

# Mode d'emploi et instructions de montage

## Four multifonctions



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage, l'installation et la mise en service. Vous vous protégez et éviterez de détériorer votre équipement.

# Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde.....</b>	<b>5</b>
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement.....</b>	<b>12</b>
<b>Schéma descriptif du four.....</b>	<b>13</b>
<b>Bandea<u>u de commande du four.....</u></b>	<b>14</b>
Sélecteur de mode de cuisson .....	15
Sélecteur de température .....	15
Horloge programmable.....	15
Écran .....	15
Touches sensitives.....	15
<b>Equipement .....</b>	<b>16</b>
Plaque signalétique .....	16
Eléments fournis .....	16
Accessoires fournis et accessoires en option.....	16
Dispositifs de sécurité .....	20
Surfaces traitées PerfectClean .....	20
<b>Première mise en service .....</b>	<b>21</b>
Avant la première mise en service .....	21
Première montée en température du four .....	22
<b>Conseils d'économie d'énergie .....</b>	<b>23</b>
<b>Utilisation du four.....</b>	<b>24</b>
Utilisation simple.....	24
Ventilateur de refroidissement .....	24
Préchauffer l'enceinte.....	24
<b>Horloge programmable.....</b>	<b>25</b>
Écran.....	25
Symboles à l'écran .....	25
Touches sensitives .....	25
Principe du réglage de temps .....	26
Affichage des temps.....	26
Après écoulement des temps.....	26
Utiliser la minuterie ▲ .....	27
Régler la minuterie.....	27
Modifier la minuterie .....	28
Supprimer la minuterie .....	28

## Table des matières

---

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson .....	28
Régler le temps de cuisson .....	28
Une fois la cuisson terminée .....	29
Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson .....	29
Modifier le temps de cuisson .....	31
Supprimer le temps de cuisson .....	31
Supprimer l'heure de fin de cuisson .....	31
Modification de l'heure .....	32
Modifier les réglages .....	32
<b>Cuisson de pâtisseries/pain .....</b>	<b>34</b>
Conseils pour la cuisson .....	34
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	34
Remarques concernant les modes de cuisson .....	35
<b>Rôtissage .....</b>	<b>36</b>
Conseils de rôtissage .....	36
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	36
Remarques concernant les modes de cuisson .....	37
<b>Mode Gril .....</b>	<b>38</b>
Conseils pour faire griller .....	38
Remarques concernant les tableaux de cuisson .....	38
Remarques concernant les modes de cuisson .....	39
<b>Autres applications .....</b>	<b>40</b>
Décongélation .....	40
Cuisson à basse température .....	41
Stériliser des conserves .....	42
Déshydratation .....	44
Produits surgelés/plats préparés .....	45
Chauffer la vaisselle .....	45
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>46</b>
Produits à ne pas utiliser .....	46
Nettoyer les salissures normales .....	47
Nettoyer les salissures incrustées (sauf les rails coulissants FlexiClips) .....	47
Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClips .....	48
Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique .....	48
Salissures dues à des épices, du sucre ou des ingrédients similaires .....	48
Éliminer les taches d'huile et de graisse .....	49

# Table des matières

---

Démonter la porte .....	49
Monter la porte .....	50
Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips .....	51
Abaisser la résistance de voûte/gril .....	52
Démonter la paroi arrière .....	52
<b>En cas d'anomalie .....</b>	<b>54</b>
<b>Service après-vente .....</b>	<b>56</b>
Contact en cas d'anomalies .....	56
Garantie .....	56
<b>Installation .....</b>	<b>57</b>
Dimensions d'encastrement .....	57
Encastrement dans un meuble haut ou bas .....	57
Vue latérale de la colonne.....	58
Vue latérale du meuble bas .....	58
Raccordements et aération .....	59
Encastrement du four .....	60
Raccordement électrique.....	60
<b>Tableaux de cuisson .....</b>	<b>62</b>
Pâte à gâteau.....	62
Pâte brisée.....	63
Pâte levée .....	64
Pâte à l'huile et au fromage blanc.....	65
Pâte à génoise.....	65
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue .....	66
Plats salés.....	67
Bœuf.....	68
Veau.....	69
Porc .....	70
Agneau, gibier .....	71
Volaille, poisson .....	72
<b>Données à l'intention des instituts de contrôle .....</b>	<b>73</b>
Plats tests selon la norme EN 60350-1 .....	73
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1.....	74
Caractéristiques techniques .....	74

# Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

## Utilisation conforme

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

## **Consignes de sécurité et mises en garde**

---

- Ce four contient 2 sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.

### **Précautions à prendre avec les enfants**

- Utilisez la sécurité enfants pour prévenir tout enclenchement involontaire du four.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés du four à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir le four sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.  
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes ! Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four.  
Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.
- Risque de blessure en cas de porte ouverte.  
La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.  
Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

### **Sécurité technique**

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

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Un four endommagé représente un danger potentiel pour votre santé. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four présentant des dommages.
- ▶ Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (fréquence et tension) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que l'appareil ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four.  
N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un service après-vente non agréé par Miele.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.
- ▶ Si votre four a été livré sans cordon électrique, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- ▶ Si le cordon électrique est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre « Installation », section « Raccordement électrique »).
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, par ex. si l'éclairage de l'enceinte est défectueux (voir chapitre « En cas d'anomalie »), débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est bien débranché, vous pouvez au choix :
  - déclencher les fusibles ou
  - dévisser complètement les fusibles à filetage de l'installation électrique (sauf France) ou
  - débrancher la prise. Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.
- ▶ Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Veillez à ce que l'arrivée d'air de refroidissement ne soit pas entravée (par ex. par des baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).
- ▶ Si le four a été installé derrière une façade de meuble (par ex. une porte), ne la fermez jamais pendant que vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager le four, le meuble et le sol. Ne fermez la porte du meuble que si le four a complètement refroidi.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Utilisation conforme

- ▶ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des accessoires et des aliments.  
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.
- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.
- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.
- ▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le four sans surveillance lorsque vous utilisez des matières grasses pour cuisiner. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Si vous faites cuire les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et éventuellement de prendre feu. Respectez les temps de cuisson recommandés.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures de gril élevées.  
N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour faire sécher des fleurs ou des herbes aromatiques. Préférez le mode Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans la préparation de vos plats, gardez à l'esprit que l'alcool s'évapore à haute température. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.
- ▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud, le taux élevé d'humidité et l'eau de condensation peuvent entraîner une corrosion du four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou l'armoire d'encastrement peuvent être endommagés. Laissez le four allumé et réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste enclenché automatiquement.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

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

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Surfaces en inox :

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

## Nettoyage et entretien

- ▶ Risque de blessure provoqué par électrocution. La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- ▶ La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.
- ▶ Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips »). Remontez les supports de gradins correctement.
- ▶ La 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 endroits chauds et humides sont propices à la prolifération d'insectes nuisibles (par ex. les cafards). Veillez à ce que le four et son environnement immédiat restent toujours propres.  
Les dommages causés par des insectes nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.

## Accessoires

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre four.

# Votre contribution à la protection de l'environnement



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## Recyclage de l'emballage

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

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

## Votre ancien appareil

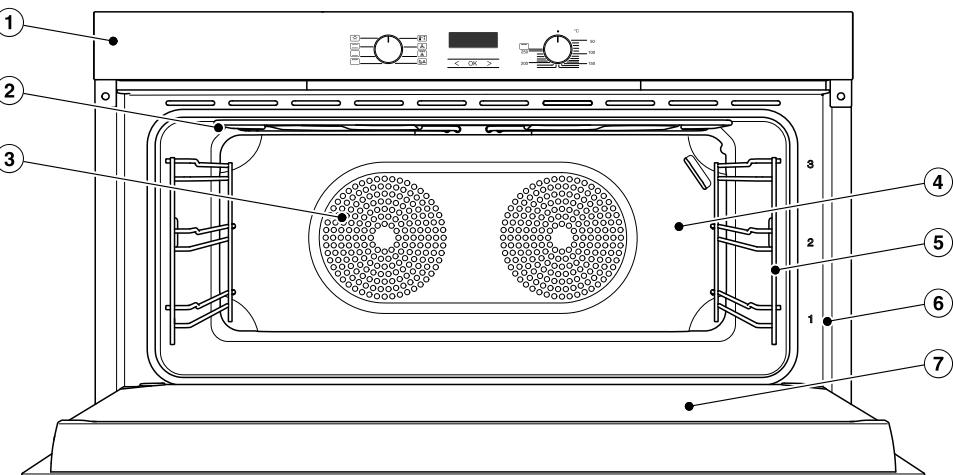
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière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



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

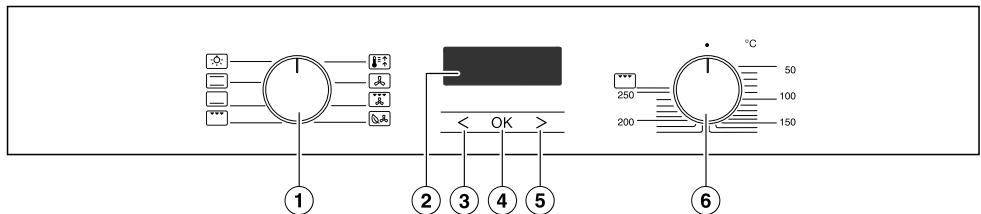
type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui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

## Schéma descriptif du four



- ① Éléments de commande
- ② Résistance de voûte/gril
- ③ Ouvertures d'aspiration pour les ventilateurs avec résistances circulaires situées derrière
- ④ Paroi arrière émaillée catalytique
- ⑤ Supports de gradins avec 3 niveaux de cuisson
- ⑥ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑦ Porte

## Bandeau de commande du four



- ① Sélecteur de mode de cuisson  
Permet de sélectionner un mode de cuisson
- ② Horloge programmable  
Affichage de l'heure et des réglages
- ③ Touche sensitive <  
Modifier les durées et les réglages
- ④ Touche sensitive *OK*  
Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages
- ⑤ Touche sensitive >  
Modifier les durées et les réglages
- ⑥ Sélecteur de température  
Régler la température

## Sélecteur de mode de cuisson

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

Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche.

