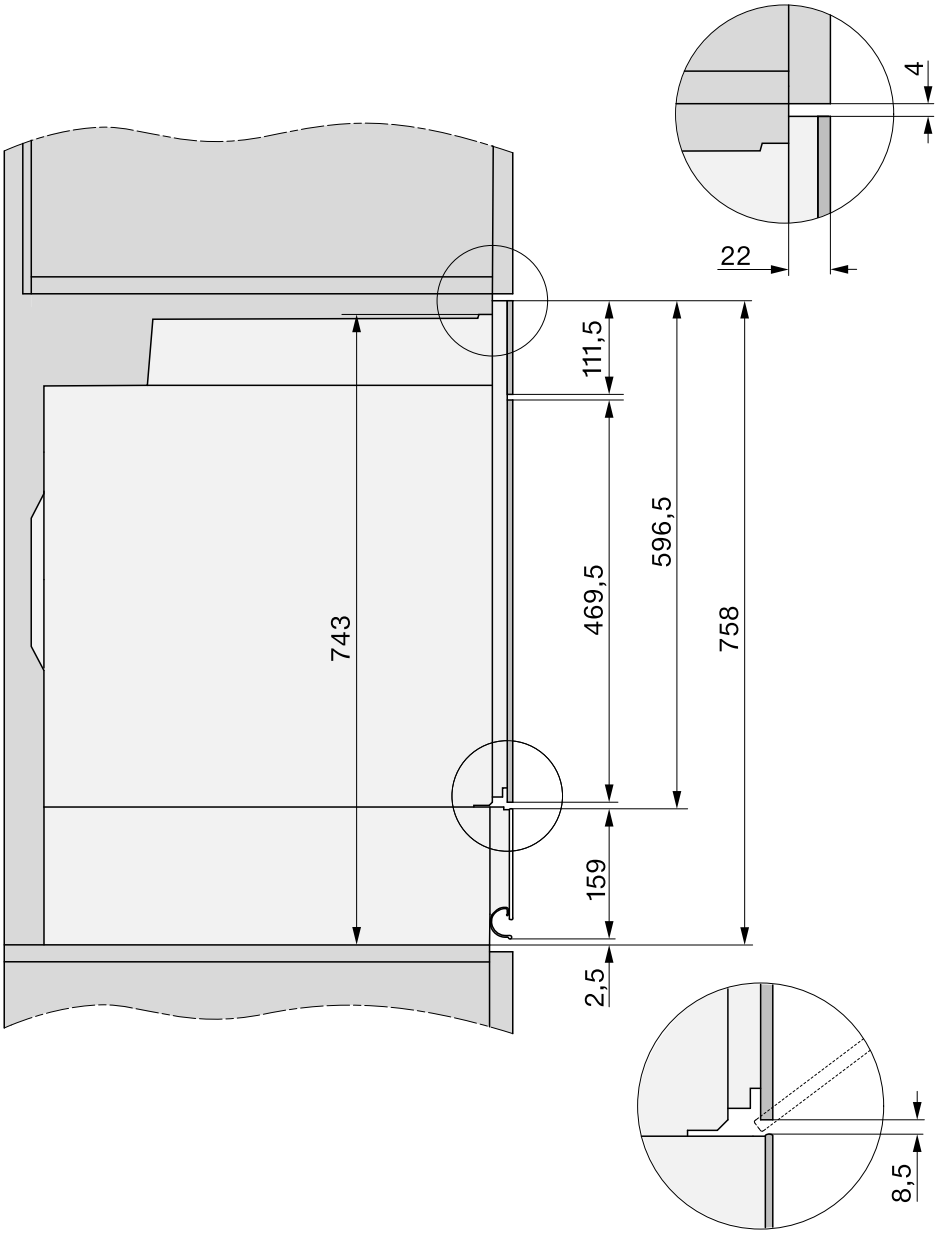
④ Découpe d'aération de min. 150 $cm^2$

**Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-55**

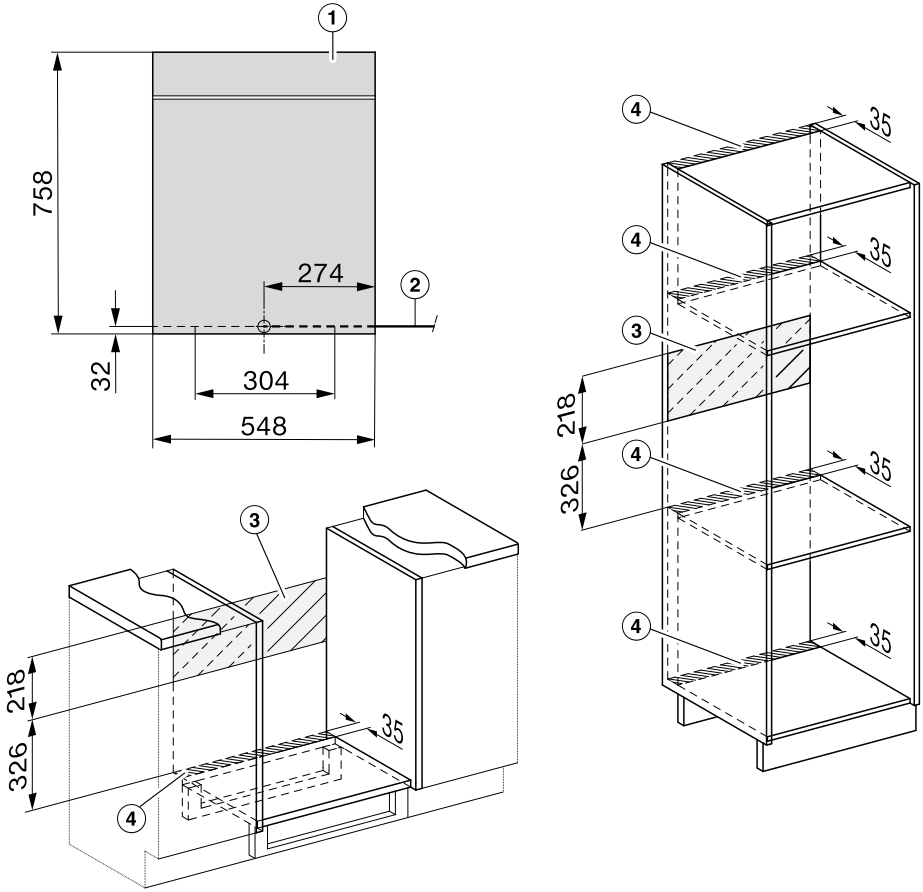
Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



### 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 $cm^2$

## 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).

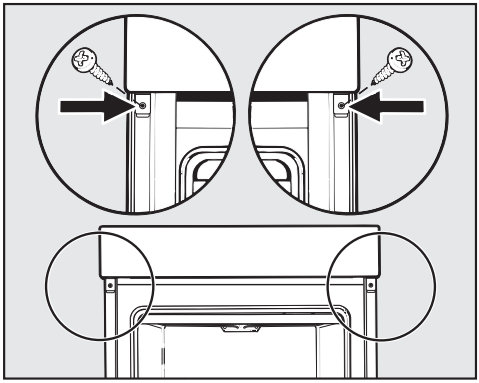
Respectez impérativement les consignes d'installation :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

- 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 (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte avant de procéder à l'encastrement. Le four sera plus facile à encastrer dans la niche et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée de la porte.

- Insérez le four dans la niche 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 la niche d'encastrement.
- Si nécessaire, réinstallez la porte (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Monter la porte").

**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).

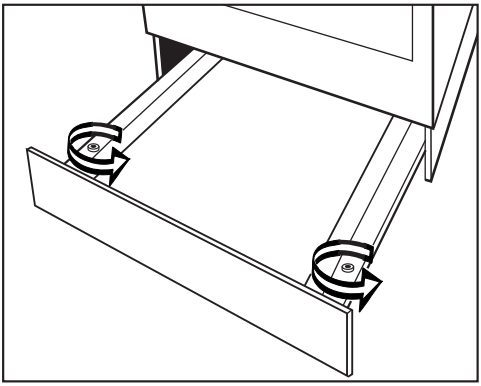
Respectez impérativement les consignes d'installation :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

**Avant l'encastrement**

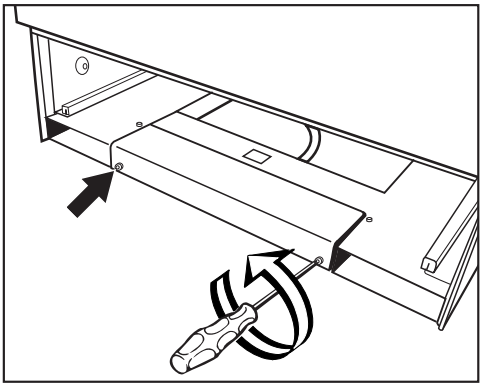
- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.

**Encastrement du four**

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

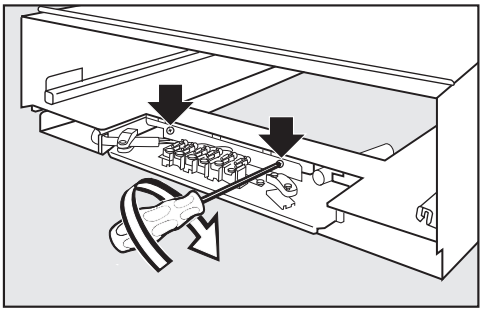


- Démontez le tiroir de l'appareil.

