Miele

Mode d’emploi et instructions de montage avec recettes
Four

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

fr-BE

M.-Nr. 12 433 300

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde ... **6**
Votre contribution à la protection de l'environnement ... **13**
Aperçu ... **14**
Four ... 14
Panneau de commande du four ... **15**
Sélecteur de modes de fonctionnement ... 16
Écran ... 16
Sélecteur rotatif < > ... 16
Touches sensitives ... 16
Symboles ... 17
Principe de commande ... **18**
Sélectionner un mode de cuisson ... 18
Saisie de chiffres ... 18
Sélectionner une option de menu dans la liste de sélection ... 18
Modifier le réglage dans une liste de sélection ... 18
Modifier le réglage avec une barre verticale ... 18
Équipement ... **19**
Plaque signalétique ... 19
Pièces fournies ... 19
Accessoires joints et accessoires disponibles en option ... 19
Dispositifs de sécurité ... 25
Surfaces avec revêtement PerfectClean ... 25
Première mise en marche ... **26**
Miele@home ... 26
Réglages de base ... 27
Première montée en température du four ... 28
Réglages ... **29**
Aperçu des réglages ... 29
Sélectionner le menu "Réglages" ... 30
Langue ⚑ ... 30
Heure ... 30
Ecran ... 30
Volume ... 30
Unités ... 31
Temp. préprogrammées ... 31
Conseil pyrolyse ... 31
Arrêt différé ventilateur ... 31
Heures fonctionnement ... 31
Miele@home ... 32
Commande à distance ... 33
Mise à jour à distance ... 33
Version logiciel ... 34
Revendeur ... 34

Contenu

Réglages usine ... 34
Minuterie ... **35**
Présentation des modes de cuisson ... **36**
Conseils pour économiser de l'énergie ... **37**
Commande ... **38**
Facilité d'utilisation ... 38
Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson ... 38
Modifier la température ... 38
Régler les temps de cuisson ... 39
Modification des durées de cuisson réglées ... 39
Suppression des durées de cuisson réglées ... 39
Interrompre la cuisson ... 40
Préchauffer l'enceinte ... 40
Program. automatiques ... **41**
Utiliser des programmes automatiques ... 41
Consignes d'utilisation ... 41
Pâtisseries ... **42**
Conseils pour cuire des pâtisseries ... 42
Remarques concernant les tableaux de cuisson ... 42
Remarques concernant les modes de cuisson ... 43
Rôti ... **44**
Conseils de rôtissage ... 44
Remarques relatives aux tableaux de cuisson ... 44
Remarques concernant les modes de cuisson ... 45
Grillades ... **46**
Conseils pour les grillades ... 46
Remarques concernant les tableaux de cuisson ... 46
Remarques concernant les modes de cuisson ... 47
AirFry ... **48**
Accessoires ... 48
Astuces pour l'AirFrying ... 49
Utiliser le mode de cuisson AirFry ... 49
Autres applications ... **50**
Décongeler ... 50
Cuisson à basse température ... 50
Stérilisation ... 51
Déshydrater ... 53
Produits surgelés/plats préparés ... 54
Préchauffer la vaisselle ... 54
Nettoyage et entretien ... **55**
Détergents à ne pas utiliser ... 55
Retirer les salissures normales ... 56
Éliminer les salissures incrustées (sauf rails coulissants FlexiClips) ... 56

Contenu

Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip 57
Nettoyer l'enceinte de cuisson par Pyrolyse 57
Démonter la porte 61
Désassembler la porte 62
Monter la porte 65
Démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips 66
Que faire si **67**
Service après-vente **71**
Contact en cas d'anomalies 71
Garantie 71
Installation **72**
Dimensions d'encastrement 72
Encastrement dans une armoire haute ou basse 72
Vue latérale H 24xx 73
Vue latérale H 27xx, H 28xx 74
Raccordements et ventilation 75
Encastrement du four 76
Raccordement électrique 77
Tableaux de cuisson **78**
Pâte à gâteau 78
Pâte brisée 79
Pâte levée 80
Pâte à l'huile et au fromage blanc 81
Génoise 81
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue 82
Plats salés 83
Bœuf 84
Veau 85
Porc 86
Agneau, gibier 87
Volaille, poisson 88
Données destinées aux instituts de contrôle **89**
Aliments d'essai selon la norme EN 60350-1 89
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1 90
Programmes automatiques pour recettes **91**
Moelleux aux pommes 92
Génoise 93
Garnitures pour génoise 94
Gâteau marbré 95
Crumble aux fruits 96
Biscuits à l'emporte-pièce 97
Spritz 98
Muffins aux noix 99

Pizza (pâte levée) 100
Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc) 101
Poulet 102
Filet de bœuf (à rôtir) 103
Truite 104
Filet de saumon 105
Truite saumonée 106
Gratin de pommes de terre et fromage 107
Lasagnes 108
Recettes AirFry **109**
Falafel à la sauce au yaourt 110
Frites et frites de patates douces 111
Bâtonnets de tofu au sésame 112
Pommes de terre au four au fromage, aux ciboules et au lard 113
Pomme de terre au four à la feta, avec tzatziki et salade du berger 114
Frites de courgettes avec sauce au bleu et sauce chili 115
Maïs grillé avec sauce hoisin et coleslaw 116
Nuggets de poulet avec panade coco-sésame 117
Cabillaud en croûte 118
Bananes avec nappage pistaches-miel 119
Pasteis de Nata 120
Pasteis de Nata vegan 121
Caractéristiques techniques **122**
Déclaration de conformité 122
Droits d'auteur et licences pour le module de communication 122

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

Conservez ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

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

▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Utilisez le four exclusivement pour un usage domestique, pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et déshydrater les aliments. Tout autres types d'utilisation ne sont pas autorisés.

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

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

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

Présence d'enfants dans l'environnement domestique

▶ Utilisez le verrouillage de la mise en marche pour prévenir tout enclenchement involontaire du four.

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

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus ne peuvent utiliser le four sans surveillance que si ce dernier leur a été expliqué de sorte qu'ils peuvent le faire fonctionner de manière sûre. Les enfants doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.

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

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

▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. En jouant, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enveloppant dans les matériaux de conditionnement (film plastique par ex.) ou en introduisant leur tête dans les emballages.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

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

▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Pendant la pyrolyse, le four chaufe plus qu'en fonctionnement normal.
Empêchez les enfants de toucher le four pendant la pyrolyse.

▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure.
La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Les enfants peuvent se blesser lorsque la porte est ouverte.
Empêchez-les de se placer, de s'assoir ou se suspendre à la porte ouverte.

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

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

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

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

▶ Les rallonges ou multiprises ne garantissent pas la sécurité nécessaire. Par conséquent, ne les utilisez pas pour raccorder le four au réseau électrique.

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

▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).

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

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.

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

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

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

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

- Retirer les fusibles de l'installation électrique
- Dévisser complètement les fusibles de l'installation électrique
- débranchez la prise (le cas échéant). Ne tirez pas le câble d'alimentation électrique, mais la fiche.

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

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

Utilisation conforme

▶ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au niveau des résistances, de l'enceinte de cuisson, des aliments et des accessoires.
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et retirer les aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude.

▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, maintenez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Interrompez le processus en éteignant le four et en débranchant la fiche de secteur. N'ouvrez la porte que si la fumée s'est dissipée.

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en marche sont susceptibles de prendre feu en raison des températures élevées. 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 cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le four et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.

▶ Si vous faites griller les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et, éventuellement, de s'auto-enflammer. Respectez les temps de cuisson recommandés.

▶ Certains aliments sèchent rapidement et peuvent s'enflammer à cause de des températures élevées du grill.
N'utilisez jamais les modes de cuisson avec grill pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus [⁂] ou Chaleur sole-voûte [▭].

▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour la préparation de vos plats, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

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

▶ Les aliments maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte de cuisson peuvent se dessécher et l'humidité qui s'en échappe risque de corroder le four. Par conséquent, recouvrez 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 de pose pour les préparations ou pour réchauffer les récipients, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante Plus [⁂] ou Chaleur tournante Eco [⁂].

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

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

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

▶ La vaisselle en plastique non adaptée aux fours peut fondre à haute température et peut endommager le four ou commencer à brûler. Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistante convenant à la cuisson au four. Suivez les instructions du fabricant de vaisselle.

▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

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

▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez pas sur la porte ouverte et ne vous asseyez pas dessus, n'y déposez aucun d'objet lourd. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de cuisson. Le four risque d'être endommagé.

Pour les surfaces en inox s'applique :

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

▶ Risque de blessure dû aux vapeurs toxiques. Des vapeurs peuvent surgir lors de la pyrolyse et provoquer des irritations des muqueuses. Lors de la pyrolyse, ne restez pas longtemps dans la cuisine et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y accéder. Pendant la pyrolyse, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

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

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

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

Accessoires

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

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre four.

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

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

Mise au rebut de l'emballage

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

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution. Votre revendeur Miele récupère les emballages de transport.

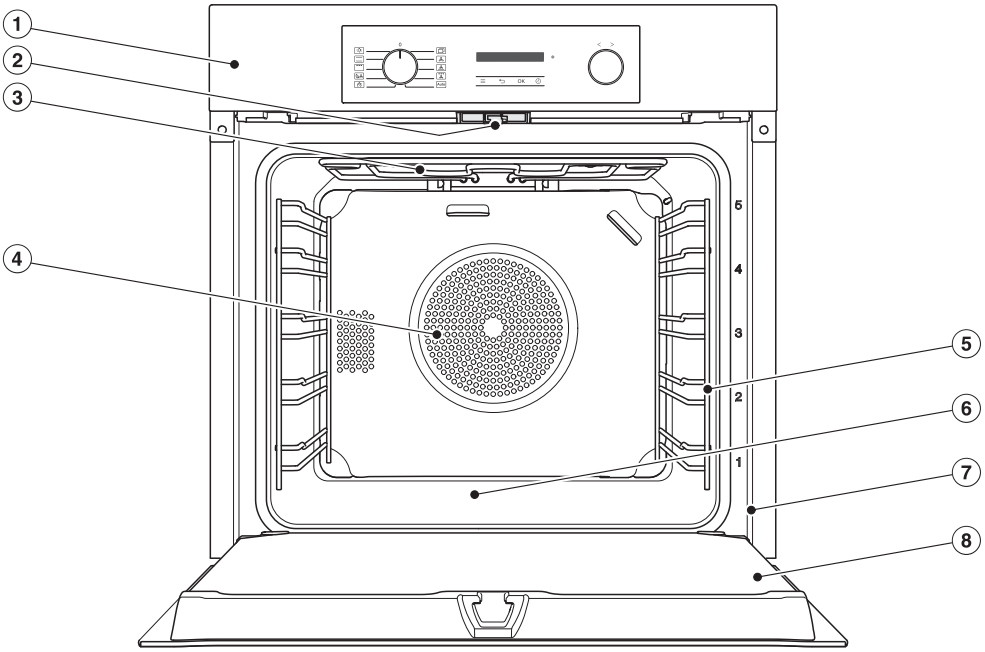
Mise au rebut de l'ancien appareil

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 aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite 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 légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

Aperçu

Four



① Éléments de commande

② Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse

③ Résistances dans les parties inférieure et supérieure du gril

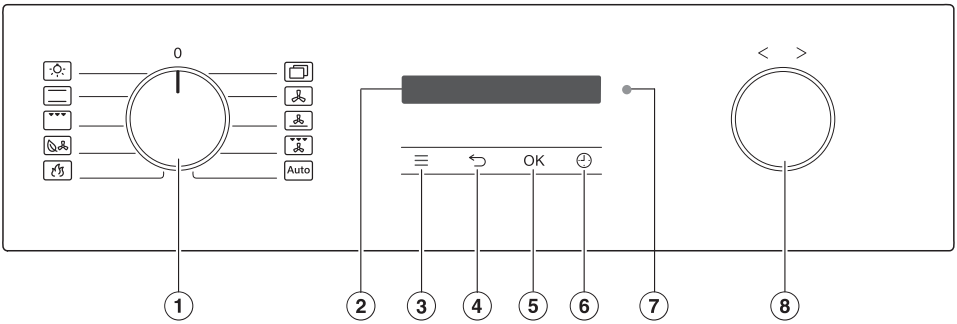
④ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière

⑤ Grilles de support avec 5 niveaux

⑥ Sole de l'enceinte de cuisson avec résistance de sole intégrée

⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑧ Porte



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

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

③ Touche sensitive ≡
Accéder aux réglages

④ Touche sensitive ⮌
Retour en arrière par étapes

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

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

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

⑧ Sélecteur rotatif < >
Pour paramétrer les temps, les températures et sélectionner les options de menu

Sélecteur de modes de fonctionnement

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

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

Betriebsarten

- Eclairage
- Chaleur sole-voûte
- Gril grand
- Chaleur tournante Eco
- Pyrolyse
- autres | Booster
  autres | AirFry
- Chaleur tournante Plus
- Cuisson intensive
- Turbogril
- Program. automatiques

Écran

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

Sélecteur rotatif < >

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

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

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

En tournant vers la droite >, vous naviguez vers le bas dans une liste de sélection, en tournant vers la gauche <, vers le haut.

Touches sensitives

Les touches sensitives réagissent au contact du doigt. Chaque contact est confirmé par un bip sonore. Vous pouvez désactiver ce bip via les touches sensitives ≡ | Volume | Signal sonore touches.

Touches sensitives situées en dessous de l'écran

Touche sensitive	Fonction
≡	Cette touche sensitive vous permet d'accéder aux paramètres, lorsque le sélecteur de mode de cuisson se trouve en position **0** ou en position Eclairage ☼.
⮌	Selon le menu dans lequel vous vous trouvez, vous revenez au menu de niveau supérieur ou au menu principal à l'aide de cette touche sensitive.
OK	Cette touche sensitive vous permet de sélectionner des fonctions comme la minuterie par exemple, d'enregistrer des modifications de valeurs ou des réglages et de confirmer des messages.
◴	Si aucun programme de cuisson n'est en cours, cette touche sensitive permet de régler à tout moment une minuterie (par ex. pour cuire des œufs). Si un programme de cuisson est parallèlement en cours, vous pouvez régler une minuterie, un temps de cuisson ainsi qu'une heure de début et de fin pour le programme de cuisson.

Symboles

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

Symbole	Signification
i	Ce symbole représente des informations supplémentaires et des consignes de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur *OK*.
🔔	Minuterie
✓	La coche indique le réglage actuel.
■■■■□□□	Certains réglages telles que la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont effectués via une barre à segments.
🔒	Le verrouillage de la mise en marche empêche l'enclenchement involontaire du four (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Sécurité enfants 🔒").
📱	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le réglage Commande à distance | Activé)

Sélectionner un mode de cuisson

- Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

La température préconisée s'affiche à l'écran.

- Si nécessaire, modifiez la température préconisée avec le sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Changer de mode de cuisson

Au cours d'un programme de cuisson, vous pouvez changer de mode de cuisson.

- Sélectionnez le nouveau mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Saisie de chiffres

Les chiffres modifiables sont en surbrillance.

- Tournez le sélecteur rotatif < > vers la droite ou la gauche pour modifier les chiffres.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le chiffre modifié est enregistré.

Sélectionner une option de menu dans la liste de sélection

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

Modifier le réglage dans une liste de sélection

Le réglage actuel est coché ✓.

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

Le réglage est mémorisé. Vous revenez au menu précédent.

Modifier le réglage avec une barre verticale

Certains réglages sont représentés par une barre verticale ■■■■□□□. La valeur maximale est sélectionnée lorsque tous les segments sont pleins.