Lorsqu'il est positionné sur **O** vous pouvez l'escamoter en le pressant.

### Modes de cuisson

-  Eclairage
-  Chaleur sole-voûte
-  Chaleur sole
-  Multigril
-  Booster
-  Chaleur tournante +
-  Turbogril
-  Chaleur tournante Eco

## Sélecteur de température

Le sélecteur de température permet de régler la température de cuisson pour les différents modes de cuisson.

Vous pouvez le tourner vers la droite jusqu'au maximum puis le tourner vers la gauche. Lorsqu'il est positionné sur **•** vous pouvez l'escamoter en le pressant.

La température est indiquée au niveau du sélecteur de température et également sur le bandeau de commande des fours.

## Horloge programmable

Vous pouvez configurer l'horloge programmable à l'aide de **l'écran** et des **touches sensitives** <, OK et >.

### Écran

L'écran affiche l'heure ou vos réglages.

Il est légèrement assombri si vous n'effectuez pas de réglages.

Pour davantage d'informations, reportez-vous au chapitre « Horloge programmable ».

### Touches sensitives

Les touches sensitives réagissent au contact du doigt. Chaque pression est confirmée par un bip sonore.

Vous pouvez désactiver la tonalité des touches en sélectionnant le réglage **P 4** puis l'option **5 /** (voir chapitre « Horloge programmable », section « Modifier les réglages »).

# Equipement

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

## Plaque signalétique

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

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

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

## Eléments fournis

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

## Accessoires fournis et accessoires en option

L'équipement dépend du modèle.

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

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

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

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

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

## Supports de gradins

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

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

Chaque niveau est composé de 2 barres supports superposées.

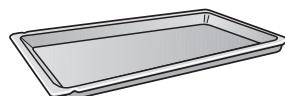
Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les barres supports.

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

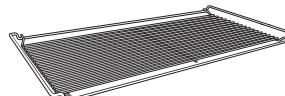
Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips »).

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

Plaque de cuisson multi-usages HUBB :



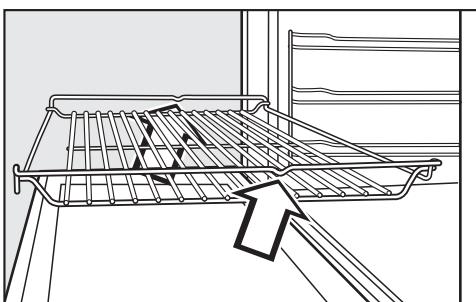
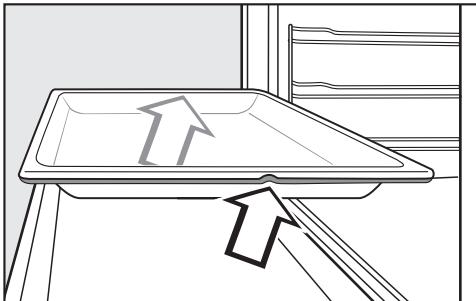
Grille HBBR :



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

Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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

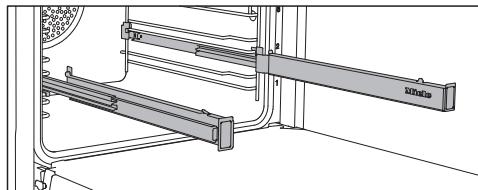


Lorsque vous introduisez les accessoires, veillez à ce que la butée se trouve bien à l'arrière.



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

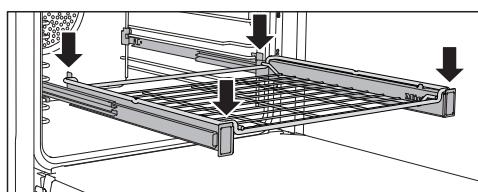
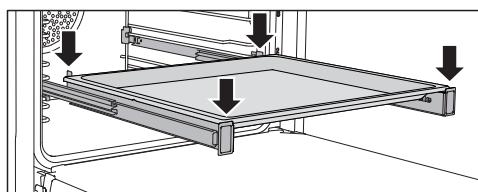
## Rails coulissants FlexiClips HFC



Vous pouvez utiliser les rails coulissants FlexiClips aux niveaux 1–3.

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

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



Les rails FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

# Equipement

## Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips

**⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.**

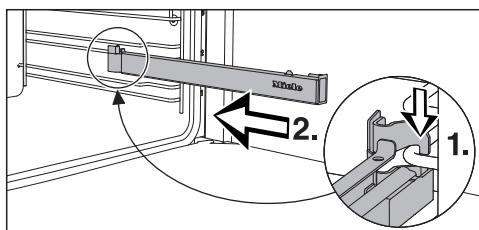
Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

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

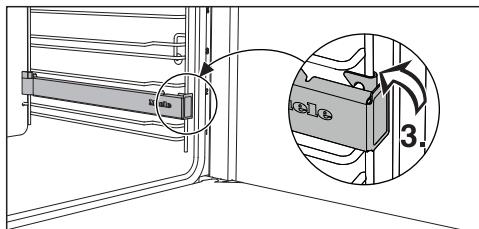
Les rails coulissants FlexiClips doivent être posés entre les barres d'un niveau.

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

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



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

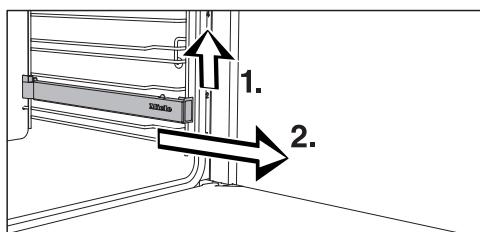


■ Enclenchez le rail coulissant sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.).

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

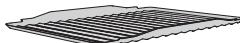
Pour démonter un rail coulissant FlexiClips, procédez comme suit :

■ Enfoncez complètement le rail coulissant.



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

## Plaque à griller et rôtir HGBB 92



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

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

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

## Moules ronds



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

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

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

- Insérez la grille et posez le moule dessus.

## Plats à rôtir HUB

### Couvercles pour plats à rôtir HBD

Les plats à rôtir doivent être placés sur la grille. Les plats à rôtir sont dotés d'un revêtement anti-adhésif et sont compatibles avec les tables de cuisson à induction.

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

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

Enfournez la grille au niveau 1 et posez le plat à rôtir dessus.

Profondeur : 22 cm

Profondeur : 35 cm\*

HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35



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

## Pierre à pizza HBS 70



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

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

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

# Equipement

## Accessoires en émail catalytique

### Paroi arrière

Commandez cette pièce de rechange si l'émail catalytique est devenu inefficace à la suite d'une manipulation inadéquate ou du fait de salissures particulièrement tenaces.

Au moment de la commande, indiquez le modèle de votre four.

## Accessoires de nettoyage et d'entretien

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

## Dispositifs de sécurité

**- Sécurité enfants**  pour le four (voir chapitre « Horloge programmable », section « Modifier les réglages »)

### - Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement à chaque cycle de cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte de cuisson en le mélangeant avec l'air ambiant froid, avant qu'il ne sorte par la fente entre la porte du four et le bandeau de commande.

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

Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.

### - Porte ventilée

La porte est constituée de vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur. Pendant que le four chauffe, de l'air circule également dans la porte, de telle sorte que la vitre extérieure reste froide.

## Surfaces traitées PerfectClean

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

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

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

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

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

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

Surfaces traitées PerfectClean :

- Enceinte de cuisson
- Plaque de cuisson multi-usages
- Plaque à griller et rôtir
- Moule rond perforé pour la cuisson et AirFry
- Plat à tarte

### Avant la première mise en service

 Le four ne peut être utilisé qu'une fois encastré.

- S'ils sont escamotés, appuyez sur les sélecteurs de mode de cuisson et de température pour les sortir.

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

- Réglez l'heure.

### Première mise à l'heure de l'horloge

L'heure s'affiche sur 24 heures.



12 : 00

Après le raccordement au réseau électrique, **12:00** clignote à l'écran.

L'heure se règle par « bloc » : d'abord les heures, puis les minutes.

- Validez en effleurant **OK**.