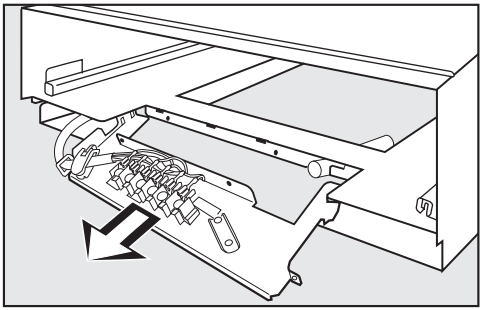


- Retirez le couvercle du boîtier de raccordement.

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.

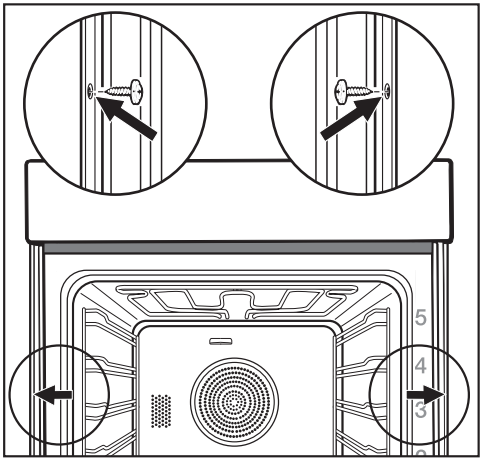
- Fixez le couvercle du boîtier de raccordement.
- Remontez le tiroir de l'appareil.

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’appa-

reil 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.

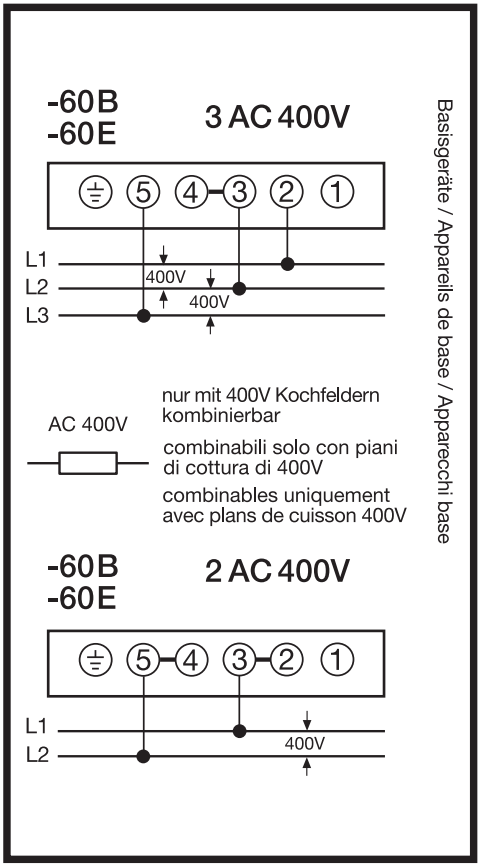
**Four**

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**

**-60 E/-60 B, 400 V**



# 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[4] |
| Petits gâteaux* (une tôle) | Chaleur tournante Plus | 150 | 1 | 2 | 30–40 |
| | Chaleur sole-voûte | 160[2] | 2 | 3 | 20–30 |
| Petits gâteaux* (deux tôles) | Chaleur tournante Plus | 150[2] | 1+3[3] | 1+3 | 30–40 |
| Quatre-quarts (grille de cuisson, 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 de cuisson, 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 de cuisson, moule couronne/moule à Kouglof, ∅ 26 cm)[1] | Chaleur tournante Plus | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| | Chaleur sole-voûte | 150–160 | 1 | 2 | 60–70 |
| Tarte aux fruits (une tôle) | Chaleur tournante Plus | 160–170 | 1 | 2 | 40–50 |
| | Chaleur sole-voûte | 160–170 | 1 | 1 | 55–65 |
| Tarte aux fruits (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1] | Chaleur tournante Plus | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| | Chaleur sole-voûte | 165–175[2] | 1 | 2 | 50–60 |
| Fond de tarte (grille de cuisson, 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

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

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

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 disponibles) au niveau du bas.

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.

## Pâte à gâteau

| **Gâteaux/biscuits** (accessoires) | | [°C] | niveau +HFC | niveau -HFC | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Gâteaux secs (une tôle) | Chaleur tournante Plus | 140–150 | 1 | 2 | 25–35 |
| | Chaleur tournante Eco | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| Gâteaux secs (deux tôles) | Chaleur tournante Plus | 140–150 | 1+3[3] | 1+3 | 25–35[4] |
| Sablés* (une tôle) | Chaleur tournante Plus | 140 | 1 | 2 | 35–45 |
| | Chaleur sole-voûte | 160[2] | 2 | 3 | 25–35 |
| Sablés* (deux tôles) | Chaleur tournante Plus | 140 | 1+3[3] | 1+3 | 40–50[4] |
| Fond de tarte (grille de cuisson, moule à fond de tarte, ∅ 28 cm)[1] | Chaleur tournante Plus | 150–160 | 1 | 2 | 35–45 |
| | Chaleur sole-voûte | 170–180[2] | 1 | 2 | 20–30 |
| Gâteau au fromage (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1] | Chaleur sole-voûte | 170–180 | 1 | 2 | 80–90 |
| | Chaleur tournante Eco | 150–160 | 1 | 2 | 80–90 |
| Tarte aux pommes* (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 20 cm)[1] | Chaleur tournante Plus | 160 | 1 | 2 | 80–100 |
| | Chaleur sole-voûte | 180 | – | 1 | 75–85 |
| Gâteau aux pommes (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1] | Chaleur sole-voûte | 180–190[2] | 1 | 2 | 60–70 |
| | Chaleur tournante Eco | 160–170 | 1 | 2 | 60–70 |
| Tarte aux fruits avec nappage (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1] | Chaleur sole-voûte | 170–180 | 1 | 2 | 60–70 |
| | Chaleur tournante Eco | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| Tarte aux fruits avec nappage (une tôle) | Chaleur sole-voûte | 170–180 | 1 | 2 | 50–60 |
| | Chaleur tournante Eco | 160–170 | 1 | 2 | 45–55 |
| Tarte sucrée (une tôle) | Chaleur sole-voûte | 210–220[2] | – | 1 | 55–65 |
| | Chaleur tournante Eco | 180–190 | – | 1 | 35–45 |

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 tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive

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

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

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 disponibles) au niveau du bas.

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.

# Tableaux de cuisson

## Pâte levée

| **Gâteaux/biscuits** (accessoires) | | [°C] | niveau +HFC | niveau -HFC | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Kouglof (grille de cuisson, moule à kouglof, ∅ 24 cm)[1] | Chaleur tournante Plus | 150–160 | 1 | 2 | 50–60 |
| | Chaleur sole-voûte | 160–170 | 1 | 2 | 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 de cuisson, 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 de cuisson, 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 de cuisson) | Chaleur sole-voûte | 30–35 | –[4] | –[4] | – |

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 tournante Plus, Chaleur sole-voûte

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

[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 disponibles) au niveau du bas.

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

[5] Sortez les 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 de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1] | Chaleur sole-voûte | 160–170[2] | 1 | 2 | 15–25 |
| Génoise (quatre à six œufs) (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1] | Chaleur sole-voûte | 150–160[2] | 1 | 2 | 30–40 |
| Biscuit de Savoie* (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1] | Chaleur tournante Plus | 180 | 1 | 2 | 30–40 |
| | Chaleur sole-voûte | 150–170[2] | 1 | 2 | 25–45 |
| Gâteau roulé (une tôle) | Chaleur sole-voûte | 180–190[2] | 1 | 2 | 10–20 |

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

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

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

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

# Tableaux de cuisson

## 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] | 5 1 +HFC | 5 1 -HFC | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Tarte salée (une tôle) | Chaleur sole-voûte | 220–230[2] | – | 1 | 35–45 |
| | Cuisson intensive | 180–190 | – | 1 | 30–40 |
| Tarte à l'oignon (une tôle) | Chaleur sole-voûte | 180–190[2] | 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 |
| | Chaleur sole-voûte | 210–220[2] | 1 | 2 | 20–30 |
| Pizza, pâte à l'huile et au séré (une tôle) | Chaleur tournante Plus | 170–180 | 1 | 2 | 25–35 |
| | Chaleur sole-voûte | 190–200[2] | 1 | 2 | 25–35 |
| Pizza surgelée, précuite (grille) | Chaleur tournante Eco | 200–210 | 1 | 2 | 20–25 |
| Toast* (grille) | Grand gril | 300 | – | 3 | 6–9 |
| Gratins (par ex. toast) (grille sur tôle universelle) | Grand gril | 275[3] | 2 | 3 | 3–6 |
| Légumes grillés (grille sur tôle universelle) | Grand gril | 275[3] | 3 | 4 | 5–10[4] |
| | Turbogril | 250[3] | 3 | 3 | 5–10[4] |
| Ratatouille (une tôle universelle) | Chaleur tournante Eco | 180–190 | 1 | 2 | 40–60 |
| Frites, surgelées[1] (plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée) | Autres \| AirFry | 180–190 | 2 | 3 | 30–35[4] |
| Croquettes, surgelées[1] (plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée) | Autres \| AirFry | 180–190 | 2 | 3 | 23–25[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 sole-voûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Grand gril, Turbogril, Autres | AirFry