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

- Tournez le sélecteur rotatif < > vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche.
- Confirmez votre choix en appuyant sur *OK*.

Le réglage est mémorisé. Vous revenez au menu précédent.

Vous trouverez au verso les modèles décrits dans les présentes instructions d'emploi et de montage.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible en façade lorsque la porte est ouverte.

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

Si vous avez des questions ou des problèmes, munissez-vous de ces informations pour que Miele puisse vous conseiller de manière ciblée.

Pièces fournies

- Mode d'emploi et instructions de montage pour commander les fonctions du four,
- Vis de fixation du four dans la niche d'encastrement
- Divers accessoires

Accessoires joints et accessoires disponibles en option

En série ou en option suivant les modèles.

En principe, votre four est équipé des grilles de support, d'une plaque de cuisson multi-usage 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.

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

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

Grilles de support

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

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

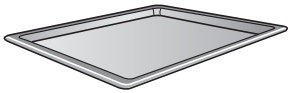
Chaque niveau est composé de 2 tiges de support superposées.

Les accessoires (par ex. une grille) s'insèrent entre les tiges de support.

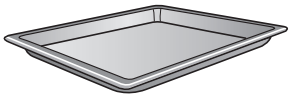
Vous pouvez démonter les grilles de support (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter les grilles de support avec rails coulissants FlexiClips").

Plaque de cuisson, plaque universelle et grille avec sécurité d'extraction

Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usage HUBB 71 :



Grille HBBR 71 :

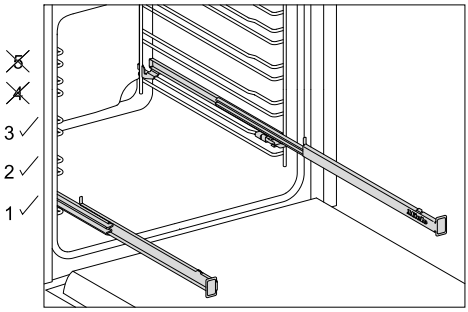
Insérez toujours ces accessoires entre les tiges d'un des niveaux des grilles de support.

Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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

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

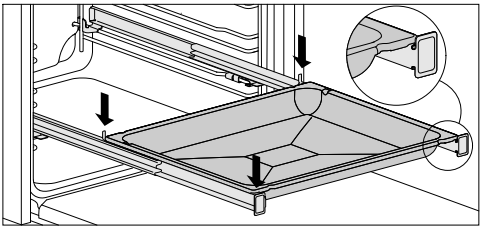
Rails coulissants FlexiClip HFC 70-C

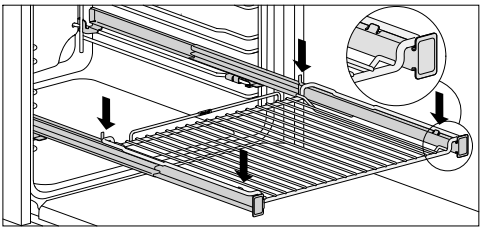


Les rails coulissants FlexiClip peuvent être montés uniquement aux niveaux 1, 2 et 3.

Les rails coulissants FlexiClip peuvent s'extraire entièrement de l'enceinte de cuisson. Ils donnent une vision d'ensemble des aliments.

Insérez les rails coulissants FlexiClip jusqu'au fond avant de mettre l'accessoire dessus.





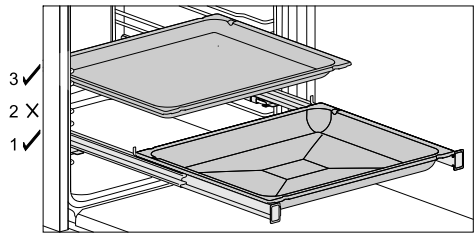
Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance :

- Assurez-vous que les accessoires se trouvent toujours entre les ergots avant et arrière des rails coulissants.
- Lorsque vous glissez la grille sur les rails coulissants FlexiClip, positionnez toujours la zone réservée aux aliments vers le bas.

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

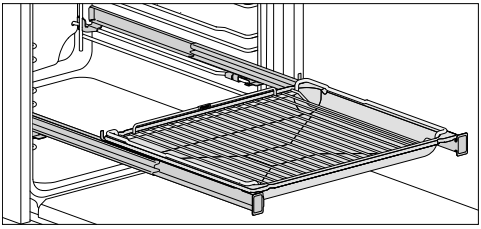
Comme les rails coulissants sont montés sur la barre supérieure d'un niveau, la distance par rapport au niveau supérieur, se réduit. Un écart insuffisant peut nuire au résultat de la cuisson.

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



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

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



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

Monter des rails coulissants FlexiClip

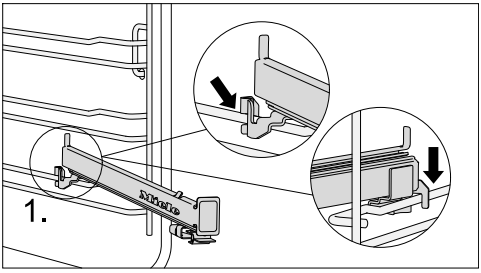
⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClip.

Montez les rails coulissants FlexiClip de préférence au niveau 1. Ils peuvent ainsi être utilisés pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2.

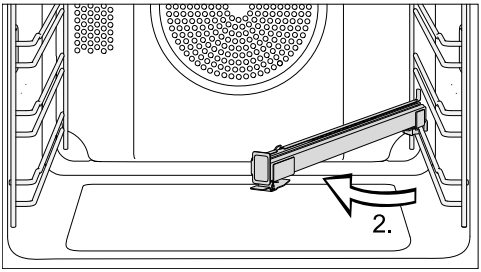
Un niveau des grilles de support se compose de deux barres. Les rails coulissants FlexiClip se montent sur les barres supérieures du niveau.

Montez le rail coulissant FlexiClip avec le logo Miele du côté droit.

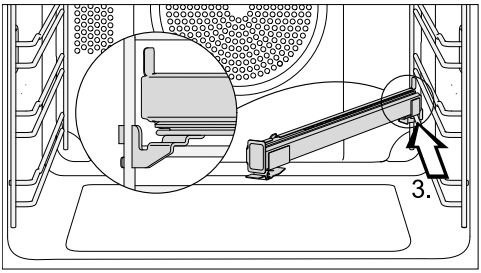
Lors du montage ou du démontage, n'écartez **pas** les rails coulissants FlexiClip.



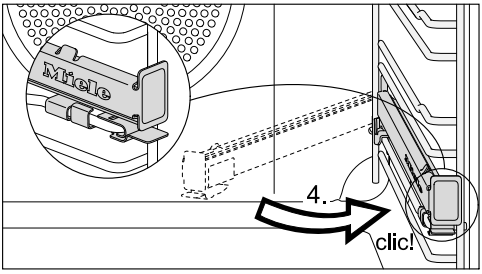
- Accrochez le rail coulissant FlexiClip à l'avant sur la barre supérieure d'un niveau (1.).



- Faites pivoter le rail coulissant FlexiClip vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.).



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



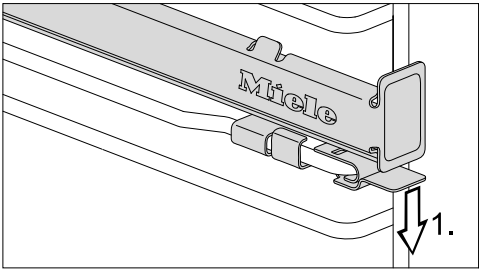
- Positionnez le rail coulissant FlexiClip et enclenchez-le sur la barre supérieure en vous assurant qu'un clic se fasse entendre (4.).

Si les rails coulissants FlexiClip se bloquent après le montage, tirez dessus une fois d'un coup sec.