**12:00** s'allume et  clignote.

- Confirmez avec **OK**, aussi longtemps que  clignote.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Réglez les heures avec < ou >.

- Validez en effleurant **OK**.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.

- Réglez les minutes avec < ou >.

- Validez en effleurant **OK**.

L'heure est enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure en format 12 heures, en sélectionnant **P 2** puis l'option **I2** (voir chapitre « Horloge programmable », section « Modifier les réglages »).

# Première mise en service

## Première montée en température du four

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

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée.

Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

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

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

- Sélectionnez la température maximale (250 °C).
- Faites chauffer le four à vide pendant au moins une heure.
- Après le chauffage, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur **•**.

## Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

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

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

## 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 une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissants (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de papier d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments.  
Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante +  pour un grand nombre de plats. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Le mode Chaleur tournante Eco  est adapté à la cuisson de petites por-

tions, comme des pizzas surgelées, des petits pains cuits, des gâteaux secs, des plats à base de viande et des rôtis. Vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. Si vous utilisez un seul niveau, vous pourrez économiser jusqu'à 30 % d'énergie tout en obtenant des résultats de cuisson de très bonne qualité. Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.

- Pour les grillades, préférez le mode Turbogril .
- Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

## Utilisation de la chaleur résiduelle

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

# Utilisation du four

## Utilisation simple

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.  
L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement sont activés.
- Sélectionnez la température souhaitée avec le sélecteur de température.  
Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et le témoin de température  s'affiche à l'écran à côté de l'heure :



Le témoin de température  s'allume toujours lorsque le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Une fois que la température sélectionnée est atteinte :

- le chauffage de l'enceinte est désactivé,
- et le témoin de température s'éteint. La régulation de température réenclenche le chauffage de l'enceinte et le témoin de température lorsque la température de l'enceinte descend sous la valeur réglée.

Après la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur **•**.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

## Ventilateur de refroidissement

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

Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.

## Préchauffer l'enceinte

Le mode Booster sert à accélérer le chauffage de l'enceinte de cuisson. Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

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

## Chauffage accéléré

Le mode Booster  permet de réduire la phase de chauffage.

Pour certains aliments (pizzas, pâtes délicates comme les biscuits ou les petits gâteaux), il est préférable de ne pas utiliser le mode Booster  pendant la phase de chauffage.

Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

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

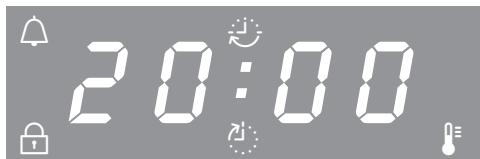
# Horloge programmable

L'horloge programmable propose les fonctions suivantes :

- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Activation et désactivation automatiques des cycles de cuisson
- Modification des réglages *P*

L'horloge programmable se commande avec **l'écran** et les **touches** <, *OK* et >. Des symboles indiquent les fonctions disponibles.

## Écran



## Symboles à l'écran

Suivant la position du sélecteur de mode de cuisson **O** et/ou l'actionnement d'une touche, les symboles suivants apparaissent :

Symbol/fonction	O
🔔 Minuterie	au choix
⌚ Temps de cuisson	Mode de cuisson
☑ Fin de cuisson	
🌡 Témoin de température	
ⓘ Réglage	0
ⓘ Options d'un réglage	
🔒 Verrouillage de la mise en marche	

Vous pouvez régler ou modifier une fonction uniquement si le sélecteur de mode de cuisson est sur la position correspondante.

## Touches sensitives

Touche sensible	Fonction
<	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre les fonctions en surbrillance</li><li>- Raccourcir les temps</li><li>- Accéder aux réglages <i>P</i></li><li>- Modifier l'option <b>5</b> d'un réglage <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mettre les fonctions en surbrillance</li><li>- Augmenter les temps</li><li>- Modifier l'option <b>5</b> d'un réglage <i>P</i></li></ul>
OK	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ouvrir les fonctions</li><li>- Enregistrer les temps réglés et les réglages modifiés</li><li>- Ouvrir les temps réglés</li></ul>

Vous pouvez régler les heures, minutes ou secondes avec la touche < ou > en augmentant ou en réduisant la valeur de 1 à chaque pression.

Si vous appuyez sur la touche plus longtemps, le défilement s'accélère.

# Horloge programmable

## Principe du réglage de temps

Le temps se règle par blocs :

- pour l'heure et les temps de cuisson, d'abord les heures, ensuite les minutes,
- pour le temps de minuterie, d'abord les minutes, ensuite les secondes.

### ■ Validez en effleurant *OK*.

Les fonctions correspondant à la position du sélecteur de mode de cuisson ( $\Delta$ ,  $\odot$ ,  $\ddot{\circ}$ ) s'affichent.

### ■ Mettez la fonction souhaitée en sur-brillance avec la touche < ou >.

Le symbole correspondant clignote pendant env. 15 secondes.

### ■ Confirmez avec *OK*, aussi longtemps que le symbole clignote.

La fonction est ouverte et le bloc de chiffres de gauche clignote.

Vous pouvez régler le temps tant que le bloc clignote. Si vous n'avez pas effectué de saisie pendant ce délai, vous devez appeler la fonction à nouveau.

### ■ Avec la touche < ou >, saisissez la valeur souhaitée.

### ■ Validez en effleurant *OK*.

Le bloc de chiffres de droite clignote.

### ■ Avec la touche < ou >, saisissez la valeur souhaitée.

### ■ Validez en effleurant *OK*.

Le temps réglé est enregistré.

## Affichage des temps

Lorsque vous avez réglé des temps, ils sont indiqués par les symboles  $\Delta$  et  $\odot$  ou  $\ddot{\circ}$ .

Si vous utilisez simultanément les fonctions minuterie  $\Delta$ , temps de cuisson  $\odot$  et fin de cuisson  $\ddot{\circ}$ , le temps que vous avez réglé en dernier est affiché en premier.

Si vous avez sélectionné un temps de cuisson, l'heure ne peut pas être affichée.

## Après écoulement des temps

Après écoulement du temps, le symbole correspondant clignote et un signal sonore retentit si la fonction signal sonore est activée (voir chapitre « Horloge programmable », section « Modifier les réglages »).

### ■ Validez en effleurant *OK*.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

## Utiliser la minuterie

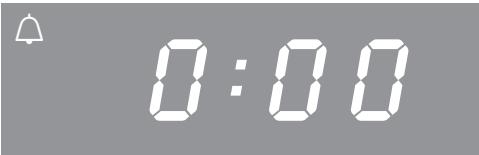
Vous pouvez programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie si vous avez d'autres cycles de cuisson en cours, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner un plat ou de l'arroser.

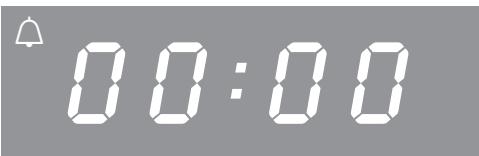
Le délai maximum de la minuterie est de 99 minutes et 59 secondes.

### Régler la minuterie

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

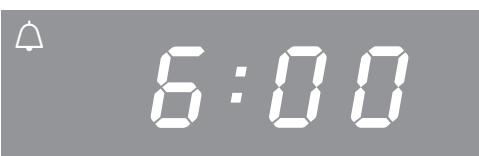


- Effleurez plusieurs fois < jusqu'à ce que  clignote.
- Validez en effleurant OK.



"00:00" est affiché et le bloc des minutes clignote.

Si vous commencez par appuyer sur <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur possible maximale du bloc minutes, soit 99.



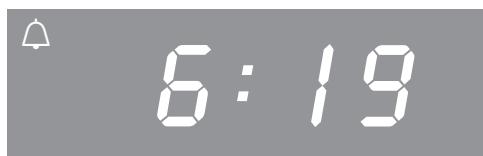
- Réglez les minutes avec < ou >.

- Validez en effleurant OK.

Les minutes sont enregistrées et le bloc secondes clignote.



- Avec la touche < ou >, saisissez les secondes.
- Validez en effleurant OK.



La durée de minuterie est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

Le symbole  signale que la minuterie est activée.

### Une fois le décompte de la minuterie terminé :

-  clignote.
- Le temps s'écoule de nouveau normalement.
- Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir chapitre « Horloge programmable », section « Modifier les réglages »).

- Validez en effleurant OK.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'heure est affichée.

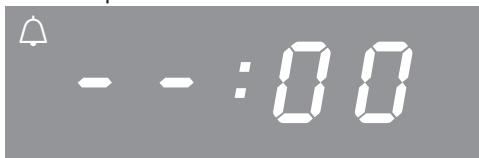
# Horloge programmable

## Modifier la minuterie

- Effleurez plusieurs fois la touche < jusqu'à ce que  clignote.  
La minuterie configurée s'affiche.
- Validez en effleurant *OK*.  
Le bloc des minutes clignote.
- Réglez les minutes avec la touche < ou >.  
■ Validez en effleurant *OK*.  
Le bloc secondes clignote.
- Réglez les secondes avec la touche < ou >.  
■ Validez en effleurant *OK*.  
La minuterie modifiée est sauvegardée puis le décompte commence seconde par seconde.