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

1 Respectez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

# Tableaux de cuisson

## Bœuf

| **Aliments** (accessoires) | | [°C] | | [min] | [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle) | | 150–160[3] | 2[6] | 120–130[7] | – |
| | | 170–180[3] | 2[6] | 120–130[7] | – |
| | | 180–190 | 2[6] | 160–180[8] | – |
| Filet de bœuf, env. 1 kg (tôle universelle) | | 180–190[3] | 2[6] | 25–60 | 45–75 |
| Filet de bœuf “saignant”, env. 1 kg[1] | | 80–85[4] | 2[6] | 70–80 | 45–48 |
| Filet de bœuf “à point”, env. 1 kg[1] | | 90–95[4] | 2[6] | 80–90 | 54–57 |
| Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1 kg[1] | | 95–100[4] | 2[6] | 110–130 | 63–66 |
| Rosbif, env. 1 kg (tôle universelle) | | 180–190[3] | 2[6] | 35–65 | 45–75 |
| Rosbif “saignant”, env. 1 kg[1] | | 80–85[4] | 2[6] | 80–90 | 45–48 |
| Rosbif “à point”, env. 1 kg[1] | | 90–95[4] | 2[6] | 110–120 | 54–57 |
| Rosbif “bien cuit”, env. un kg[1] | | 95–100[4] | 2[6] | 130–140 | 63–66 |
| Burger, boulettes de viande* (grille de cuisson au niveau 4 et tôle universelle au niveau 1) | | 300[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 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 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 (si fournis).

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 mi-cuisson.

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

## Veau

| **Aliments** (accessoires) | | [°C] | 5 1 | [min] | 7 [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| 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, 5 1 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.

# Tableaux de cuisson

## Porc

| **Aliments** (accessoires) | | [°C] | 5 1 | [min] | 10 [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| Rôti de porc/rôti d'échine, env. 1 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. 2 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. 1 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] | | 300[4] | 4 | 3–5 | – |
| Saucisse à griller[1] | | 220[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 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 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 (si fournis).

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 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.

# Tableaux de cuisson

## Volaille, poisson

| **Aliments** (accessoires) | | [°C] | 5 1 | [min] | 8 [°C] |
|---|---|---|---|---|---|
| Volaille, 0,8–1,5 kg (tôle universelle) | Chaleur tournante Plus | 170–180 | 2[4] | 55–65 | 85–90 |
| Poulet, env. 1,2 kg (grille sur tôle universelle) | Turbogril | 180–190[2] | 2[4] | 55–65[5] | 85–90 |
| Volaille, env. deux kg (plat à rôtir) | Chaleur tournante Plus | 180–190 | 2[4] | 100–120[6] | 85–90 |
| | Chaleur sole-voûte | 190–200 | 2[4] | 110–130[6] | 85–90 |
| Volaille, env. quatre kg (plat à rôtir) | Chaleur tournante Plus | 160–170 | 2[4] | 180–200[7] | 90–95 |
| | Chaleur sole-voûte | 180–190 | 2[4] | 180–200[7] | 90–95 |
| Cuisses de poulet (grille de cuisson sur tôle universelle) | Autres \| AirFry | 190–200 | 2[4] | 30–35 | – |
| Poisson, 200–300 g, par ex. truites (tôle universelle) | Chaleur sole-voûte | 210–220[3] | 2[4] | 15–25 | 75–80 |
| Poisson, 1–1,5 kg, par ex. truites saumonées (tôle universelle) | Chaleur sole-voûte | 210–220[3] | 2[4] | 30–40 | 75–80 |
| Filet de poisson en papillote, 200–300 g (tôle universelle) | Chaleur tournante Eco | 200–210 | 2[4] | 25–30 | 75–80 |
| Bâtonnets de poisson, surgelés[1] (plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée) | Autres \| AirFry | 220–230 | 2[4] | 13–15[5] | – |

Mode de cuisson, Température, 5 1 Niveau, Durée de cuisson, 8 Température à cœur, Chaleur tournante Plus, Turbogril, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Autres | AirFry

[1] Respectez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

[4] Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant).

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

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

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

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

## Plats de contrôle selon EN 60350-1

| **Plats de contrôle** (accessoires) | | [°C] | 5 6 1 +HFC | 5 6 1 -HFC | [min] |
|---|---|---|---|---|---|
| Gâteaux individuels (une tôle de cuisson[1]) | Chaleur tournante Plus | 150 | 1 | 2 | 30–40 |
| | Chaleur sole-voûte | 160[4] | 2 | 3 | 20–30 |
| Gâteaux individuels (deux tôles de cuisson[1]) | Chaleur tournante Plus | 150[4] | 1+3[7] | 1+3 | 30–40 |
| Sablés (une tôle de cuisson[1]) | Chaleur tournante Plus | 140 | 1 | 2 | 35–45 |
| | Chaleur sole-voûte | 160[4] | 2 | 3 | 25–35 |
| Sablés (deux tôles de cuisson[1]) | Chaleur tournante Plus | 140 | 1+3[7] | 1+3 | 40–50[8] |
| Tarte aux pommes (grille de cuisson[1], moule à manqué[2], ∅ 20 cm) | Chaleur tournante Plus | 160 | 1 | 2 | 80–100 |
| | Chaleur sole-voûte | 180 | – | 1 | 75–85 |
| Biscuit de Savoie (grille de cuisson[1], moule à manqué[2], ∅ 26 cm) | Chaleur tournante Plus | 180 | 1 | 2 | 30–40 |
| | Chaleur sole-voûte[3] | 150–170[4] | 1 | 2 | 25–45 |
| Toast (grille de cuisson[1]) | Grand gril | 300 | – | 3 | 6–9 |
| Burger (grille de cuisson[1] au niveau 4 et tôle universelle[1] au niveau 1) | Grand gril | 300[5] | – | 4 | 15–25[9] |

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, 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 milieu de la grille de cuisson.

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 (si disponibles).

7 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas. Si vous disposez de plusieurs rails coulissants FlexiClips, démontez uniquement un seul rail.

8 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.

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

# Informations pour les organismes de contrôle

## 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 2861-60 B, H 2861-55 B |
| 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 | 1,05 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: 42,0 kg<br>H 2xxx-55: 51,3 kg |

Vous trouverez ci-après les recettes correspondant aux programmes automatiques.

Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser les quantités et les accessoires indiqués dans les recettes.

Pour trouver le bon niveau d'insertion, veuillez démonter les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C avant de lancer un programme automatique.

## Gâteau aux pommes

Temps de préparation : 95 minutes
Pour 12 parts

**Pour la garniture**
500 g de pommes, acidulées
2 c. à s. de jus de citron

**Pour la pâte**
150 g de beurre | ramolli
150 g de sucre
8 g de sucre vanillé
3 œufs, calibre M
150 g de farine de blé, type 405
½ c. à c. de levure chimique

**Pour le moule**
1 c. à c. de beurre

**Pour saupoudrer**
1 c. à s. de sucre glace

**Accessoires**
Grille de cuisson
Moule à manqué, ∅ 26 cm
Tamis, fin

**Préparation**

Éplucher et couper les pommes en quartiers. Inciser le côté bombé à une distance d'environ 1 cm, mélanger avec du jus de citron et réserver.

Beurrer le moule à manqué.

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé pendant environ deux minutes jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Incorporer les œufs un par un à raison d'un œuf toutes les 30 secondes.

Délayer la levure dans la farine, puis mélanger avec les autres ingrédients.

Répartir uniformément la pâte dans le moule à manqué. Enfoncer légèrement les pommes dans la pâte, côté bombé vers le haut.

Enfourner le moule à manqué sur la grille de cuisson et faire cuire le gâteau.

Laisser reposer le gâteau dans le moule pendant dix minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille de cuisson. Saupoudrer de sucre glace.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Gâteau fin aux pommes
Durée du programme : 55 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson :
Température : 165–175 °C
Préchauffage : non
Durée : 45–55 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

**Conseil**
À la place du sucre glace, vous pouvez aussi napper le gâteau de confiture d'abricots légèrement tiédie.

## Génoise

Temps de préparation : 75 minutes
Pour 12 parts

**Pour la pâte**
4 œufs, calibre M
4 c. à s. d'eau | chaude
175 g de sucre
200 g de farine de blé, type 405
1 c. à c. de levure chimique

**Pour le moule**
1 c. à c. de beurre

**Accessoires**
Grille de cuisson
Tamis, fin
Moule à manqué, ∅ 26 cm
Papier sulfurisé

**Préparation**

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige très ferme avec de l'eau. Ajouter petit à petit le sucre. Battre les jaunes d'œuf et les incorporer délicatement.

Enfourner la grille de cuisson dans l'enceinte de cuisson. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Mélanger la farine avec la levure, verser le tout sur la préparation à base d'œufs en tamisant et incorporer en douceur à l'aide d'un fouet.