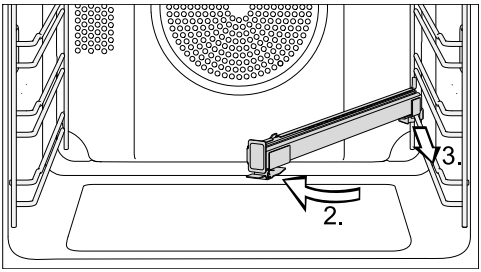
Démonter les rails coulissants FlexiClip

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClip.

- Poussez complètement le rail coulissant FlexiClip dans l'enceinte de cuisson.

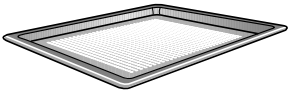


- Appuyez sur la languette du rail coulissant FlexiClip pour l'abaisser (1.).



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

Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée HBBL 71



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

- Le brunissage sur le bas est amélioré pour la préparation de pâtisseries, viennoiseries, pains et pizzas à base de pâte levée ou de pâte à l'huile et au fromage blanc.
  Étalez d'abord la pâte sur une surface de travail plane et placez-la ensuite sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée.
- Les frites, les croquettes de pommes de terre ou des aliments similaires peuvent être frits sans huile dans le flux d'air chaud (AirFrying).
- Pour la déshydratation/le séchage, la circulation de l'air autour des aliments à déshydrater est optimisée.

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.
Le **moule rond perforé avec AirFry HBFP 27-1** offre les mêmes possibilités d'utilisation.

Moules ronds

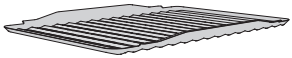
Le **moule rond non perforé HBF 27-1** convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

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

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

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

Plaque à griller et rôtir HGBB 71



La plaque à griller et rôtir se place dans la plaque de cuisson multi-usage.
La plaque pour griller, 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.

Pierre de cuisson HBS 70

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

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

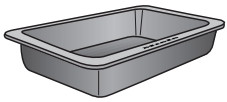
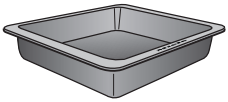
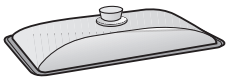
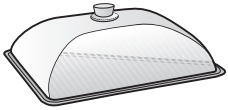
Équipement

Plat à rôtir Gourmet HUB
Couvercle pour plat à rôtir HBD

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

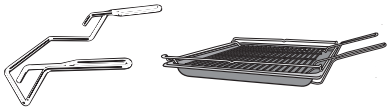
Le plat à rôtir Gourmet est disponible en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur ne changent pas.

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

Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* compatible avec les plans de cuisson à induction

Poignée de retrait HEG



La poignée de retrait vous permet de sortir la plaque de cuisson multi-usage, la plaque de cuisson et la grille avec plus de facilité.

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Chiffon microfibres Miele
- Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants** 🔒
  (voir chapitre „Réglages“, section „Sécurité enfants 🔒“)
- **Ventilateur de refroidissement**
  (voir chapitre “Réglages”, section “Arrêt différé ventilateur”)
- **Arrêt de sécurité**
  L’arrêt de sécurité s’active automatiquement si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.
- **Porte ventilée**
  La porte est équipée d’une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement la chaleur. Pendant le fonctionnement du four, de l’air circule également dans la porte de sorte que la vitre extérieure reste froide.
  Vous pouvez déposer la porte et la démonter pour la nettoyer (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”).
- **Verrouillage de porte** pour la pyrolyse
  Au début de la pyrolyse, la porte est verrouillée pour des raisons de sécurité. La porte se déverrouille seulement lorsque la température dans l’enceinte de cuisson descend en deçà de 280 °C.

Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les surfaces revêtues de PerfectClean se distinguent par d’excellentes propriétés antiadhésives et un nettoyage exceptionnellement facile.

Les aliments se détachent facilement. Les salissures résultant d’une cuisson ou d’un rôtissage s’éliminent rapidement.

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

N’utilisez pas de couteaux en céramique pour ne pas rayer les surfaces traitées avec PerfectClean.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s’entretiennent comme le verre.
Veuillez lire les indications au chapitre “Nettoyage et entretien” afin de préserver les propriétés antiadhésives et la facilité d’entretien.

Surfaces avec revêtement PerfectClean :

- Plaque de cuisson multi-usage
- Plaque de cuisson
- Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée
- Plaque à griller et rôtir
- Moule rond
- Moule rond perforé avec AirFry

Miele@home

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

Pour son utilisation, il vous faut :

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

L'app Miele vous guide pour la connexion entre le four et le réseau Wi-Fi local.

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

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre four
- Relever des informations sur les programmes de cuisson achevés de votre four
- Quitter les programmes de cuisson en cours

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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

Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele depuis l'Apple App Store ou depuis Google Play Store.

Réglages de base

Pour la première mise en service, vous devez effectuer les réglages ci-dessous. Vous pouvez modifier ces réglages d'usine ultérieurement (voir chapitre "Réglages").

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.
Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud.
N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

Une fois le four raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement. L'écran affiche le texte "Miele", puis après quelques secondes, la demande de réglage de la langue.

Régler la langue

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

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

Configuration du site

- Sélectionnez le lieu souhaité avec le sélecteur rotatif < >.
- Validez avec *OK*.

Configuration de Miele@home

L'écran affiche Installer Miele@home.

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

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

Régler l'heure

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

Terminer la première mise en service

Fin première mise en service s'affiche.

- Validez avec *OK*.

Langue ⚑ s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive ≡.

L'heure est affichée.

La première mise en service est terminée.

Première montée en température du four

Des odeurs désagréables peuvent se produire lors de la première utilisation. Pour les éliminer, faites chauffer le four pendant au moins une heure.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.
Évitez que les odeurs ne se répandent dans d'autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four et les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails coulissants FlexiClip (s'il y en a) dans les grilles de support et insérez les plaques et la grille.
- Sélectionnez autres à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.

Booster✓ s'affiche.

- Validez avec *OK*.

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

Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

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

Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. 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 les nettoyer à la main.

- Retirez l'ensemble des accessoires de l'enceinte de cuisson et nettoyez-les à la main (voir le 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 une lavette douce.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit sèche avant de fermer la porte.

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue	... | deutsch | english | ... Site
Heure	Affichage Activé* | Eteint | Désactivation de nuit Format de l'heure 12h | 24h* régler
Ecran	Luminosité ■■■■□□□
Volume	Signaux sonores Mélodies* ■■■■□□□ Fréquence simple ■■■■■■■□□□□□□ Signal sonore touches ■■■■□□□
Unités	Température °C* | °F
Temp. préprogrammées	
Conseil pyrolyse	Activé | Eteint*
Arrêt différé ventilateur	Régulation thermique* Commandé par la durée
Heures fonctionnement	
Sécurité enfants	Activé | Eteint*
Miele@home	Activer | Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Réinitialiser Installer
Commande à distance	Activé* | Eteint
Mise à jour à distance	Activé* | Eteint
Version logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé | Eteint*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Sélectionner le menu “Réglages”

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

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson en position **0** ou en position Eclairage [☼].
- Effleurez la touche sensitive ≡.

La liste de sélection des réglages s’affiche.

- Avec le sélecteur rotatif < >, sélectionnez le réglage souhaité.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

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

Langue ⚑

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

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

Heure

Affichage

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

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

Format de l'heure

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

régler

Réglez les heures et les minutes.

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

Ecran

Luminosité

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

- ■■■■■■■
  luminosité maximale
- ■⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  luminosité minimale

Volume

Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal retentit lorsque la température réglée est atteinte et après écoulement de la durée réglée.

Mélodies

A la fin d’un processus, une mélodie se répète plusieurs fois à intervalles réguliers.

Le volume de cette mélodie est représenté par une barre verticale.

- ■■■■■■■
  volume maximum
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  mélodie éteinte

Fréquence simple

À la fin d’un processus, un son continu retentit pendant un certain temps.

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

- ■■■■■■■■■■■■■
  volume maximum du son
- ⊏▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭⊐
  volume minimum du son

Signal sonore touches

Le volume du son des touches, qui retentit à chaque contact, est représenté par une barre verticale.