## Supprimer la minuterie

- Effleurez plusieurs fois < jusqu'à ce que  clignote.
- Validez en effleurant *OK*.  
Le bloc des minutes clignote.
- Réduisez les minutes avec < à **00** ou augmentez avec > à **99**.  
A la pression suivante sur la touche, il ne s'affiche pas des chiffres mais deux tirets à la place du bloc minutes :



- Validez en effleurant *OK*.

Quatre tirets s'affichent :



- Validez en effleurant *OK*.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'heure est affichée.

## Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons.

Il faut pour cela d'abord sélectionner le mode de cuisson et la température et ensuite programmer un temps de cuisson ou un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson.

Le temps de cuisson maximum que vous pouvez régler est de 11 heures et 59 minutes.

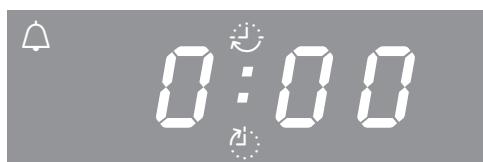
La mise en marche et l'arrêt automatiques de cuisson est conseillé pour la cuisson de viande.

En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

## Régler le temps de cuisson

Un gâteau nécessite 1 heure et 5 minutes de temps de cuisson.

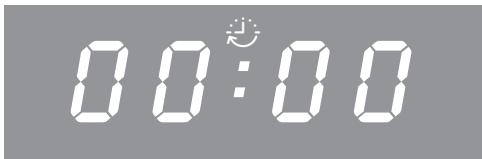
- Enfournez l'aliment.
  - Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur sont activés.
- Effleurez plusieurs fois > jusqu'à ce que  clignote.



**0:00** apparaît.

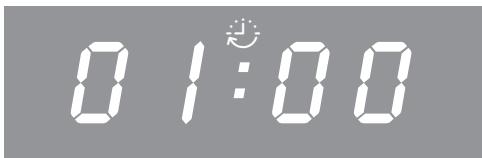
- Validez en effleurant *OK*.

# Horloge programmable



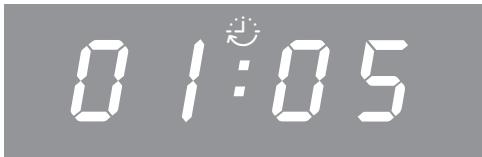
00:00 s'affiche et le bloc des heures clignote.

Si vous commencez par appuyer sur <, deux tirets apparaissent tout d'abord et lorsque vous appuyez ensuite, la valeur possible maximale du bloc heures s'affiche, soit //.

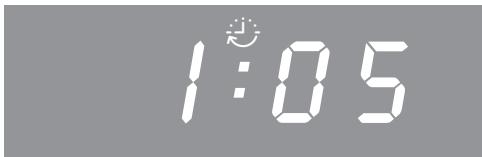


- Réglez les heures avec < ou >.
- Validez en effleurant OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.



- Réglez les minutes avec < ou >.
- Validez en effleurant OK.



Le temps de cuisson est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Le symbole ☰ indique que le temps de cuisson est affiché.

## Une fois la cuisson terminée

- 0:00 s'affiche.
- ☰ clignote.
- Le chauffage de l'enceinte est désactivé automatiquement,
- Le ventilateur de refroidissement reste enclenché.
- Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir « Horloge programmable - Modifier les réglages »).

### ■ Validez en effleurant OK.

- Les signaux sonores et visuels sont désactivés.
- L'heure s'affiche.
- Le chauffage de l'enceinte se réactive.
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur 0 et le sélecteur de température sur •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

## Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson

Vous pouvez régler un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson pour démarrer et arrêter automatiquement une cuisson.

Exemple : il est actuellement 11h15 ; un rôti avec un temps de cuisson de 90 minutes doit être prêt à 13h30.

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

# Horloge programmable

## Réglez d'abord le temps de cuisson :

■ Effleurez plusieurs fois  $>$  jusqu'à ce que  clignote.

■ Validez en effleurant *OK*.

*00:00* s'affiche et le bloc des heures clignote.

■ Réglez les heures avec  $<$  ou  $>$ .

■ Validez en effleurant *OK*.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.

■ Réglez les minutes avec  $<$  ou  $>$ .

■ Validez en effleurant *OK*.

Le temps de cuisson est enregistré.



Le symbole  indique que le temps de cuisson est affiché.

## Réglez ensuite l'heure de fin de cuisson :

■ Effleurez plusieurs fois  $>$  jusqu'à ce que  clignote.



Il s'affiche *12:45* (= heure actuelle + temps de cuisson = *11:15* + *1:30*).

■ Validez en effleurant *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.



■ Réglez les heures avec  $<$  ou  $>$ .

■ Validez en effleurant *OK*.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.



■ Réglez les minutes avec  $<$  ou  $>$ .

■ Validez en effleurant *OK*.

L'heure de fin de cuisson  est enregistrée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement s'arrêtent.

La fin de cuisson programmée est affichée.

Dès que le point de départ est atteint (*13:30 - 1:30 = 12:00*), le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur s'enclenchent.

Le temps de cuisson  s'affiche et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

## Modifier le temps de cuisson

- Appuyez sur **>** jusqu'à ce que ☰ clignote.

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Validez en effleurant **OK**.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Réglez les heures avec **<** ou **>**.

- Validez en effleurant **OK**.

Le bloc des minutes clignote.

- Réglez les minutes avec **<** ou **>**.

- Validez en effleurant **OK**.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

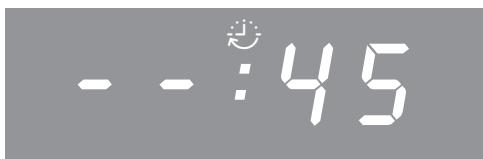
## Supprimer le temps de cuisson

- Appuyez sur **<** ou **>** jusqu'à ce que ☰ clignote.

- Validez en effleurant **OK**.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Appuyez sur **<** ou **>** plusieurs fois jusqu'à ce que deux tirets s'affichent :



- Validez en effleurant **OK**.

Quatre tirets s'affichent :



- Validez en effleurant **OK**.

Le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson éventuellement enregistrée sont supprimés.

L'heure s'affiche lorsqu'aucune minuterie n'est réglée.

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

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur **•**.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

## Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Appuyez sur **<** ou **>** jusqu'à ce que ☰ clignote.

- Validez en effleurant **OK**.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Appuyez sur **<** ou **>** plusieurs fois jusqu'à ce que deux tirets s'affichent :

- Validez en effleurant **OK**.

Quatre tirets s'affichent :

- Validez en effleurant **OK**.

Le symbole ☰ est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur **•**.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Si vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**, les réglages de temps de cuisson et de fin de cuisson sont supprimés.

# Horloge programmable

## Modification de l'heure

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

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

■ Appuyez simultanément < et >.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

■ Réglez les heures avec < ou >.

■ Validez en effleurant *OK*.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.

■ Réglez les minutes avec < ou >.

■ Validez en effleurant *OK*.

L'heure est enregistrée.

Après une panne de courant, l'heure doit être saisie de nouveau.

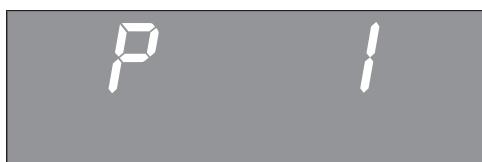
## Modifier les réglages

Des réglages sont pré-enregistrés dans la commande du four (voir « Tableau des réglages »).

Pour modifier un réglage *P*, il faut changer l'option *5* choisie.

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

■ Appuyez sur < jusqu'à ce que *P / I* s'affiche.



■ Si vous souhaitez modifier un réglage, pressez la touche < ou > jusqu'à ce que le chiffre correspondant soit affiché.

■ Validez en effleurant *OK*.



Le réglage est ouvert et l'option actuelle *5* est affichée, par ex. *0*.

Pour modifier l'option :

■ Appuyez sur < ou > jusqu'à ce que l'option souhaitée soit affichée.

■ Validez en effleurant *OK*.

L'option sélectionnée est enregistrée et le réglage *P* s'affiche à nouveau.

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

Si vous ne voulez pas modifier d'autres réglages :

■ Attendez env. 15 secondes jusqu'à ce que l'heure s'affiche.

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

# Horloge programmable

Tableau des réglages

Réglage	Statut	
P 1 <b>Volume des signaux sonores</b>	5 0      Le signal sonore est <b>désactivé</b> . 5 1 à 5    Le signal sonore est <b>activé</b> . 30*        Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez une option, le signal sonore correspondant à cette combinaison retentit.	
P 2 <b>Format d'affichage de l'heure</b>	24*      L'heure est affichée <b>sur 24 heures</b> . 12        L'heure est affichée <b>sur 12 heures</b> . Si vous passez de l'affichage de l'heure 12 heures à l'affichage de l'heure sur 24 heures et qu'il est plus de 13 h au moment où vous le faites, il faudra régler l'heure de nouveau.	
P 3 <b>Verrouillage de la mise en marche du four</b>	5 0*     Le verrouillage de la mise en marche est <b>désactivé</b> . 5 1       Le verrouillage de la mise en marche est <b>activé</b> et il s'affiche . Le verrouillage de la mise en marche protège le four de toute manipulation involontaire. Le verrouillage de la mise en marche est maintenu même après une coupure de courant.	