Beurrer le fond du moule à manqué et tapisser de papier sulfurisé. Verser la pâte dans le moule à manqué et lisser.

Enfourner la génoise et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Au terme de la cuisson, laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant dix minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille de cuisson. Couper la génoise deux fois à l'horizontale pour obtenir trois disques.

Étaler la garniture préparée.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Pâte à biscuit
Durée du programme : 36 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : 
Température : 160–170 °C
Préchauffage : oui
Durée : 30–40 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

**Conseil**
Pour une génoise au chocolat, ajouter 2–3 c. à c. de cacao au mélange de farine.

## Garnitures pour la génoise

Temps de préparation : 30 minutes

**Pour le fourrage au séré**
500 g de fromage blanc, 20 % de matière grasse
100 g de sucre
100 ml de lait, 3,5 % de matière grasse
8 g de sucre vanillé
1 citron | le jus uniquement
6 feuilles de gélatine, blanche
500 g de crème

**Pour saupoudrer**
1 c. à s. de sucre glace

**Pour le fourrage au cappuccino**
100 g de chocolat, noir
500 g de crème
6 feuilles de gélatine, blanche
80 ml d'expresso
80 ml de liqueur de café
16 g de sucre vanillé
1 c. à s. de cacao

**Pour saupoudrer**
1 c. à s. de cacao

**Accessoires**
Présentoir à gâteau
Tamis, fin

**Préparation du fourrage au séré**
Pour le fourrage au séré, mélanger le fromage blanc avec le sucre, le lait, le sucre vanillé et le jus de citron. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au four à micro-ondes ou à feu doux sur la zone de cuisson.
Ajouter à la gélatine un peu du mélange au fromage blanc et remuer.
Incorporer ce mélange au reste de fromage blanc et réserver au frais. Fouetter la crème bien ferme et l'incorporer à la préparation à base de fromage blanc.
Placer un premier disque de génoise sur le présentoir à gâteaux et étaler la moitié de la garniture dessus. Superposer le deuxième disque de génoise, étaler le reste de garniture, puis couvrir avec le dernier disque de génoise.
Bien laisser refroidir le gâteau. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

**Préparation du fourrage au cappuccino**
Pour le fourrage au cappuccino, faire fondre le chocolat. Fouetter la crème et réserver une petite quantité pour badigeonner le niveau supérieur. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au four à micro-ondes ou à feu doux sur la zone de cuisson, puis laisser refroidir un peu.
Verser la moitié de l'espresso et de la liqueur de café dans la gélatine et incorporer à la crème.
Diviser le mélange café-crème en deux portions. Incorporer le sucre vanillé à la première moitié, le chocolat et le cacao à la seconde moitié.
Placer un premier disque de génoise sur le présentoir à gâteaux, imbiber d'un peu de liqueur de café et d'expresso puis badigeonner avec la crème chocolatée. Déposer le deuxième disque de génoise, imbiber avec le reste du liquide et badigeonner avec la crème vanillée. Déposer le dernier disque de génoise, badigeonner avec la crème réservée et saupoudrer de cacao.

**Conseil**
Vous pouvez donner une note fruitée au fourrage au séré en ajoutant des zestes de citron et env. 300 g de quartiers de mandarine ou de morceaux d'abricot.

## Gâteau marbré

Temps de préparation : 80 minutes
Pour 18 parts

**Pour la pâte**
250 g de beurre | ramolli
200 g de sucre
8 g de sucre vanillé
4 œufs, calibre M
200 g de crème acidulée
400 g de farine de blé, type 405
16 g de levure chimique
1 pincée de sel
3 c. à s. de cacao

**Pour le moule**
1 c. à c. de beurre

**Accessoires**
Moule en forme de couronne, ∅ 26 cm
Grille de cuisson

**Préparation**

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter les œufs un à un et remuer pendant 30 secondes à chaque fois. Ajouter la crème acidulée. Mélanger la farine, la levure et le sel et incorporer au reste des ingrédients.

Beurrer le moule en forme de couronne et verser la moitié de la pâte.

Ajouter le cacao dans l'autre moitié de la pâte et mélanger. Verser la pâte chocolatée sur la pâte nature. Passer une fourchette à travers les couches de pâte en décrivant une spirale.

Enfourner le moule en forme de couronne sur la grille de cuisson et faire cuire le gâteau.

Laisser reposer le gâteau dans le moule pendant dix minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille de cuisson.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Gâteau marbré
Durée du programme : 55 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : Chaleur tournante
Température : 150–160 °C
Préchauffage : non
Durée : 50–60 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

## Gâteau streusel aux fruits

Temps de préparation : 150 minutes
Pour 20 parts

**Pour la pâte**
42 g de levure, fraîche
150 ml de lait, 3,5 % de matière grasse | tiède
450 g de farine de blé, type 405
50 g de sucre
90 g de beurre | ramolli
1 œuf, calibre M

**Pour la garniture**
1,25 kg de pommes

**Pour le crumble**
240 g de farine de blé, type 405
150 g de sucre
16 g de sucre vanillé
1 c. à c. de cannelle
150 g de beurre | ramolli

**Accessoires**
Tôle de cuisson ou tôle universelle

**Préparation**

Délayer la levure dans le lait sans cesser de remuer. Pétrir avec la farine, le sucre, le beurre et l'œuf jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la poser dans un plat, la recouvrir d'un torchon humide et la mettre dans l'enceinte de cuisson. Faire lever suivant les réglages de la phase de levée 1.

Eplucher, épépiner et couper les pommes en rondelles.

Pétrir brièvement la pâte et l'étaler sur la tôle de cuisson ou sur la tôle universelle. Répartir uniformément les pommes sur la pâte. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle et pétrir avec le beurre jusqu'à former des miettes. Répartir sur les pommes.

Enfourner et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Faire dorer au four.

**Réglage**
**Faire lever la pâte**
Phase de levée 1
Mode de cuisson : Chaleur tournante
Température : 30 °C
Durée de levée : 30–45 minutes

Phase de levée 2
Mode de cuisson : Chaleur tournante
Température : 30 °C
Durée de levée : 30 minutes

**Cuisson**
**Programme automatique**
Auto | Crumble aux fruits
Durée du programme : 44 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : Chaleur tournante
Température : 180–190 °C
Préchauffage : non
Durée : 40–50 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 2 | -HFC 70-C : 3

**Conseil**
Vous pouvez aussi remplacer les pommes par 1 kg de prunes ou de cerises dénoyautées.

## Petits biscuits à l'emporte-pièce

Temps de préparation : 135 minutes
Pour 70 biscuits (2 tôles)

**Ingrédients**
250 g de farine de blé, type 405
½ c. à c. de levure chimique
80 g de sucre
8 g de sucre vanillé
1 flacon d'arôme de rhum
3 c. à s. d'eau
120 g de beurre | ramolli

**Accessoires**
Rouleau à pâtisserie
Petits emporte-pièces
2 tôles de cuisson ou tôles universelles

**Préparation**

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse, puis réserver au moins 60 minutes au frais.

Étaler la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur, façonner les biscuits à l'emporte-pièce et les placer sur les tôles de cuisson ou tôles universelles.

Enfourner et cuire les petits biscuits dans l'enceinte de cuisson.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Biscuits emporte-pièce |
1 plaque à pâtisserie/2 plaques à pâtisserie
Durée du programme une tôle : 25 minutes
Durée du programme deux tôles : 26 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : Chaleur tournante
Température : 140–150 °C
Préchauffage : non
Durée : 25–35 minutes
Niveau une tôle :
+HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2
Niveau deux tôles :
+HFC 70-C : 1+3 | -HFC 70-C : 1+3

**Conseil**
Les quantités sont indiquées pour deux tôles. Pour une seule tôle, diviser les quantités par deux ou réaliser deux fournées.

## Sablés

Temps de préparation : 50 minutes
Pour 50 biscuits (2 tôles)

**Ingrédients**
160 g de beurre | ramolli
50 g de sucre, roux
50 g de sucre glace
8 g de sucre vanillé
1 pincée de sel
200 g de farine de blé, type 405
1 œuf, calibre M | le blanc uniquement

**Accessoires**
Poche à douille
Embout en étoile, 9 mm
2 tôles de cuisson ou tôles universelles

**Préparation**

Remuer le beurre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter le sucre, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance souple. Incorporer la farine, puis le blanc d'œuf.

Verser la pâte dans une poche à douille et former des bandes d'environ 5–6 cm de long sur les tôles de cuisson ou les tôles universelles.

Enfourner les sablés et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Sablés | 1 plaque à pâtisserie/2 plaques à pâtisserie
Durée du programme une tôle : 24 minutes
Durée du programme deux tôles : 31 minutes

**Manuel**
**Pour une tôle**
Mode de cuisson : Chaleur tournante
Température : 150–160 °C
Préchauffage : non
Durée : 20–30 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

**Pour deux tôles**
Mode de cuisson : Chaleur tournante
Température : 140–150 °C
Préchauffage : non
Durée : 25–35 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1+3 | -HFC 70-C : 1+3

**Conseil**
Les quantités sont indiquées pour deux tôles. Pour une seule tôle, diviser les quantités par deux ou réaliser deux fournées.