- ■■■■■■■
  volume maximum
- ⊏▭▭▭▭▭⊐
  Le son des touches est désactivé

Unités

Température

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

Temp. préprogrammées

Il est recommandé de modifier les températures préconisées si vous en utilisez souvent d'autres.

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

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Modifiez la température préconisée.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Conseil pyrolyse

Vous pouvez régler si la recommandation en vue d'exécuter la pyrolyse apparaît (Activé) ou non (Eteint).

Arrêt différé ventilateur

À la fin d'un processus de cuisson, la ventilation se poursuit afin d'éliminer l'humidité résiduelle à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, dans le bandeau de commande et la niche d'encastrement.

- Régulation thermique
  Le ventilateur de refroidissement est désactivé lorsque la température de l'enceinte de cuisson descend en dessous de 70 °C env.
- Commandé par la durée
  Le ventilateur de refroidissement est désactivé après env. 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement et le plan de travail, et corroder le four.

Si vous conservez des plats au chaud, le réglage Commandé par la durée augmente l'humidité de l'air et embue le bandeau de commande, forme des gouttes sous le plan de travail ou embue la façade du meuble.

Ne conservez pas de plat dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage Commandé par la durée.

Heures fonctionnement

En sélectionnant Heures fonctionnement, vous pouvez accéder au nombre totale d'heures de fonctionnement de votre four.

Sécurité enfants

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

Si le verrouillage de la mise en marche est activé, vous pouvez immédiatement régler une minuterie.

Le verrouillage de la mise en marche est maintenu même après une panne de courant.

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

Miele@home

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

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

- Activer
  Ce réglage n'est visible que si Miele@home est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.
- Désactiver
  Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'installation Miele@home est maintenue, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- Etat de la connexion
  Ce réglage n'est visible que si Miele@home est activé. L'écran affiche des informations telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau et l'adresse IP.
- Nouvelle installation
  Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. Réinitialisez les réglages du réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion.
- Réinitialiser
  Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a déjà été installé. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée au réglage d'usine. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.
  Réinitialisez les réglages du réseau si vous éliminez, vendez le four ou mettez en service un four d'occasion. C'est la seule manière de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.
- Installer
  Ce réglage est visible uniquement s'il n'existe pas encore de connexion à un réseau Wi-Fi. Vous devez reconfigurer la connexion au réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Commande à distance

Si vous avez installé l'app Miele sur votre terminal mobile, si vous disposez du système Miele@home et si vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez régler la température et le mode de cuisson après avoir sélectionné un mode de cuisson, sélectionner des consignes relatives aux programmes de cuisson en cours ou mettre fin à un programme de cuisson en cours.

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

Mise à jour à distance

L'option Mise à jour à distance ne s'affiche et ne peut être sélectionnée que si les conditions d'utilisation de Miele@home sont remplies (voir chapitre "Première mise en service", paragraphe "Miele@home").

Le logiciel de votre four peut être mis à jour via la fonction RemoteUpdate. Si une mise à jour est disponible pour votre four, ce dernier la téléchargera automatiquement. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

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

Mise en marche/arrêt

La mise à jour à distance est activée par défaut. Une mise à jour disponible est automatiquement téléchargée et doit être installée manuellement.

Désactiver la mise à jour à distance si vous ne souhaitez pas de téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance

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

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

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est reposée en remettant le four en marche.

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Respectez les points suivants pour la mise à jour à distance :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une mise à jour installée ne peut être annulée.
- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Seul le SAV Miele est habilité à exécuter certaines mises à jour du logiciel.

Version logiciel

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

Revendeur

Cette fonction permet aux commerçants de présenter le four sans le chauffer. Ce réglage est inutile pour une utilisation privée.

Mode expo

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

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

Réglages usine

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

Utiliser la fonction Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie 🔔 pour surveiller certaines opérations, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez simultanément configuré le démarrage ou l'arrêt d'un programme de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner un aliment ou de l'arroser pendant le temps de cuisson).

La minuterie maximale réglable est 59:59 min.

Régler la minuterie

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

- Effleurez la touche sensitive 🕘.
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.

Le message régler 00:00 min s'affiche.

- Avec le sélecteur rotatif, paramétrez < > 06:20.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La durée de la minuterie est enregistrée.

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

Si un programme de cuisson est parallèlement en cours **sans** temps de cuisson réglé, 🔔 et la durée de la minuterie s'affichent dès que la température réglée est atteinte.

Si un programme de cuisson est parallèlement en cours **avec** un temps de cuisson réglé, le décompte de la minuterie reste en arrière-plan, le temps de cuisson s'affiche en priorité sur l'écran.

Si vous vous trouvez dans un menu, la minuterie s'affiche en arrière-plan.

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

- Effleurez la touche sensitive 🕘.

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

Modifier la minuterie

- Effleurez la touche sensitive 🕘.
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.
- Sélectionnez modifier.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La minuterie apparaît.

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

Le nouveau temps de minuterie est enregistré.

Supprimer la minuterie

- Effleurez la touche sensitive 🕘.
- Si un programme de cuisson est en cours simultanément, sélectionnez Minuterie.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La minuterie est supprimée.

Présentation des modes de cuisson

Modes de cuisson	Valeur préconisée	Range
Chaleur tournante Plus	160 °C	30–250 °C
Cuisson intensive	170 °C	50–250 °C
Chaleur tournante Eco	190 °C	100–250 °C
autres | Booster	160 °C	100–250 °C
autres | AirFry	190 °C	30–250 °C
Chaleur sole-voûte	180 °C	30–280 °C
Chaleur sole	190 °C	100–280 °C
Gril grand	240 °C	200–300 °C
Turbogril	200 °C	100–260 °C
Auto Program. automatiques		
Pyrolyse		

Processus de cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n’avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la plage indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson, puis vérifier la cuisson une fois la durée de cuisson minimale écoulée.
- Ne préchauffez l’enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d’ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériau non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d’aluminium recouverte d’un revêtement). Les matériaux 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 de cuisson ni la grille de feuille d’aluminium renvoyant la chaleur.
- Surveillez la durée de cuisson pour éviter tout gaspillage d’énergie lors de la cuisson des aliments.
  Programmez une durée de cuisson ou utilisez une sonde thermique si vous en disposez.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante Plus pour un grand nombre de plats. Il permet de cuire à une température plus faible que le mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est immédiatement diffusée dans l’enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Chaleur tournante Eco est un mode de cuisson innovant adapté à la cuisson de petites portions, par ex. pizzas surgelées, petits pains précuits ou biscuits à l’emporte-pièce, mais également pour des plats à base de viande et rôtis. Vous économisez de l’énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. En cuisant sur un niveau, vous économisez jusqu’à 30 % d’énergie pour des résultats de cuisson tout aussi bons. N’ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson.
- Pour les grillades, utilisez autant que possible le mode Turbogril. Ce mode de cuisson 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 réduire la température au réglage minimum env. 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n’éteignez le four en aucun cas (voir le chapitre “Consignes de sécurité et mises en garde”).
- Il est préférable de lancer la pyrolyse directement à la fin d’un processus de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d’énergie.

Mode économie d’énergie

Pour des raisons d’économies d’énergie, le four s’éteint automatiquement lorsqu’aucun processus de cuisson ou autre commande n’est en cours. L’heure s’affiche ou l’écran est sombre (voir le chapitre “Réglages”).

Facilité d'utilisation

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

Après un cour affichage du mode de cuisson, la température préconisée s'affiche.

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

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

- Validez en appuyant sur *OK*.

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

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

- Après la cuisson, tournez le sélecteur de mode de cuisson en position **0**.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.

Modifier les valeurs et les réglages pour un processus de cuisson

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

Les réglages suivants peuvent être modifiés selon le mode sélectionné :

- Température
- Durée
- Terminé à
- Départ à

Modifier la température

Vous pouvez régler la température préconisée via les touches sensitives ≡ | Temp. préprogrammées de manière permanente en l'adaptant à vos habitudes personnelles.