\* Réglage d'usine

# Cuisson de pâtisseries/pain

Un traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé. Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les faire brunir.

## Conseils pour la cuisson

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

## Utiliser du papier sulfurisé

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

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

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

## Sélectionner la température

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

# Cuisson de pâtisseries/pain

## Sélectionner le temps de cuisson ☰

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

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

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

## Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu des modes de cuisson avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Tableau des modes de cuisson ».

### Utiliser Chaleur tournante +

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

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

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

## Conseils

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

## Utiliser Chaleur sole-voûte

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

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

## Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfournez les aliments au niveau 2.

# Rôtissage

## Conseils de rôtissage

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

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

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

## Sélectionner la température

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

## Sélectionner le temps de cuisson ☰

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

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

## Conseils

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

## Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu des modes de cuisson avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Tableau des modes de cuisson ».

### Utiliser Chaleur tournante +

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

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

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

### Utiliser Chaleur sole-voûte

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

- Enfournez les aliments au niveau 1.

### Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfournez les aliments au niveau 1.

# Mode Gril

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Fermez la porte pendant la cuisson au gril.

## Conseils pour faire griller

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



- Appliquez un peu d'huile sur la grille avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

## Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

## Sélectionner la température

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

## Choisir le niveau

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

## Sélectionner le temps de cuisson ☰

- Les pièces de viande ou de poisson plates doivent cuire pendant env. 6 à 8 minutes par face.  
Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.

### - saignant

lorsque la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur

### - à point

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

### - bien cuit

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

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

## Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu des modes de cuisson avec les valeurs préconisées figure au chapitre « Tableau des modes de cuisson ».

### Utiliser Multigril ☰

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

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

### Utiliser Turbogrill ☰

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

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

# Autres applications

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

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

## Décongélation

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

- Sélectionnez le mode Chaleur tournante +  et une température de 30 à 50 °C.

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

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

## Conseils

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

## Cuisson à basse température

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

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

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

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

Le résultat est très tendre et juteux.

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

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

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

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

## Utiliser Chaleur sole-voûte

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

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

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille au niveau 1.
- Sélectionnez le mode Chaleur sole-voûte  et une température de 120 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson multi-usages et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la viande sur toutes ses faces sur la table de cuisson.

 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

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

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

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

# Autres applications

## Stériliser des conserves

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

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

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

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

## Préparer les fruits et les légumes

Les indications s'appliquent pour 6–8 bocaux d'1 l.

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

- Avant de procéder à la stérilisation, rincez vos bocaux à l'eau très chaude puis remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord au maximum.
- Après avoir rempli les aliments, essuyez le bord du bocal avec un chiffon propre et de l'eau chaude puis fermer les bocaux.
- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 1 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante +  et une température de 160 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.

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

## Stérilisation des fruits et des cornichons

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

## Stérilisation des légumes

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

	 / 	 / 
Fruits	-/-	50 °C 25–35 min
concombres	-/-	50 °C 25–30 min
betteraves rouges	120 °C 30–40 min	50 °C 25–30 min
haricots verts, haricots beurre	120 °C 90–120 min	50 °C 25–30 min

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

 Température et temps de chaleur résiduelle

## Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

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

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

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

# Autres applications

## Déshydratation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Retirer les aliments séchés

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

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

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

### Produits surgelés/plats préparés

#### Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas et baguettes surgelés sur la grille recouverte de papier sulfurisé.

En raison de la différence de température, la plaque de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages peuvent tellement se déformer lors de la préparation de ces aliments qu'il peut être impossible de les retirer de l'enceinte lorsqu'elles sont chaudes. Toute nouvelle utilisation provoque une nouvelle déformation.

- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.

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

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

#### Préparer des produits surgelés/plats préparés

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

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

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte.

- Enfournez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

#### Chauder la vaisselle

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

Chauffez uniquement la vaisselle résistant à la chaleur.

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

 Risque de brûlures !

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

- Enlevez la vaisselle chauffée de l'enceinte.

# Nettoyage et entretien

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

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

Enlevez immédiatement les restes de détergent.

## Produits à ne pas utiliser

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

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

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

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

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

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

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

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

## Nettoyer les salissures normales

Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte.  
Évitez de le nettoyer autant que possible.

### Nettoyer les salissures normales

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

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

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

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

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 un nettoyant pour four.

## Nettoyage et entretien

### Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClips

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

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

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

- Faites tremper brièvement (10 minutes env.) les rails coulissants Flexi-Clips dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Au besoin, servez-vous également de la face rugueuse d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer les roulements à billes avec une brosse douce.

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

### Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique

L'émail catalytique s'auto-nettoie à des températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses. Vous n'avez pas besoin de produits de nettoyage 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.

### Salissures dues à des épices, du sucre ou 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 supports de gradins) 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 +  et 250 °C.
- Faites chauffer l'enceinte de cuisson vide pendant au moins 1 heure.

La durée est fonction du degré de saillie.

Il est possible qu'un film se dépose dans l'enceinte de cuisson au cours du processus de nettoyage si l'émail catalytique présente de fortes salissures d'huile et de graisse.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

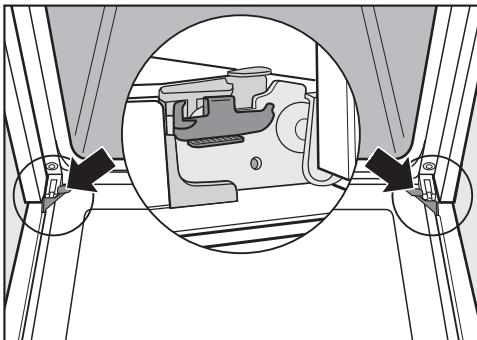
Attendez que l'enceinte de cuisson et les résistances aient refroidi avant de nettoyer à la main.

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

Chaque chauffage ultérieur de l'enceinte de cuisson à des températures élevées permettra d'éliminer progressivement les salissures encore présentes.

## Démonter la porte

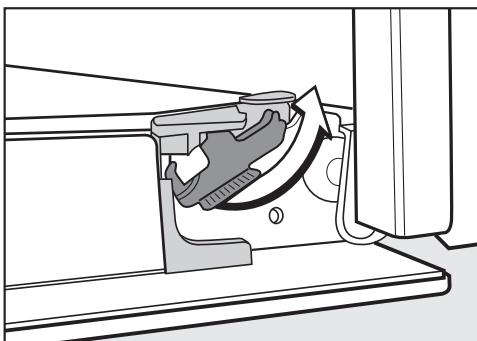
La porte pèse env. 11 kg.



La porte est fixée aux charnières par des supports.

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

- Ouvrez complètement la porte.



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

## Nettoyage et entretien

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

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

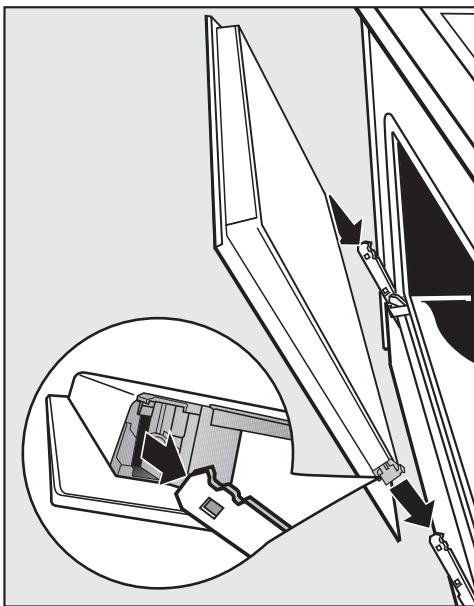
Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car la poignée pourrait se rompre.

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

## Monter la porte



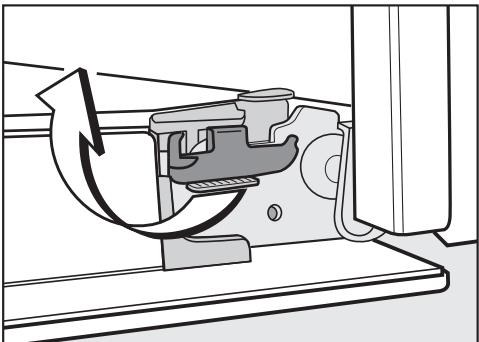
- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez complètement la porte.

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

Verrouillez bien les étriers de blocage.



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

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

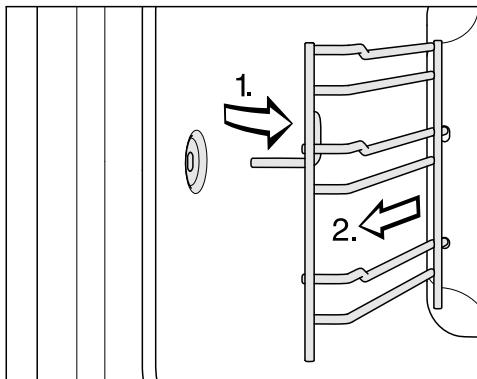
Vous pouvez démonter les supports de gradins avec les rails coulissants Flexi-Clips (si votre four en est équipé).