## Muffins aux noix

Temps de préparation : 95 minutes
Pour 12 pièces

**Ingrédients**
80 g de raisins secs
40 ml de rhum
120 g de beurre | ramolli
120 g de sucre
8 g de sucre vanillé
2 œufs, calibre M
140 g de farine de blé, type 405
1 c. à c. de levure chimique
120 g de cerneaux de noix | grossièrement hachés

**Accessoires**
Plaque pour 12 muffins de ∅ 5 cm
Petits moules en papier, ∅ 5 cm
Grille de cuisson

**Préparation**

Faire tremper les raisins secs dans le rhum pendant environ 30 minutes.

Remuer le beurre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter le sucre, puis le sucre vanillé et enfin les œufs. Mélanger la levure et la farine et incorporer au reste de la préparation. Incorporer les noix. Pour finir, incorporer les raisins secs imbibés de rhum.

Garnir la plaque à muffins de petits moules en papier. Répartir uniformément la pâte dans les moules à l'aide de deux cuillères à soupe.

Enfourner la plaque à muffins sur la grille de cuisson et faire cuire dans l'enceinte de cuisson.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Muffins aux noix
Durée du programme : 37 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : Chaleur tournante
Température : 150–160 °C
Préchauffage : non
Durée : 30–40 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

## Pizza (pâte levée)

Temps de préparation : 90 minutes
Pour quatre personnes

**Pour la pâte**
30 g de levure, fraîche
170 ml d'eau | tiède
300 g de farine de blé, type 405
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de thym, haché
1 c. à c. d'origan moulu
1 c. à s. d'huile

**Pour la garniture**
2 oignons
1 gousse d'ail
400 g de tomates en conserve, pelées, en morceaux
2 c. à s. de concentré de tomate
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. d'origan moulu
1 feuille de laurier
1 c. à c. de sel
Poivre
125 g de mozzarella
125 g de gouda râpé

**Pour saisir**
1 c. à s. d'huile d'olive

**Accessoires**
Tôle de cuisson ou tôle universelle

**Préparation**

Délayer la levure dans l'eau sans cesser de remuer. Pétrir avec la farine, le sucre, le sel, le thym, l'origan et l'huile pendant 6–7 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte, la mettre dans un saladier et recouvrir d'un torchon humide. Faire lever pendant 20 minutes à température ambiante.

Pour la garniture, émincer finement les oignons et l'ail. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'ail et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sucre, l'origan, la feuille de laurier et le sel.

Laisser cuire la sauce à feu doux environ cinq minutes.

Retirer la feuille de laurier, saler et poivrer. Couper la mozzarella en tranches.

Étaler la pâte sur la tôle de cuisson ou la tôle universelle. Faire lever pendant dix minutes à température ambiante.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Verser la sauce sur la pâte. Laisser un rebord d'environ 1 cm. Garnir de mozzarella et parsemer de gouda.

Enfourner et cuire la pizza dans l'enceinte de cuisson.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Pizza | Pâte levée
Durée du programme : 32 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : 
Température : 200–210 °C
Préchauffage : oui
Durée : 20–30 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

**Conseil**
Variez les plaisirs avec d'autres ingrédients : jambon, salami, champignons, oignons, thon.

## Pizza (pâte à l'huile et au séré)

Temps de préparation : 60 minutes
Pour quatre personnes

**Pour la pâte**
120 g de séré, 20 % de matière grasse
4 c. à s. de lait, 3,5 % de matière grasse
4 c. à s. d'huile
2 œufs, calibre M | le jaune uniquement
1 c. à c. de sel
1½ c. à c. de levure chimique
250 g de farine de blé, type 405

**Pour la garniture**
2 oignons
1 gousse d'ail
400 g de tomates en conserve, pelées, en morceaux
2 c. à s. de concentré de tomate
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. d'origan
1 feuille de laurier
1 c. à c. de sel
Poivre
125 g de mozzarella
125 g de gouda râpé

**Pour saisir**
1 c. à s. d'huile d'olive

**Accessoires**
Tôle de cuisson ou tôle universelle

**Préparation**

Pour la garniture, émincer finement les oignons et l'ail. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir l'ail et les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sucre, l'origan, la feuille de laurier et le sel.

Laisser cuire la sauce à feu doux environ cinq minutes.

Retirer la feuille de laurier. Saler et poivrer. Couper la mozzarella en tranches.

Pour la pâte, mélanger le séré, le lait, l'huile, le jaune d'œuf et le sel. Mélanger la farine et la levure chimique. En mélanger la moitié avec la pâte. Incorporer ensuite le reste.

Étaler la pâte sur la tôle de cuisson ou la tôle universelle.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Verser la sauce sur la pâte. Laisser un rebord d'environ 1 cm. Garnir de mozzarella et parsemer de gouda.

Enfourner et cuire la pizza dans l'enceinte de cuisson.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Pizza | Pâte à l'huile et au séré
Durée du programme : 33 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : ⊟
Température : 180–190 °C
Préchauffage : oui
Durée : 25–35 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 2 | -HFC 70-C : 3

**Conseil**
Variez les plaisirs avec d'autres ingrédients : jambon, salami, champignons, oignons, thon.

# Recettes de programmes automatiques

## Poulet

Temps de préparation : 95 minutes
Pour deux personnes

**Ingrédients**
1 poulet, prêt à cuisiner (1,2 kg)
2 c. à s. d'huile
1½ c. à c. de sel
2 c. à c. de paprika, doux
1 c. à c. de curry

**Accessoires**
Grille de cuisson
Plat à gratin, 22 cm x 29 cm
Fil de cuisine

**Préparation**

Mélanger l'huile avec le sel, le paprika et le curry. Enduire le poulet de ce mélange.

Lier les cuisses du poulet avec du fil de cuisine et poser le poulet dans le plat à gratin avec la poitrine tournée vers le haut.

Poser le plat à gratin sur la grille de cuisson et enfourner avec les cuisses tournées vers la porte. Faire rôtir le poulet.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Poulet
Durée du programme : 80 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson :
Température : 180–190 °C
Préchauffage : non
Durée : 75–85 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

## Filet de bœuf (rôti)

Temps de préparation : 65 minutes
Pour quatre personnes

**Pour le filet de bœuf**
1 kg de filet de bœuf, prêt à cuisiner
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
Poivre

**Pour saisir**
2 c. à s. d'huile

**Accessoires**
Tôle universelle

**Préparation**

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif pendant une minute de chaque côté.

Retirer le filet de bœuf. Mélanger l'huile, le sel et le poivre. Badigeonner le filet de bœuf avec ce mélange.

Poser le filet de bœuf sur la tôle universelle, et enfourner dans l'enceinte de cuisson. Cuire le filet de bœuf.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Filet de bœuf
Durée du programme :
Saignant : 36 minutes
à point : 43 minutes
Bien cuit : 59 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : ⊟
Température : 180–190 °C
Préchauffage : oui
Durée : 20–30 minutes (Saignant),
35–45 minutes (à point),
50–60 minutes (Bien cuit)
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

# Recettes de programmes automatiques

## Truite

Temps de préparation : 65 minutes
Pour quatre personnes

**Pour les truites**
4 truites (de 250 g chacune), prêtes à cuisiner
2 c. à s. de jus de citron
Sel
Poivre

**Pour la farce**
200 g de champignons de Paris, frais
½ oignon
1 gousse d'ail
25 g de persil
Sel
Poivre

**Pour garnir**
3 c. à s. de beurre

**Accessoires**
Tôle universelle

**Préparation**

Arroser les truites de jus de citron. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur.

Pour la farce, nettoyer les champignons de Paris. Hacher finement l'oignon, l'ail, les champignons de Paris et le persil puis les mélanger. Saler et poivrer le mélange.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Farcir les truites du mélange et les placer côte à côte sur la tôle universelle. Garnir de quelques noix de beurre.

Enfourner la tôle universelle dans l'enceinte de cuisson. Cuire les truites.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Truite
Durée du programme : 36 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : ⎓
Température : 210–220 °C
Préchauffage : oui
Durée : 20–30 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

**Conseil**
Servir les truites accompagnées de rondelles de citron et de beurre noisette.

## Filet de saumon

Temps de préparation : 40 minutes
Pour quatre personnes

**Pour le filet de saumon**
4 filets de saumon (200 g chacun), prêts à cuisiner
2 c. à s. de jus de citron
Sel
Poivre

**Pour garnir**
3 c. à s. de beurre

**Pour parsemer**
1 c. à c. d'aneth, haché

**Accessoires**
Tôle universelle

**Préparation**

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Placer les filets de saumon sur la tôle universelle. Arroser de jus de citron. Saler et poivrer. Parsemer les filets de saumon de noix de beurre et d'aneth.

Enfourner la tôle universelle dans l'enceinte de cuisson et cuire les filets de saumon.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Filet de saumon
Durée du programme : 27 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : ⊟
Température : 200–210 °C
Préchauffage : oui
Durée : 10–20 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

## Truite saumonée

Temps de préparation : 65 minutes
Pour quatre personnes

**Pour la truite saumonée**
1 truite saumonée (1 kg), entière, prête à cuisiner
1 citron | le jus uniquement
Sel

**Pour la farce**
2 échalotes
2 gousses d'ail
2 tranches de pain de mie
50 g de câpres, petites
1 œuf, calibre M | le jaune uniquement
2 c. à s. d'huile d'olive
Sel
Poivre
Piment en poudre

**Accessoires**
Pics en bois
Tôle universelle

**Préparation**

Arroser la truite saumonée de jus de citron. Saler l'intérieur et l'extérieur.