- Modifiez la température avec le sélecteur rotatif < >.

La température change par paliers de 5 °C.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Remarque : Si vous avez programmé **un** temps de cuisson, vous devez tout d'abord quitter le menu "temps de cuisson" à l'aide de la touche sensitive ⮌. Ensuite, vous pouvez modifier la température avec le sélecteur rotatif < >. Enfin, effleurez la touche sensitive 🕘 pour afficher de nouveau le temps de cuisson.

Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme de cuisson. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire devenir impropres à la consommation.
La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité pendant la cuisson.
Sélectionnez une durée aussi courte que possible jusqu'au démarrage du programme de cuisson.

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

Vous pouvez désactiver automatiquement ou activer et désactiver le programme de cuisson en entrant Durée, Terminé à ou Départ à à l'aide de la touche ⏲.

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

- Effleurez la touche sensitive ⏲.
- Réglez les heures souhaitées.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Effleurez la touche ⮌ pour revenir au menu du mode sélectionné.

Modification des durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive ⏲.
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez modifier.
- Modifiez le temps de cuisson réglé.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez la touche sensitive ⮌ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Les réglages sont supprimés dans le cas d'une panne de courant.

Suppression des durées de cuisson réglées

- Effleurez la touche sensitive ⏲.
- Sélectionnez le temps souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez la touche sensitive ⮌ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Si vous supprimez Durée, les temps réglés pour les options Terminé à et Départ à sont également effacés.

Si vous supprimez Terminé à ou Départ à, le processus de cuisson démarre avec la durée de cuisson réglée.

Interrompre la cuisson

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

Les temps de cuisson réglés sont supprimés. Si vous avez tourné le sélecteur de mode de cuisson en position **0**, éteignez le chauffage et l'éclairage de l'enceinte.

Préchauffer l'enceinte

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

Le préchauffage de l'enceinte n'est indispensable que pour de rares préparations.

■ Enfournez la plupart des plats dans l'enceinte froide afin d'utiliser la chaleur émise dès la phase de chauffage.

■ Il est conseillé de préchauffer l'enceinte pour les préparations et modes de cuisson suivants :

- Pâte à pain foncée ainsi que rosbif et filet en mode de cuisson Chaleur tournante Plus et Chaleur sole-voûte
- Gâteaux et biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes) ainsi que des pâtes délicates (par ex. génoise) en mode de cuisson Chaleur sole-voûte

Montée en température accélérée

Le mode de cuisson 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 de cuisson Booster pendant la phase de préchauffage.

Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

■ Sélectionnez autres à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.

■ Validez Booster✓ avec *OK*.

■ Sélectionnez la température.

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité une fois que le four a atteint la température programmée.

■ Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

Utiliser des programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson de façon confortable et sûre.
Vous trouverez les recettes correspondantes à la fin du mode d'emploi et des instructions de montage au chapitre Recettes "Program. automatiques".

- Sélectionnez Program. automatiques Auto.

La liste de sélection s'affiche.

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

Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous conseillons d'utiliser les bonnes quantités et les accessoires adaptés pour les recettes.
- Pour choisir le bon niveau, veuillez démonter le rail coulissant FlexiClips HFC 70-C avant de commencer un programme automatique.
- Après une cuisson, laissez l'enceinte refroidir à la température ambiante avant de démarrer un programme automatique.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre une phase de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés dans l'enceinte. Le message correspondant s'affiche à l'écran.

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

Conseils pour cuire des pâtisseries

- Réglez une durée de cuisson. La cuisson des pâtisseries ou du pain ne doit pas être trop longue. La pâte risque de sécher et la levure de perdre son efficacité.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usage ou un moule en matériau thermorésistant.
- Évitez d'utiliser des moules clairs à parois minces en matériau brillant, car les moules de couleur claire empêchent la préparation de dorer suffisamment ou uniformément. Ils peuvent même empêcher la préparation de bien cuire.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille afin d'obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Faites cuire les tartes aux fruits et les grands gâteaux sur la plaque de cuisson multi-usage.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usage, sont dotés d'un revêtement PerfectClean (voir le chapitre "Équipement"). En général, les surfaces dotées du revêtement PerfectClean n'ont pas besoin d'être graissées ni recouvertes de papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et similaire. Ce type de pâte a tendance à coller en raison d'un 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

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si vous utilisez des températures supérieures à celles indiquées, vous pouvez écourter le temps de cuisson mais le brunissement risque d'être nettement moins uniforme et les aliments pas assez cuits.

Sélectionner le temps de cuisson

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans les tableaux de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé. Réduire la durée de 10 min. si le four est préchauffé.

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

Si la pâte humide n'adhère pas au bâtonnet, la cuisson est terminée.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Présentation des modes de cuisson".

Utiliser Program. automatiques Auto

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

Utiliser Chaleur tournante Plus

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 de cuisson si vous souhaitez faire cuire des aliments sur plusieurs niveaux en même temps.

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

Conseils

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

Utiliser Cuisson intensive

Utilisez ce mode de cuisson pour cuire les gâteaux à garniture humide.

N'utilisez **pas** ce mode de cuisson pour cuire des biscuits.

- Enfournez les gâteaux au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Les moules mats et de couleur sombre en tôle noire, émail brun, fer-blanc mat foncé, aluminium mat ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif sont adaptés.

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Conseils de rôtissage

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôtir, cocotte, plat en verre, sachet de rôtissage, plat en terre cuite, plaque de cuisson multi-usage, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si vous en disposez) sur la plaque de cuisson multi-usage.
- Le **préchauffage** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour un rosbif ou un filet. En règle générale, le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir de la viande, utilisez **un récipient fermé**, par ex. un plat à rôtir. La viande reste juteuse à l'intérieur. L'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Il vous reste suffisamment de jus pour préparer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sachet de rôtissage**, respectez les instructions figurant sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **récipient ouvert** pour rôtir, vous pouvez badigeonner la viande maigre de graisse, la barder de lard ou l'entrelarder.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson. Cela nuirait au **brunissage** de la viande. Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, couvrez-le et laissez-le **reposer** env. 10 minutes. Le rôti perdra ainsi moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Badigeonnez les **volailles** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin du rôtissage pour obtenir une peau croustillante.

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson à la fin de ce document.

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

Sélectionner la température

■ Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les température sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.

■ En mode Chaleur tournante Plus, choisissez une température d'env. 20 °C de moins que pour le mode Chaleur sole-voûte.

■ Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C. Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

■ En cas de cuisson sur la grille de cuisson, réduisez la température d'env. 10 °C par rapport à la cuisson dans un plat à rôtir.

Sélectionner le temps de cuisson ◴

Sauf indication contraire, les temps indiqués dans le tableau de cuisson s'appliquent à un four non préchauffé.

■ Calculez le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson par cm d'épaisseur [min/cm] :

- Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
- Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
- Rosbif/filet : 8–10 min/cm

■ De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.

Conseils

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

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Présentation des modes de cuisson".

Utiliser Program. automatiques Auto

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

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

Utilisez Chaleur tournante Plus ⁂

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

Avec le mode Chaleur tournante Plus ⁂, vous pouvez 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 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte ▭

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

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco ⁂

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

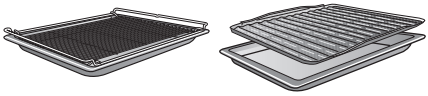
■ Enfournez les aliments au niveau 2.

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Si vous grillez avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur et n'est pas refroidi. Les éléments de commande deviennent brûlants.
Fermez la porte pendant la cuisson sur gril.

Conseils pour les grillades

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de la chaleur du haut/du gril porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez brièvement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez arroser le poisson de jus de citron.
- Utilisez la plaque de cuisson multiusage avec la grille de cuisson ou la plaque à griller et rôtir (si disponible) posée dessus. 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 de cuisson ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

N'utilisez pas la plaque de cuisson.



Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

Sélectionner la température

- Choisissez en règle générale la température la plus faible. Si les températures sont supérieures à celles indiquées, la viande brunira mais ne sera pas cuite.

Choisir le niveau

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

Choisir la durée de cuisson ◴

- Grillez les pièces de viande ou de poisson plates env. 6—8 minutes par côté.
  Assurez-vous que les différentes tranches soient à peu près de la même épaisseur afin que les durées de cuisson soient similaires.
- En règle générale, vérifiez si les aliments sont cuits dès que la durée la plus courte indiquée s'est écoulée.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.

- **bleu/saignant**
  si la viande est encore très souple, elle est rouge à l'intérieur.
- **rosé/à point**
  si la viande ne cède pas beaucoup, elle est rosée à l'intérieur.
- **bien cuit**
  si la viande ne cède pratiquement pas, elle est bien cuite.

Remarque : Si un gros morceau de viande est déjà bien doré en surface mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température du gril pour la suite de la cuisson. De cette manière, la surface ne sera pas trop foncée.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu de tous les modes avec les valeurs préconisées correspondantes est indiqué au chapitre "Présentation des modes de cuisson".

Utiliser Gril grand

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

Toute la résistance de voûte/du gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement thermique nécessaire.

Utiliser Turbogril

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

Pour les aliments plats, une température de 220 °C est recommandée en règle générale, et pour les aliments de grand diamètre 180—200 °C.

Le traitement en douceur des aliments est bon pour votre santé.
Faites dorer les frites ou autres aliments similaires sans les brunir.

Avec le mode de cuisson AirFry, les aliments sont frits à l'air chaud. L'AirFrying est un mode de préparation doux pour obtenir un résultat de cuisson croustillant partout.

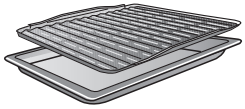
L'AirFrying convient donc particulièrement pour la préparation de produits surgelés tels que les frites, les croquettes de pommes de terre ou d'autres aliments similaires.

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

Accessoires

- Pour les **aliments qui ne lâchent pas d'eau ou de graisse** tels que les frites, utilisez la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée.
  Les fines perforations dans la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée permettent de dorer les aliments de tous les côtés pour les rendre croustillants.

- Utilisez **pour les aliments qui relâchent de l'eau ou de la graisse**, tels que les cuisses de poulet, la plaque de cuisson multi-usage avec la plaque à griller et rôtir (le cas échéant) posée dessus.
  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 de l'huile sur la plaque pour griller et rôtir avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.



- Posez les aliments au milieu de la grille de cuisson.

Astuces pour l'AirFrying

- Ne décongelez pas les surgelés.
- Répartissez bien les aliments à cuire sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée ou la plaque pour griller et rôtir.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson non préchauffée.
  Si le résultat de cuisson n'est pas assez croustillant à votre goût, vous pouvez également préchauffer l'enceinte la fois suivante.
- Faites cuire sur un seul niveau.
  La cuisson sur plusieurs niveaux augmente trop l'humidité dans l'enceinte et les aliments ne deviennent pas croustillants.
- Enfournez généralement les aliments dans le niveau 2.
  Si vous souhaitez plus de brunissage par le haut, vous pouvez également choisir un niveau supérieure la fois suivante.
- Si possible, retournez les aliments tels que les frites à la mi-cuisson. Utilisez la minuterie pour vous en rappeler.

Utiliser le mode de cuisson AirFry

- Répartissez bien les aliments à cuire sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée ou la plaque pour griller et rôtir.
- Enfournez les aliments au niveau 2.
- Sélectionnez autres à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.
- Sélectionnez AirFry avec le sélecteur rotatif.
- Validez avec *OK*.

La température préconisée s'affiche.

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

Autres applications

Ce chapitre vous fournit des informations sur les applications suivantes :
- Décongeler
- Cuisson à basse température
- Stérilisation
- Déshydrater
- Produits surgelés/plats préparés
- Plats chauds

Décongeler

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

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

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

⚠ Risque d'infection par 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 (particulièrement de la volaille), observez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide généré par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

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

Cuisson à basse température

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

Dorez tout d'abord brièvement la viande de tous les côtés à haute température.

Placez ensuite votre viande dans l'enceinte de cuisson préchauffée où elle prendra le temps de cuire à température réduite jusqu'à être parfaitement cuite et tendre.

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

■ Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur le pourtour. Détachez l'os au préalable.

■ Pour rôtir, utilisez par exemple une matière grasse pouvant être chauffée à très haute température (par ex. du beurre clarifié ou de l'huile).

■ Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

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

■ Dès que le programme de cuisson est terminé, vous pouvez découper la viande immédiatement. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.

■ Maintenez la viande au chaud dans l'enceinte de cuisson jusqu'à ce que vous passiez à table. Le résultat n'en sera pas affecté.

- Pour la servir, posez-la sur des assiettes chaudes et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

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

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

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.
Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et retirer les aliments chauds de l'enceinte de cuisson chaude.

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

Stérilisation

⚠ Risque d'infection par 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.
Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.

⚠ Risque de blessures dû à la surpression dans des conserves fermées.
La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion.
Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer des fruits et légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux en verre vendus dans des magasins spécialisés (bocaux pour conserves ou à couvercle vissé). Utilisez uniquement des bocaux et anneaux en caoutchouc qui ne sont pas endommagés.

- Lavez les bocaux à l'eau chaude avant la mise en conserve et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm du bord.
- Une fois le bocal rempli, passez un chiffon propre imbibé d'eau chaude sur son rebord puis fermez-le.

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante Plus et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition (jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux).

Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.

Stérilisation des fruits et cornichons

- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.

Stérilisation des légumes

- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température de stérilisation indiquée et laissez les légumes dans l'enceinte pour la durée indiquée.
- Après la stérilisation, réglez la température de repos indiquée et laissez les pots dans l'enceinte pour la durée indiquée.

	/🕘	/
Fruits	–/–	30 °C 25–35 min
Cornichons	–/–	30 °C 25–30 min
Betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Haricots verts, haricots beurre	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/🕘 Température et durée de stérilisation à partir de l'ébullition
/ Température et durée de repos

Retirer les bocaux après la stérilisation

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.
Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

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

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

- Contrôlez les bocaux 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, détruisez le contenu.

Déshydrater

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

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

- Pelez, dénoyautez les aliments à sécher si besoin et hachez-les.
- Répartissez bien les aliments à sécher selon leur taille sur la grille de cuisson ou sur la plaque de cuisson multi-usages, uniformément dans la mesure du possible.

Remarque : Vous pouvez aussi employer la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée, le cas échéant.

- Séchez sur 2 niveaux de cuisson en même temps au maximum.
  Enfournez les aliments à sécher dans les niveaux 1+3.
  Si vous utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages, enfournez cette dernière en dessous de la grille.
- Sélectionnez Chaleur tournante Plus.
- Modifiez la température préconisée et réglez la durée de séchage.
- Retournez régulièrement les aliments à sécher sur la plaque de cuisson multi-usages.

En cas d'aliments à sécher entiers et coupés en deux, les durées de séchage s'allongent.

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 cuisson, Température, Durée de séchage, Chaleur tournante Plus, 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 Plus le ventilateur est allumé.

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

Retirer les aliments à sécher

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits déshydratés 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 frites, croquettes ou similaire

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

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

- Faites cuire les gâteaux, pizzas ou baguettes sur la grille recouverte de papier sulfurisé.
  Une plaque de cuisson ou une tôle universelle peut se déformer au cours de la préparation des produits surgelés, de sorte qu'elles ne peuvent plus être retirées de la chambre de cuisson. Toute utilisation ultérieure entraîne une nouvelle déformation.
- Sélectionnez la température la plus faible indiquée sur l’emballage.

Préparer les 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 brunir.