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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



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

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

- Montez les pièces avec précaution.

# Nettoyage et entretien

## Abaïsser la résistance de voûte/gril

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

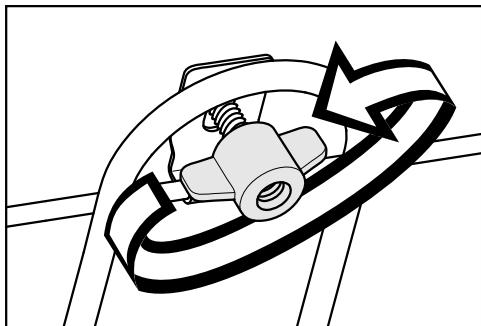
**⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.**

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

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

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

### ■ Démontez les supports de gradins.



### ■ Dévisser les écrous papillon.

La résistance de voûte/gril peut être endommagée.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance de voûte/gril.

### ■ Abaissez prudemment la résistance de voûte/gril.

La voûte de l'enceinte est désormais accessible.

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

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

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

■ Montez les supports de gradins.

## Démonter la paroi arrière

Vous pouvez démonter la paroi arrière pour le nettoyage.

**⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.**

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

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

- Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le fusible correspondant de l'installation domestique.
- Démontez les supports de gradins.
- 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 « Description de l'appareil ».

- Montez les supports de gradins.
- Remettez le four sous tension.

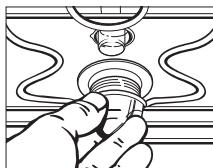
## En cas d'anomalie

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

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage. Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
<b>L'écran est sombre.</b>	<p>Le four n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise.</li><li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.</li></ul>
<b>L'enceinte ne chauffe pas.</b>	<p>Vous avez seulement sélectionné un mode de cuisson ou une température.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sélectionnez un mode de cuisson <b>et</b> une température.</li></ul> <p>Le verrouillage de la mise en marche  est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche (voir chapitre « Horloge programmable - Modifier les réglages »).</li></ul> <p>Le four n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.</li></ul>
<b>12:00 clignote à l'écran.</b>	<p>Une panne de courant a eu lieu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Réglez à nouveau l'heure (voir chapitre « Première mise en service »). Les durées des différentes opérations de cuisson doivent également être réglées.</li></ul>
<b>Vous n'entendez aucun signal sonore.</b>	<p>Les signaux sonores sont désactivés.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Activez les signaux sonores (voir chapitre « Horloge programmable », section « Modifier les réglages »).</li></ul>
<b>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</b>	<p>En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'enca斯特ment. Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.</p>
<b>Le gâteau/pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.</b>	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.</li></ul> <p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite donc un temps de cuisson plus long.</li></ul>

Problème	Cause et solution
<b>Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.</b>	<p>Vous avez choisi une température ou un niveau inapproprié(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul> <p>Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les moules de couleur claire ou en fer blanc ne conviennent pas au mode Chaleur sole-voûte . Utilisez des moules marron et foncés.</li> </ul>
<b>L'email catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.</b>	<p>Les salissures laissées par les épices, le sucre ou des ingrédients similaires ne sont pas éliminées par le processus de nettoyage catalytique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Démontez les pièces émaillées catalytiques et enlevez les salissures à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une brosse douce (voir chapitre « Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique »).</li> </ul>
<b>Les rails coulissants FlexiClips sont difficiles à insérer ou à extraire.</b>	<p>Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClips ne sont pas suffisamment graissés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lubrifiez les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele. Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées régnant dans l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails coulissants FlexiClips. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.</li> </ul>
<b>L'éclairage supérieur de l'enceinte ne s'active pas.</b>	<p>La lampe halogène est défectueuse.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  Risque de brûlures !            Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte de cuisson doit avoir refroidi.         </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le fusible correspondant de l'installation domestique.</li> <li>■ Dégagiez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas.</li> <li>■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9).</li> <li>■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite.</li> <li>■ Remettez le four sous tension.</li> </ul> <p>Vous avez sélectionné le mode Chaleur tournante Eco . L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas dans ce mode de cuisson.</p>



# Service après-vente

---

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

## Garantie

La durée de garantie est de 2 ans. Pour plus d'informations, reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

## Contact en cas d'anomalies

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

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

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

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

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

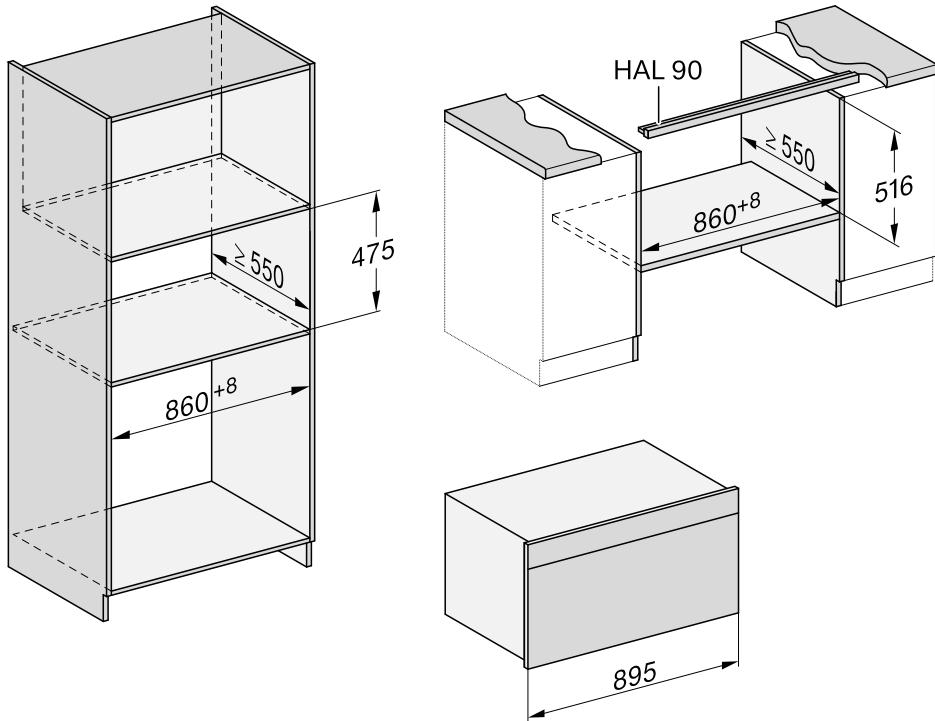
## Dimensions d'encastrement

Les cotes sont indiquées en mm.

### Encastrement dans un meuble haut ou bas

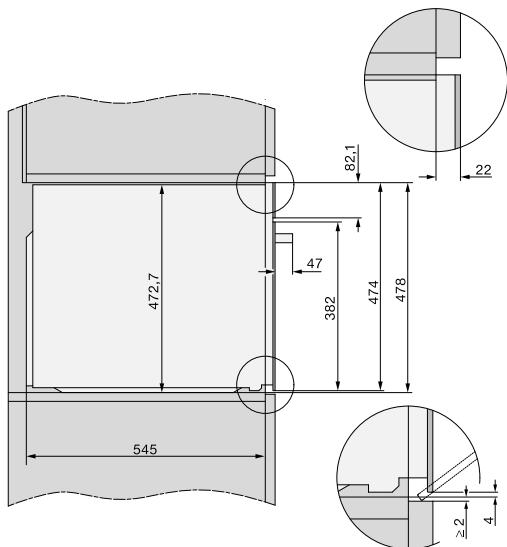
Si le four doit être encastré sous une table de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement de la table de cuisson ainsi que sa hauteur d'encastrement.

Le bandeau de rattrapage HAL 90 est uniquement nécessaire pour le montage dans un meuble bas et est disponible en option.