Pour la farce, couper en petits dés les échalotes, l'ail et le pain de mie. Mélanger les câpres, le jaune d'œuf, l'huile d'olive, les échalotes, l'ail et le pain de mie. Saler, poivrer et relever avec du piment en poudre.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Farcir la truite saumonée avec ce mélange. Refermer l'ouverture avec des petits pics en bois.

Déposer la truite saumonée sur une tôle universelle et l'enfourner dans l'enceinte de cuisson. Cuire la truite saumonée.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Truite saumonée
Durée du programme : 46 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson :
Température : 210–220 °C
Préchauffage : oui
Durée : 30–40 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

## Gratin de pommes de terre au fromage

Temps de préparation : 90 minutes
Pour quatre personnes

**Pour le gratin**
600 g de pommes de terre, à chair farineuse
75 g de gouda râpé

**Pour le moule**
1 gousse d'ail

**Pour la sauce**
250 g de crème
1 c. à c. de sel
Poivre
Muscade

**Pour parsemer**
75 g de gouda râpé

**Accessoires**
Plat à gratin, ∅ 26 cm
Grille de cuisson

**Préparation**

Frotter le plat à gratin avec l'ail.

Pour la sauce, mélanger la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Eplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles de 3–4 mm d'épaisseur. Mélanger les pommes de terre avec le gouda et la sauce et verser le tout dans le plat à gratin.

Parsemer de gouda.

Enfourner le gratin de pommes de terre au fromage sur la grille de cuisson et cuire dans l'enceinte de cuisson jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Gratin pommes de terre
Durée du programme : 50 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : ⎓
Température : 180–190 °C
Préchauffage : non
Durée : 55–65 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2

# Recettes de programmes automatiques

## Lasagnes

Temps de préparation : 125 minutes
Pour quatre personnes

**Pour les lasagnes**
8 feuilles de lasagnes (non précuites)
**Pour la sauce bolognaise**
50 g de lard maigre, fumé | coupé en petits dés
375 g de viande hachée, moitié bœuf, moitié porc
2 oignons | émincés
800 g de tomates en conserve, pelées
30 g de concentré de tomate
125 ml de bouillon
1 c. à c. de thym, frais | haché
1 c. à c. d'origan, frais | haché
1 c. à c. de basilic, frais | haché
Sel
Poivre
**Pour la sauce aux champignons**
20 g de beurre
1 oignon | coupé en dés
100 g de champignons de Paris, frais | émincés
2 c. à s. de farine de blé, type 405
250 g de crème
250 ml de lait, 3,5 % de matière grasse
Sel
Poivre
Muscade
2 c. à s. de persil, frais | haché
**Pour parsemer**
200 g de gouda râpé
**Accessoires**
Plat à gratin, 32 cm x 22 cm
Grille de cuisson

**Préparation**

Faire chauffer une poêle anti-adhésive pour la sauce bolognaise. Saisir les lardons, ajouter la viande hachée et faire revenir sans cesser de remuer. Ajouter et faire suer les oignons. Couper les tomates en petits morceaux. Ajouter les tomates, le jus des tomates, le concentré de tomates et le bouillon. Assaisonner avec le sel, le poivre et les herbes aromatiques. Laisser cuire à feu doux environ cinq minutes.

Pour la sauce aux champignons, faire suer l'oignon dans le beurre. Ajouter les champignons et saisir un court instant. Saupoudrer de farine et remuer. Mouiller avec la crème et le lait. Assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre. Laisser cuire la sauce à feu doux environ cinq minutes. Pour finir, ajouter le persil.

Pour les lasagnes, disposer les ingrédients dans le plat à gratin en formant des couches dans l'ordre suivant :
– un tiers de la sauce bolognaise
– 4 feuilles de lasagnes
– un tiers de la sauce bolognaise
– la moitié de la sauce aux champignons
– 4 feuilles de lasagnes
– un tiers de la sauce bolognaise
– la moitié de la sauce aux champignons

Parsemer les lasagnes de gouda, les enfourner sur la grille de cuisson et les cuire dans l'enceinte de cuisson jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

**Réglage**
**Programme automatique**
Auto | Lasagnes
Durée du programme : 55 minutes

**Manuel**
Mode de cuisson : ⊟
Température : 185–195 °C
Préchauffage : non
Durée : 55–65 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 1

Vous trouverez ci-dessous les recettes du mode de cuisson AirFry.

Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser les quantités et les accessoires indiqués dans les recettes.

## Falafels à la sauce au yaourt

Temps de préparation : 60 minutes + 12 heures de temps de repos
Pour quatre portions

**Pour les falafels**
250 g de pois chiches, secs
2 l d'eau
2 oignons | finement émincés
2 gousses d'ail | finement hachées
30 g de persil | haché
2 c. à s. de jus de citron
1 c. à s. d'huile d'olive
50 g de tahini (crème de sésame)
1 c. à c. de coriandre, moulue
1 c. à c. d'origan
½ c. à c. de ras el-hanout
1 c. à c. de cumin
1½ c. à c. de sel
1 p. de c. de poivre
1 p. de c. de piment
60 g de farine de blé, type 405
1 c. à c. de levure chimique

**Pour la sauce au yaourt**
500 g de yaourt, 3,5 % de matière grasse
100 g de fromage frais
1 c. à s. de tahini (crème de sésame)
3 c. à s. de jus de citron
20 g de persil | haché
1 c. à c. de sel
1 pincée de poivre

**Accessoires**
Chinois
Mixeur avec lame de coupe
Batteur électrique avec crochets pétrisseurs
Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée

**Préparation**

Faire tremper les pois chiches dans l'eau pendant au moins 12 heures.

Pour la sauce au yaourt, bien mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.

Égoutter les pois chiches avec une passoire.

Mettre le persil, les oignons, l'ail, le jus de citron, l'huile, le tahini et les épices dans le mixeur. Ajouter les pois chiches au fur et à mesure. Remuez de temps en temps la pâte avec une cuillère à soupe.

Mettre la pâte dans un récipient. Mélanger la farine et la levure chimique et les incorporer à la pâte en pétrissant. Former 24 boules de pâte. Aplatir légèrement les boules à la main et les placer sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée. Enfourner ensuite dans l'enceinte de cuisson jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

**Réglages**
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 210 °C
Durée de cuisson : 18 minutes
Niveau : 2

## Frites de pommes de terre et frites de patates douces

Temps de préparation : 50 minutes
Pour quatre portions

**Pour les frites**
500 g de pommes de terre, à chair ferme | en bâtonnets
(env. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
500 g de patates douces | en bâtonnets
(env. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
30 ml d'huile de tournesol

**Pour la sauce**
150 g de yaourt à la grecque
150 g de babeurre
¼ de citron | écorce et jus
½ bouquet d'aneth
¼ c. à c. de romarin, séché
¼ c. à c. d'origan, séché
½ c. à c. d'oignon, séché
¼ c. à c. d'ail, séché
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

**Pour le sel d'assaisonnement**
2 c. à s. de sel
1 c. à c. de paprika en poudre, fumé
½ c. à c. d'oignon, séché
½ c. à c. d'ail, séché

**Accessoires**
Casserole
Torchons
Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée

**Préparation**

Faire bouillir de l'eau sur le plan de cuisson. Blanchir les bâtonnets de pommes de terre pendant trois minutes dans l'eau bouillante. Les plonger ensuite dans l'eau glacée et les sécher sur un torchon de cuisine.

Faire mariner les bâtonnets de pommes de terre dans l'huile de tournesol. Les placer ensuite sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée et les cuire selon les réglages. Retourner au bout de 15 minutes et laisser cuire pendant dix minutes supplémentaires.

Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients et assaisonner avec du sel et du poivre. Réserver la sauce au frais jusqu'au moment de servir.

Pour le sel d'assaisonnement, mélanger toutes les épices et les mettre de côté.

Après la cuisson, assaisonner généreusement les frites et les servir avec la sauce.

**Réglages**
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 220 °C
Durée de cuisson : 25 minutes
Niveau : 2

## Bâtonnets de tofu au sésame

Temps de préparation : 35 minutes
Pour trois portions

**Ingrédients**
400 g de tofu
3 c. à s. de sauce Teriyaki
4 c. à s. de tahini (crème de sésame)
2 c. à s. d'huile végétale
2 c. à s. de sirop d'agave
1 c. à s. de graines de sésame, blanc
1 c. à s. de graines de sésame, noir
1 c. à s. d'amidon de maïs
3 c. à s. de chapelure

**Accessoires**
Papier absorbant
Grille de cuisson
Tôle universelle

**Préparation**

Couper le tofu en tranches d'un centimètre d'épaisseur et les presser fermement entre deux couches de papier absorbant. Couper ensuite les tranches de tofu en bâtonnets d'un centimètre de large et de trois centimètres de long. Presser à nouveau les bâtonnets entre deux couches de papier absorbant de sorte à réduire au maximum l'humidité du tofu. Laisser reposer les bâtonnets sur le papier absorbant pendant 15 minutes.