# Installation

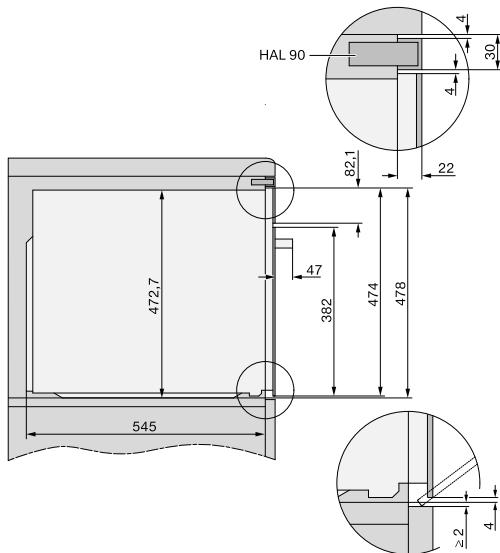
## Vue latérale de la colonne



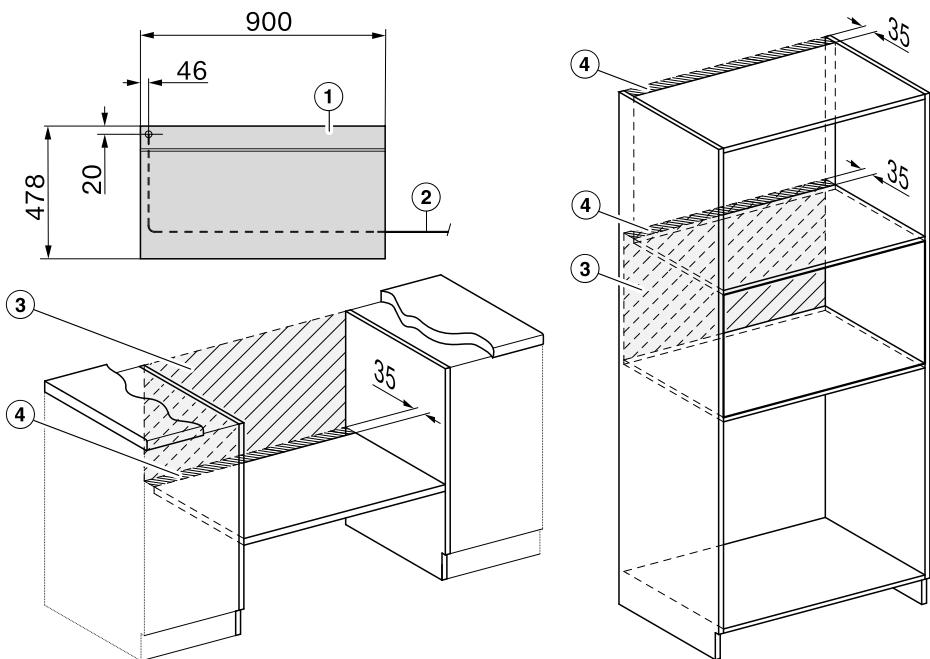
## Vue latérale du meuble bas

Le bandeau de rattrapage HAL 90 est disponible dans le commerce.

- Fixez le bandeau de rattrapage HAL dans la niche sous le plan de travail.



## Raccordements et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, longueur = 2 000 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm<sup>2</sup>

# Installation

## Encastrement du four

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

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

Respectez impérativement les consignes d'installation :

Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four ne repose pas sur le mur.

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

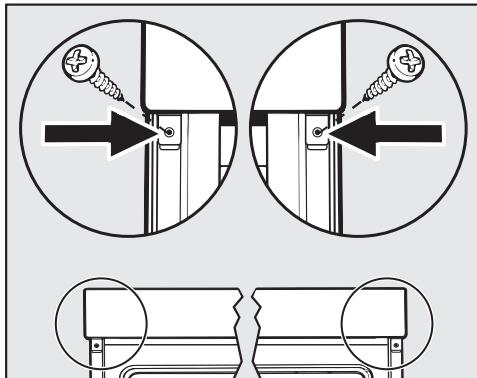
### ■ Raccordez le four électriquement.

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

Utilisez les poignées de transport sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte (voir 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.

- Enlevez les poignées de transport latérales.
- Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



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

## Raccordement électrique

### ⚠ Risque de blessure !

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

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

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

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

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

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

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

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

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

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

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

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur

mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

## Four

Le four est équipé d'un câble d'alimentation à 3 fils d'environ 2 m de long et doit être raccordé conformément au schéma de raccordement.

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

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

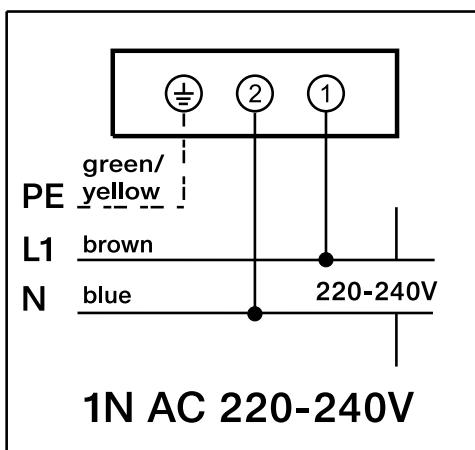
## Raccordement 1N AC 220-240 V

PE (jaune/vert) (green/yellow)

L1 = marron (brown)

N = bleu (blue)

## Schéma électrique



# Tableaux de cuisson

## Pâte à gâteau

Pâtisseries/ petits gâteaux	<input type="checkbox"/>	[°C]	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	[min]
Muffins (1 plaque)		150–160	2	25–35
Muffins (2 plaques)		150–160	1+3	30–40 <sup>3</sup>
Gâteaux individuels (1 plaque <sup>1</sup> )		150	1	25–35
		160 <sup>2</sup>	2	15–25
Gâteaux individuels (2 plaques <sup>1</sup> )		140 <sup>2</sup>	1+3	30–40
Quatre-quarts (grille, moule rectangulaire, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	2	65–75
		150–160 <sup>2</sup>	2	65–75
Gâteau marbré, aux noix (grille, moule, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	55–65
		150–160	1	60–70
Gâteau marbré, aux noix (grille, moule cou- ronne/ moule à kouglof, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	55–65
		150–160	1	60–70
Tarte aux fruits (1 plaque)		150–160	1	45–55
		150–160	1	50–60
Tarte aux fruits (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	50–60
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	15–25

Mode de cuisson, Température,  Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tour-  
nante +, Chaleur sole-voûte

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

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

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

<sup>3</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

## Pâte brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)	<input type="checkbox"/>	°C	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	[min]
Biscuits à l'emporte-pièce (1 plaque)		140–150	1	20–30
		150–160	2	25–35
Biscuits à l'emporte-pièce (2 plaques)		140–150	1+3	20–30 <sup>3</sup>
Spirits* (1 plaque)		140	1	30–40
	<input type="checkbox"/>	160 <sup>2</sup>	2	20–30
Spirits* (2 plaques)		140	1+3	35–45 <sup>3</sup>
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	35–45
	<input type="checkbox"/>	170–180 <sup>2</sup>	2	20–30
Cheesecake (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	150–160	1	95–105
Tarte aux pommes* (grille, moule à manqué, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	85–95
	<input type="checkbox"/>	170	1	95–105
Tourte aux pommes (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	170–180 <sup>2</sup>	1	50–60
Tarte aux fruits avec nappage (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/>	170–180	1	50–60
Tarte aux fruits avec nappage (1 plaque)	<input type="checkbox"/>	170–180	2	60–70
Tarte aux fruits et à la crème (1 plaque)	<input type="checkbox"/>	210–220 <sup>2</sup>	1	30–40

Mode de cuisson, Température, <sup>3</sup> Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur tournante Eco,  Chaleur sole-voûte

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

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

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

<sup>3</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

# Tableaux de cuisson

## Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)	<input type="checkbox"/>	[°C]	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	[min]
Kouglof (grille, moule à kouglof, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	45–55
	<input type="checkbox"/>	160–170	1	50–60
Pain de Noël allemand (1 plaque)		150–160	1	50–60
	<input type="checkbox"/>	160–170	1	45–55
Tarte aux fruits et au crumble (1 plaque)		160–170	2	50–60
	<input type="checkbox"/>	170–180	2	40–50
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	2	40–50
	<input type="checkbox"/>	170–180	2	40–50
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		160–170	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Pain blanc, cuisson sans moule (1 plaque)		190–200	1	30–40
	<input type="checkbox"/>	190–200	1	30–40
Pain blanc (grille, moule rectangulaire, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	45–55
	<input type="checkbox"/>	190–200 <sup>2</sup>	1	55–65
Pain complet (grille, moule rectangulaire, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	55–65
	<input type="checkbox"/>	200–210 <sup>2</sup>	1	55–65
Faire lever la pâte (grille)	<input type="checkbox"/>	50	– <sup>3</sup>	–

Mode de cuisson, Température,  Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +,  Chaleur sole-vôûte

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

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

<sup>3</sup> Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, les supports de gradins peuvent également être retirés.

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

## Pâte à l'huile et au fromage blanc

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)	<input type="checkbox"/>	[°C]	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	[min]
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	2	40–50
		170–180	2	40–50
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)	<input type="checkbox"/>	160–170	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		150–160	1+3	25–35 <sup>1</sup>

Mode de cuisson, Température, <sup>3</sup> Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte

<sup>1</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

## Pâte à génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)	<input type="checkbox"/>	[°C]	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	[min]
Génoise (2 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	20–30
Génoise (4 à 6 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	35–45
Gâteau de Savoie* (grille1, moule à manqué, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170	1	20–30
		150–170 <sup>2</sup>	1	20–45
Abaisse de génoise (1 plaque)		160–170 <sup>2</sup>	2	10–20

Mode de cuisson, Température, <sup>3</sup> Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte

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

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

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

## Tableaux de cuisson

---

### Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)	<input type="checkbox"/>	[°C]	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]
Choux (1 plaque)		160–170	1	30–40
Chaussons (1 plaque)		170–180	2	20–30
Chaussons (2 plaques)		170–180	1+3	20–30 <sup>1</sup>
Macarons (1 plaque)		120–130	2	25–50
Macarons (2 plaques)		120–130	1+3	25–50 <sup>1</sup>
Meringues (1 plaque, 6 pièces de Ø 6 cm)		90–100	2	120–150
Meringues (2 plaques, 6 pièces de Ø 6 cm par plaque)		90–100	1+3	150–180

Mode de cuisson, Température, <sup>3</sup><sub>1</sub> Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +

<sup>1</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

## Tableaux de cuisson

### Plats salés

Aliment (accessoire)	<input type="checkbox"/>	[°C]	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]
Tarte salée (1 plaque)	<input type="checkbox"/>	220–230 <sup>1</sup>	1	25–35
Tarte à l'oignon (1 plaque)	<input type="checkbox"/>	180–190 <sup>1</sup>	2	25–35
Pizza, pâte levée (1 plaque)		170–180	2	30–40
	<input type="checkbox"/>	210–220 <sup>1</sup>	2	30–40
Pizza, pâte à l'huile et au fromage blanc (1 plaque)		170–180	2	30–40
	<input type="checkbox"/>	190–200 <sup>1</sup>	2	25–35
Pizza surgelée, précuite (grille)		200–210	2	20–25
Toast* (grille)		<sup>2</sup>	2	5–8
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur plaqué de cuisson multi-usages)		<sup>2</sup>	2	3–6
Légumes grillés (grille sur plaque de cuisson mul- ti-usages)		<sup>2</sup>	3	5–10 <sup>3</sup>
		<sup>2</sup>	2	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 plaque de cuisson multi-usages)		180–190	2	55–65

Mode de cuisson, Température,  Niveau, Durée de cuisson,  Chaleur sole-  
voûte, Chaleur tournante +, Chaleur tournante Eco, Multigrill, Turbogrill

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

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster [].

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster [].

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

# Tableaux de cuisson

## Bœuf

Aliment (accessoire)					
Bœuf en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		150–160 <sup>3</sup>	1	120–130 <sup>6</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	1	120–130 <sup>6</sup>	–
		170–180	1	160–180 <sup>7</sup>	–
Filet de bœuf, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		180–190 <sup>3</sup>	1	25–60	45–75
Filet de bœuf, saignant, env. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	1	70–80	45–48
Filet de bœuf, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	1	80–90	54–57
Filet de bœuf, bien cuit, env. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	1	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		180–190 <sup>3</sup>	1	35–65	45–75
Rosbif, saignant, env. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	1	80–90	45–48
Rosbif, à point, env. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	1	110–120	54–57
Rosbif, bien cuit, env. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	1	130–140	63–66
Burger, boulettes <sup>*</sup> (grille 1 au niveau 3 et plaque de cuisson multi-usages au niveau 1)			3	15–30 <sup>8</sup>	–

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Multigrill

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

<sup>1</sup> Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.

<sup>2</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

<sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

<sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.

<sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

<sup>6</sup> Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

<sup>7</sup> Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 100 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

<sup>8</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

<sup>9</sup> Si vous possédez une thermosonde du commerce, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

## Tableaux de cuisson

### Veau

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

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte

<sup>1</sup> Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.

<sup>2</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

<sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

<sup>4</sup> Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.

<sup>5</sup> Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

<sup>6</sup> Si vous possédez une thermosonde du commerce, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Tableaux de cuisson

## Porc

Aliment (accessoire)		[°C]	<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]	[°C] <sup>9</sup>
Rôti/échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	1	130–140 <sup>5</sup>	80–90
		180–190	1	140–150 <sup>5</sup>	80–90
Rôti avec barde, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	1	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		190–200	1	130–150 <sup>6</sup>	80–90
Filet de porc, env. 350 g <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	1	70–90	60–69
Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	1	130–160 <sup>7</sup>	80–90
Rôti de porc fumé, env. 1 kg (plaqué de cuisson multi-usages)		150–160	1	50–60	63–68
Rôti de porc fumé, env. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	1	140–160	63–66
Pain de viande, env. 1 kg (plaqué de cuisson multi-usages)		170–180	1	60–70 <sup>6</sup>	80–85
		190–200	1	70–80 <sup>6</sup>	80–85
Tranches de lard/bacon <sup>1</sup>		275 <sup>4</sup>	3	3–5	–
Saucisses à griller <sup>1</sup>		<sup>4</sup>	3	8–15 <sup>8</sup>	–

Mode de cuisson, Température, Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Multigrill

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

## Tableaux de cuisson

### Agneau, gibier

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

Mode de cuisson, Température,  Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur,  Chaleur sole-voûte

<sup>1</sup> Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

<sup>3</sup> Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.

<sup>4</sup> Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

<sup>5</sup> Si vous possédez une thermosonde du commerce, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Tableaux de cuisson

## Volaille, poisson

Aliment (accessoire)	<input type="checkbox"/>	°C	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	[min]	°C
Volaille, 0,8–1,5 kg (plaque de cuisson multi-usages)		170–180	1	50–60	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages)		180–190 <sup>1</sup>	1	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)		170–180	1	100–120 <sup>4</sup>	85–90
	<input type="checkbox"/>	190–200	1	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir)		160–170	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
	<input type="checkbox"/>	180–190	1	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plaque de cuisson multi-usages)	<input type="checkbox"/>	210–220 <sup>2</sup>	1	15–25	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonnées) (plaque de cuisson multi-usages)	<input type="checkbox"/>	210–220 <sup>2</sup>	1	30–40	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (plaque de cuisson multi-usages)		200–210	1	25–30	75–80

Mode de cuisson, Température,  Niveau, Durée de cuisson, Température à cœur, Chaleur tournante +, Turbogrill,  Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco

<sup>1</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

<sup>2</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

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

<sup>4</sup> Versez env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.

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

<sup>6</sup> Si vous possédez une thermosonde du commerce, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Plats tests selon la norme EN 60350-1

Plats tests (accessoire)	<input type="checkbox"/>	[°C]	<input type="checkbox"/> <sup>3</sup>	[min]
Gâteaux individuels (1 plaque de cuisson multi-usages <sup>1</sup> )		150	1	25–35
		160 <sup>4</sup>	2	15–25
Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson multi-usages <sup>1</sup> )		140 <sup>4</sup>	1+3	30–40
		140	1	30–40
Sprits (1 plaque de cuisson multi-usages <sup>1</sup> )		160 <sup>4</sup>	2	20–30
		140	1+3	35–45 <sup>6</sup>
Tarte aux pommes (grille <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	85–95
		170	1	95–105
Gâteau de Savoie (grille <sup>1</sup> , moule à manqué <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		170	1	20–30
	<sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	1	20–45
Toast (grille <sup>1</sup> )		<sup>5</sup>	2	5–8
Burger (grille <sup>1</sup> au niveau 3, plaque de cuisson multi-usages <sup>1</sup> au niveau 1)		<sup>5</sup>	3	15–30 <sup>7</sup>

Mode de cuisson, Température,  Niveau, Durée de cuisson, Chaleur tournante +, Chaleur sole-voûte, Multigril

<sup>1</sup> Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele.

<sup>2</sup> Utilisez un moule à manqué mat et foncé.  
Posez le moule à manqué sur la grille.

<sup>3</sup> Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

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

<sup>5</sup> Préchauffez l'enceinte de cuisson pendant 5 minutes avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .

<sup>6</sup> Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

<sup>7</sup> Si possible, retournez les aliments à mi-cuisson.

# Données à l'intention des instituts de contrôle

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

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

Classe d'efficacité énergétique : A

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

- La mesure doit être réalisée en mode Chaleur tournante Eco 
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires doivent se trouver dans l'enceinte de cuisson.  
N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails coulissants FlexiClips ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité 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

<b>MIELE</b>	
<b>Identification du modèle</b>	H 2890 B
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI <sub>cavité de four</sub> )	95,9
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	1,45 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,89 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	90 l
Poids de l'appareil	62,0 kg

### Caractéristiques techniques

**MIELE France****Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray  
**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**  
R.C.S. Bobigny B 708 203 088  
E-mail : contact@miele-support.fr

**Miele Experience Center Paris Rive Gauche**

30 rue du Bac  
75007 Paris

**Miele Experience Center Paris Rive Droite**

55 Boulevard Malesherbes  
75008 Paris

**Miele Experience Center Parly 2**

Centre Commercial régional Parly 2  
Av. Charles de Gaulle  
Niveau 0

78150 Le Chesnay-Rocquencourt

**Miele Experience Center Nice**

Secteur Cap 3000  
285 avenue de Verdun  
06700 Saint-Laurent du Var

**Miele Experience Center Toulouse**

10 rue Croix Baragnon  
31000 Toulouse



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



La ligne Consommateurs  
Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées  
**09 74 50 1000**  
Appel non surtaxé

**S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

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

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

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

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

<https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm>

**Miele Luxembourg S.à.r.l.**

20, rue Christophe Plantin  
Boîte postale 1011  
L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements :**

**+352 497 11 30**

**(Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)**

E-mail : [infolux@miele.lu](mailto:infolux@miele.lu)  
Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

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

<https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm>

**Siège en Allemagne :**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Allemagne

**Miele**

H 2890 B

fr-FR, BE

M.-Nr. 11190 371 / 02