Mélanger la sauce Teriyaki, le tahini, l'huile et le sirop d'agave. Mélanger cette sauce avec les graines de sésame.

Mettre les bâtonnets de tofu dans un saladier et les saupoudrer d'amidon de maïs. Faire sauter dans le saladier jusqu'à ce que l'amidon de maïs soit réparti de manière homogène sur les bâtonnets de tofu. Préchauffer le four conformément aux réglages.

Ajouter la sauce dans le saladier avec les bâtonnets de tofu et tout mélanger. Saupoudrer ensuite de chapelure et bien mélanger. Placer la grille de cuisson dans la tôle universelle et y répartir les bâtonnets de tofu de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Enfourner les bâtonnets de tofu dans l'enceinte de cuisson préchauffée et les cuire.

**Réglages : préchauffage**
Mode de cuisson : | Booster
Température : 190 °C

**Réglages : cuire les bâtonnets de tofu au sésame**
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 190 °C
Durée de cuisson : sept minutes
Niveau : 2

## Pommes de terre au four au fromage, à la ciboule et au lard

Temps de préparation : 70 minutes
Pour quatre portions

**Pour les pommes de terre**
4 pommes de terre pour cuisson au four (de 200 g chacune)
2 c. à s. d'huile
2 c. à c. de sel

**Pour la sauce**
150 g de crème aigre
30 g de ciboulette | finement ciselée
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 pincée de noix de muscade

**Pour la garniture**
100 g de lard | en dés
½ bouquet de ciboule | finement ciselée
200 g de fromage (par ex. gruyère, sbrinz et emmental) | râpé

**Accessoires**
Grille de cuisson
Tôle universelle

**Préparation**

Laver minutieusement les pommes de terre et les sécher. Piquer les pommes de terre de tous les côtés avec une fourchette. Badigeonner généreusement les pommes de terre d'huile et saler. Placer la grille de cuisson dans la tôle universelle, y déposer les pommes de terre et les faire cuire selon les étapes de cuisson 1 et 2.

Pendant ce temps, mélanger la crème aigre avec la ciboulette pour la sauce. Assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade.

Pour la garniture, faire griller le lard à température moyenne jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Préparer la ciboule.

Après l'étape de cuisson 2, sortir les pommes de terre du four. Les couper délicatement en deux et les remettre sur la grille de cuisson, côté coupé vers le haut. Les couvrir de fromage et les faire gratiner selon l'étape de cuisson 3.

Servir les pommes de terre gratinées avec la ciboule, le lard et la sauce.

**Réglages**
Étape de cuisson 1
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 200 °C
Durée de cuisson : 20 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 180 °C
Durée de cuisson : 30 minutes

Étape de cuisson 3
Mode de cuisson :
Température : 180 °C
Durée de cuisson : dix minutes
Niveau : 3

## Pomme de terre au four à la feta, avec tzatziki et salade du berger

Temps de préparation : 70 minutes
Pour quatre portions

**Pour les pommes de terre**
4 pommes de terre pour cuisson au four (de 200 g chacune)
2 c. à s. d'huile
2 c. à c. de sel

**Pour le tzatziki**
½ concombre
¼ c. à c. de sel
200 g de yaourt à la grecque
1 gousse d'ail | finement hachée
¼ c. à c. de sel
1 pincée de poivre
½ citron | écorce et jus

**Pour la salade**
½ concombre | en dés
3 tomates | en dés
1 poivron, jaune | coupé en dés fins
1 poivron, rouge | coupé en dés fins
1 oignon, rouge | finement émincé

**Pour la vinaigrette**
½ c. à c. de sel
1 pincée de poivre
½ citron | uniquement le jus
1 c. à c. d'aneth | haché

**Pour la garniture**
200 g de feta | émiettée

**Accessoires**
Grille de cuisson
Tôle universelle

**Préparation**

Laver minutieusement les pommes de terre et les sécher. Piquer les pommes de terre de tous les côtés avec une fourchette. Badigeonner généreusement les pommes de terre d'huile et saler. Placer la grille de cuisson dans la tôle universelle, y déposer les pommes de terre et les faire cuire selon les étapes de cuisson 1 et 2.

Pendant ce temps, râper le concombre pour le tzatziki, le saler et réserver dix minutes.

Presser le liquide du concombre. Mélanger le concombre égoutté avec le yaourt et l'ail. Saler et poivrer puis assaisonner avec le jus et le zeste de citron.

Pour la salade, mettre les légumes dans un saladier.

Mélanger le sel, le poivre, l'aneth, le jus de citron et l'huile d'olive pour la vinaigrette. Verser la vinaigrette sur la salade. Réserver jusqu'au moment de servir.

Après la deuxième étape de cuisson, sortir les pommes de terre du four. Les couper délicatement en deux et les remettre sur la grille de cuisson, côté coupé vers le haut. Les couvrir de fêta et les faire gratiner selon l'étape de cuisson 3.

Servir les pommes de terre gratinées avec le tzatziki et la salade.

**Réglages**
Étape de cuisson 1
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 200 °C
Durée de cuisson : 20 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 180 °C
Durée de cuisson : 30 minutes

Étape de cuisson 3
Mode de cuisson :
Température : 180 °C
Durée de cuisson : dix minutes
Niveau : 3

## Frites de courgettes avec sauce au bleu et sauce chili

Temps de préparation : 55 minutes
Pour deux portions

**Pour les légumes**
2 courgettes
3 œufs, calibre M
50 ml de lait, 3,5 % de matière grasse
2 c. à s. d'huile de tournesol
200 g de farine de panko
2 c. à c. de sel
½ c. à c. d'ail en poudre
½ c. à c. d'oignon, en granulés
¼ c. à c. de poivre noir | grossièrement moulu
100 g de fromage de montagne, fort | râpé
100 g de farine de blé, type 405

**Pour la sauce au bleu**
150 g de fromage bleu, puissant
2 c. à s. de mayonnaise
80 g de yaourt, 3,5 % de matière grasse
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
¼ c. à c. de paprika en poudre, fumé

**Pour servir**
1 c. à c. de sauce Sriracha

**Accessoires**
Grille de cuisson
Mixeur plongeant
Tôle universelle

**Préparation**

Couper les courgettes en deux dans le sens de la largeur, puis couper chaque moitié en huit bâtonnets homogènes.

Dans un saladier peu profond, bien mélanger les œufs, le lait et l'huile.

Dans un autre saladier, mélanger la farine panko, les épices et le fromage de montagne. Préparer la farine dans un troisième saladier. Paner maintenant les bâtonnets de courgette.
Pour ce faire, rouler les bâtonnets de courgette d'abord dans la farine, puis dans le mélange d'œufs. Les rouler ensuite dans le mélange de panko. Pour une panure particulièrement uniforme et croustillante, rouler les bâtonnets une deuxième fois dans les mélanges d'œufs et de panko.

Placer la grille de cuisson dans la tôle universelle, y disposer les bâtonnets de courgette les uns à côté des autres et les cuire selon les réglages. Au bout de 15 minutes, retourner et poursuivre la cuisson pendant dix minutes supplémentaires.

Pour la sauce, réduire tous les ingrédients en purée pendant environ une minute. Une réduction en purée trop longue peut trancher la sauce. Réserver la sauce au frais jusqu'au moment de servir.

Servir les frites de courgettes avec la sauce et les arroser de sauce Sriracha.

**Réglages**
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 205 °C
Durée de cuisson : 25 minutes
Niveau : 2

## Maïs grillé avec sauce hoisin et coleslaw

Temps de préparation : 40 minutes
Pour quatre portions

**Pour la vinaigrette**
100 g de mayonnaise
1 c. à s. de vinaigre de cidre
1 c. à s. de moutarde
½ c. à c. de sucre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

**Pour la salade**
¼ de chou blanc | en fines lamelles
¼ de chou rouge | en fines lamelles
2 carottes | en fines lamelles

**Pour le maïs avec sauce hoisin**
4 épis de maïs, précuits | coupés en quatre
50 g de sauce hoisin
50 g de mayonnaise

**Pour servir**
2 c. à s. de graines de sésame, blanc

**Accessoires**
Grille de cuisson
Tôle universelle

**Préparation**

Pour la vinaigrette, mélanger la mayonnaise, le vinaigre de cidre, la moutarde et le sucre. Saler et poivrer. Pour la salade, mélanger le chou blanc, le chou rouge et les carottes dans un saladier. Verser la vinaigrette sur la salade et l'incorporer. Réserver la salade jusqu'au moment de servir.

Placer la grille de cuisson dans la tôle universelle, y déposer les épis de maïs et faire cuire selon les réglages.

Pour le sauce, mélanger la sauce hoisin et la mayonnaise. Au bout de 15 minutes de cuisson, couvrir le maïs du mélange de sauce hoisin et poursuivre la cuisson pendant dix minutes supplémentaires.

Saupoudrer les épis de maïs de sésame à votre goût. Servir avec la salade coleslaw.

**Réglage**
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 210 °C
Durée de cuisson : 25 minutes
Niveau : 2

## Nuggets de poulet panés au sésame et à la noix de coco

Temps de préparation : 25 minutes
Pour deux personnes

**Pour la panure**
100 g de chapelure
50 g de graines de sésame, blanc
50 g de noix de coco râpée
2 c. à c. de sel
1 c. à c. de paprika en poudre, fumé
1 c. à c. d'ail en poudre
1 c. à c. de poudre d'oignon
100 g de farine de blé, type 405
3 œufs, calibre M
1 c. à s. d'huile végétale
3 c. à s. de lait, 3,5 % de matière grasse

**Pour les nuggets de poulet**
2 blancs de poulet | prêts à cuisiner

**Pour servir**
2 c. à c. de sauce chili douce

**Accessoires**
Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée

**Préparation**

Pour la panure, mélanger la chapelure, le sésame, la noix de coco râpée, le sel, le paprika, l'oignon et l'ail en poudre dans un saladier. Dans un autre saladier, préparer la farine. Dans une troisième saladier, battre les œufs, l'huile et le lait.

Paner maintenant les lamelles de poulet.
Pour ce faire, rouler les lamelles de poulet d'abord dans la farine, puis dans le mélange d'œufs et d'huile. Les rouler ensuite dans le mélange de chapelure et d'épices. Placer ensuite les nuggets panés sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée et les cuire selon les réglages. Retourner après dix minutes.

Servir les nuggets de poulet cuits avec la sauce chili douce.

**Réglage**
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 210 °C
Durée de cuisson : 15 minutes
Niveau : 2

## Cabillaud en croûte

Temps de préparation : 70 minutes
Pour quatre portions

**Pour le cabillaud en croûte**
60 g de beurre | ramolli
1 c. à s. de moutarde
50 g de tomates, séchées, marinées dans l'huile
½ bouquet de persil, plat
½ bouquet de ciboulette
1 c. à s. de thym citron
60 g de farine de panko
4 filets de cabillaud (de 150 g chacun), parés
4 pincées de sel

**Pour la salade de poivrons et de pommes de terre**
2 poivrons, rouges | coupés en gros morceaux
2 poivrons, jaunes | coupés en gros morceaux
200 g de pommes de terre, à chair ferme | en quartiers fins
1 oignon, rouge | en fines lamelles
1 gousse d'ail | écrasée
1 c. à s. d'huile d'olive
½ c. à c. de sel
¼ c. à c. de paprika en poudre, fumé

**Pour la vinaigrette**
30 ml de vinaigre balsamique
1 c. à s. de moutarde
2 c. à s. de miel
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
60 ml d'huile d'olive

**Pour servir**
125 g de roquette | lavée

**Accessoires**
Mixeur plongeant
Grille de cuisson
Tôle universelle
Bocal à couvercle vissé

**Préparation**

Pour la croûte, réduire en purée le beurre, la moutarde, les tomates séchées, le persil, le thym citron et la ciboulette. Incorporer la farine panko et saler. Éponger les filets de poisson et les saler. Former quatre plaques de la taille des filets de poisson avec la croûte et les placer sur les filets. Déposer la grille de cuisson et rôtir sur la tôle universelle. Placer le poisson sur le côté gauche de la grille de cuisson.

Pour les légumes, dans un saladier, huiler et assaisonner les deux variétés de poivron, les tranches de pommes de terre, les oignons et l'ail. Répartir ensuite les légumes sur le côté droit de la grille de cuisson. Enfourner la plaque et rôtir le cabillaud et les légumes conformément aux réglages.

Pour la vinaigrette, mélanger le vinaigre balsamique avec la moutarde, le miel, le sel et le poivre dans un bocal à couvercle vissé. Y ajouter l'huile d'olive, visser le couvercle et secouer fortement pendant env. une minute.

Avant de servir, mélanger la roquette avec les légumes chauds et faire mariner la salade avec la vinaigrette. Servir le poisson sur la salade.

**Réglages**
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 210 °C
Durée de cuisson : 20 minutes
Niveau : 2

## Bananes avec nappage au miel et aux pistaches

Temps de préparation : 25 minutes
Pour quatre portions

**Ingrédients**
50 g de pistaches | décortiquées
1 pincée de sel
4 bananes
2 c. à s. de miel de forêt

**Accessoires**
Poêle
Grille de cuisson
Tôle universelle

**Préparation**

Hacher grossièrement les pistaches et les faire légèrement griller dans la poêle. Ajouter le sel. Retirer la poêle du feu et laisser légèrement refroidir.

Déposer la grille de cuisson et rôtir sur la tôle universelle. Couper les bananes en deux dans le sens de la longueur, avec la peau, et les placer sur la grille de cuisson, face coupée vers le haut. Mélanger le miel avec les pistaches. Étaler le mélange aux pistaches et au miel sur les moitiés de banane. Enfourner les bananes et les faire cuire.

**Réglages**
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 200 °C
Durée de cuisson : 8 minutes
Niveau : 2

## Pasteis de Nata

Temps de préparation : 60 minutes
Pour 12 portions

**Pour les pasteis**
2 œufs, calibre M
37 g de poudre à pudding à la vanille à cuire
200 ml de lait, 3,5 % de matière grasse
250 ml de crème
70 g de sucre
1 pincée de sel
Env. 275 g de pâte feuilletée

**Pour saupoudrer**
1 c. à c. de sucre glace
1 pointe de cannelle

**Pour le moule**
1 c. à c. de beurre

**Accessoires**
Chinois
Plaque à muffins pour 12 muffins
Fouet
Rouleau à pâtisserie
Grille de cuisson

**Préparation**

Battre les œufs et les passer au tamis. Mélanger 5 cuillères à soupe de lait avec la poudre de pudding et les œufs jusqu'à obtenir une consistance lisse. Porter à ébullition le reste du lait, la crème, le sucre et le sel en remuant. Retirer la casserole du feu et y ajouter l'appareil pour pudding en remuant. Porter le tout à ébullition quelques instants en remuant. Verser le pudding dans un saladier, le couvrir et le mettre au frais.

Graisser la plaque à muffins. Dérouler la pâte feuilletée et découper 12 ronds de pâte de dix centimètres de diamètre. Placer les ronds de pâte dans les renfoncements de la plaque à muffins et appuyer fermement pour éviter la formation de bulles au fond et pour éviter que la pâte ne dépasse.

Répartir l'appareil à pudding dans les 12 tartelettes. Placer la plaque à muffins sur la grille de cuisson du four. Cuire les pasteis jusqu'à ce que des taches brunes se forment sur l'appareil à pudding.

Mélanger le sucre glace et la cannelle et en saupoudrer les pasteis encore chauds. Démouler ensuite les pasteis encore chauds et les laisser refroidir sur la grille.

**Réglages**
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 200 °C
Durée de cuisson : 18 minutes
Niveau : 2

## Pasteis de Nata végétaliens

Temps de préparation : 60 minutes
Pour 12 portions

**Pour les pasteis**
500 ml de lait d'avoine
40 g de fécule de pomme de terre
40 g de sucre
1 gousse de vanille
Env. 275 g de pâte feuilletée
¼ c. à c. de cannelle, moulue

**Pour servir**
¼ c. à c. de cannelle, moulue

**Accessoires**
Plaque à muffins pour 12 muffins
Fouet
Casserole
Rouleau à pâtisserie
Grille de cuisson

**Préparation**

Mélanger quatre cuillères à soupe du lait d'avoine avec la fécule de pomme de terre et mettre de côté. Porter à ébullition le reste du lait d'avoine avec le sucre, la pulpe de vanille et la gousse de vanille. Ajouter la préparation du lait d'avoine avec la fécule de pomme de terre dans la boisson à l'avoine bouillante. Porter le pudding épaissi à ébullition pendant environ une minute en remuant, le verser dans un saladier, le couvrir et le laisser refroidir.

Rouler la pâte feuilletée en rouleau serré, la couper en 12 escargots et réserver au frais. Ne sortir qu'un seul escargot de pâte feuilletée à la fois et l'étaler en un cercle de pâte d'environ dix centimètres de diamètre. Placer le rond de pâte dans un renfoncement de la plaque à muffins et appuyer fermement pour éviter la formation de bulles au fond et pour éviter que la pâte ne dépasse. Procéder de la même manière avec les 11 autres escargots en pâte feuilletée.

Remplir les tartelettes aux ¾ de pudding au maximum. Enfourner la plaque à muffins sur la grille de cuisson dans le four et faire cuire les pasteis conformément aux réglages. Pour obtenir un goût typique, les Pasteis de Nata sont cuits jusqu'à avoir quelques taches très foncées. Saupoudrer de cannelle avant de servir.

**Réglages**
Étape de cuisson 1
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 210 °C
Durée de cuisson : 25 minutes
Niveau : 2

Étape de cuisson 2
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 245 °C
Durée de cuisson : dix minutes
Niveau : 2

# Caractéristiques techniques

## Déclaration de conformité

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

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

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

| | |
|---|---|
| Bande de fréquence du module Wi-Fi | 2,4000–2,4835 GHz |
| Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi | < 100 mW |

## Droits d'auteur et licences pour le module de communication

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

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

**Miele AG**
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

**Miele SA**
Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

Miele

H 2861-60 B, H 2861-55 B

fr-CH

M.-Nr. 12 432 670 / 03