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

Préchauffer la vaisselle

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

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

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

⚠ Risque de brûlure !
Enfilez toujours des maniques avant de sortir un plat du four. Des gouttes d’eau peuvent se former sous la vaisselle.

- Enlevez les plats chauffés du four.

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.
Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. 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 les nettoyer à la main.

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage inappropriés. La façade du four est particulièrement susceptible d'être endommagée par les nettoyants pour four ou les produits détartrants.
Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.
Éliminez immédiatement les résidus de détergent.

Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore ;
- de détergents anticalcaires sur la façade ;
- de détergents abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage) ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produit nettoyant inox ;
- de détergents pour lave-vaisselle ;
- de produits à vitres ;
- de détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique ;
- d'éponges avec tampon abrasif ou de brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif) ;
- de gommes de nettoyage ;
- de grattoirs métalliques affûtés ;
- de pailles de fer ;
- de détergents abrasifs en frottant excessivement à un seul endroit ;
- de produits nettoyants pour four ;
- de tampons à récurer en acier inoxydable.

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

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

Remarque : Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.

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

- Démontez la porte.
- Démontez les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

Retirer les salissures normales

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

Retirer 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.
  Ce nettoyage est particulièrement important pour les pièces avec revêtement PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'une lavette douce.

Éliminer les salissures incrustées (sauf 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 émaillées. Ces taches n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.
Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix. Utilisez uniquement les produits préconisés.

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

Utiliser des détergents pour four

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

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

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

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

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

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

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

Salissures incrustées sur les rails télescopiques FlexiClip

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

Il ne faut surtout pas nettoyer les rails télescopiques FlexiClip au lave-vaisselle.

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

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

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

Nettoyer l'enceinte de cuisson par Pyrolyse

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

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

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

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

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

Vous pouvez également programmer un départ différé de la pyrolyse, par exemple pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

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

Préparer la pyrolyse

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

Avant de démarrer la pyrolyse, retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires. Cela vaut aussi pour les grilles supports et les accessoires en option.

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées envahissantes. Les résidus incrustés peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées.

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

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

Démarrage du nettoyage par pyrolyse

⚠ Risque de blessure dû aux vapeurs toxiques.

Des vapeurs peuvent surgir lors de la pyrolyse et provoquer des irritations des muqueuses.

Lors de la pyrolyse, ne restez pas longtemps dans la cuisine et empêchez les enfants et les animaux domestiques d'y accéder.

Pendant la pyrolyse, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Durant le nettoyage par pyrolyse, le four chauffe plus que lors d'un fonctionnement normal.

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

- Sélectionnez Pyrolyse.
- Sélectionnez le niveau de pyrolyse en fonction du degré d'encrassement de votre four.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Suivez les instructions à l'écran.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous pouvez lancer le nettoyage par pyrolyse immédiatement ou modifierl'instant de démarrage.

Démarrer immédiatement la pyrolyse

- Si vous souhaitez lancer tout de suite la pyrolyse, sélectionnez Démarrer maintenant.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La pyrolyse démarre.

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

L'éclairage de l'enceinte de cuisson n'est pas activé durant la pyrolyse.

Le temps restant avant d'achever la pyrolyse s'affiche. Il ne peut pas être modifié.

Si, dans l'intervalle, vous avez programmé une minuterie, un signal sonore retentit une fois la minuterie écoulée, 🔔 clignote et le temps dévolu à la pyrolyse repart de zéro. Dès que vous effleurez la touche sensitive 🕘, les signaux sonores et visuels s'éteignent.

Lancer la pyrolyse en départ différé

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

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

Vous pouvez changer le réglage de l'heure de début jusqu'à l'instant du démarrage à l'aide de la touche sensitive 🕘.

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

Fin du nettoyage par pyrolyse

Dès que le temps restant se trouve sur 0:00 h, un message indique que la porte est déverrouillée.

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

- Éteignez le four.

Les signaux acoustiques et visuels sont interrompus.

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Le four est encore très chaud après le nettoyage par pyrolyse. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances et de l'enceinte.

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

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

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

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

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

Les taches de jus de fruit peuvent laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées. Ces décolorations n'affectent pas les propriétés de l'émail.
Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

La pyrolyse est interrompue

En règle générale, après interruption du programme de pyrolyse, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température de l'enceinte de cuisson soit redescendue sous les 280 °C.

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

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

  Repositionnez le sélecteur de mode de cuisson sur Pyrolyse [icon] si vous voulez redémarrer le nettoyage par pyrolyse.

- Vous avez tourné le sélecteur de mode de cuisson sur un autre mode.

  Avant d'utiliser un autre mode de cuisson, la température de l'enceinte de cuisson doit se trouver en dessous de 280 °C. Tant que Phase de refroidissement à l'écran.

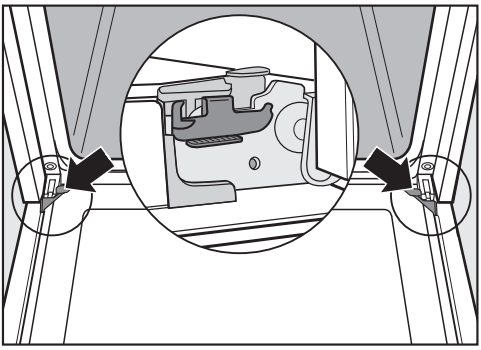
- Panne de réseau électrique.

  Une fois le courant rétabli, Opération annulée apparaît jusqu'à ce que la température de l'enceinte descende sous 280 °C. Ensuite, la porte se déverrouille.

■ Si vous souhaitez redémarrer la pyrolyse, confirmez avec *OK*. Vous pouvez ensuite sélectionner à nouveau le nettoyage par pyrolyse et démarrer.

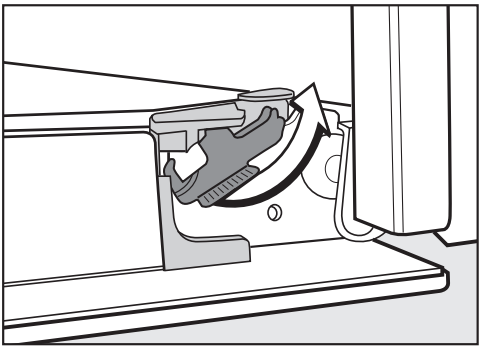
Démonter la porte

La porte pèse env. 10 kg.



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

- Ouvrez la porte entièrement.



- Déverrouillez les étriers en les tournant jusqu'à la butée.

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

Ne sortez jamais la porte des supports à l'horizontale, pour éviter du dommage.

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

- Fermez la porte jusqu'à la butée.

- Tenez la porte par les côtés, puis retirez-la des supports. Assurez-vous que la porte ne s'incline pas.

Désassembler la porte

La porte est composée de 4 vitres traitées qui réfléchissent la chaleur.

Pendant le fonctionnement , l'air circule également à travers la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide.

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

La vitre de la porte peut être endommagée par des rayures.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges à récurer, de brosses ni de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de la porte.

Pour le nettoyage des vitres de la porte, respectez les mêmes instructions que pour la façade du four.

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

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

Veillez réinstaller les vitres dans la bonne position après le nettoyage.

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

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

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

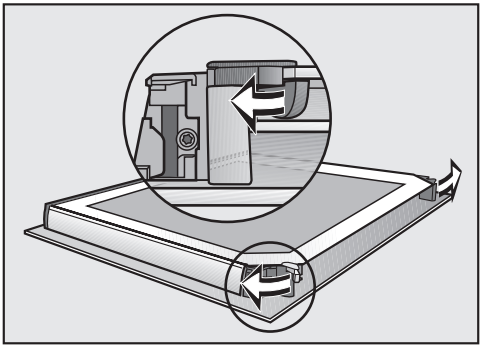
Rangez les vitres démontées de sorte qu'elles soient en sécurité.

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

La porte peut se fermer brusquement si vous la démontez quand elle est déjà assemblée.

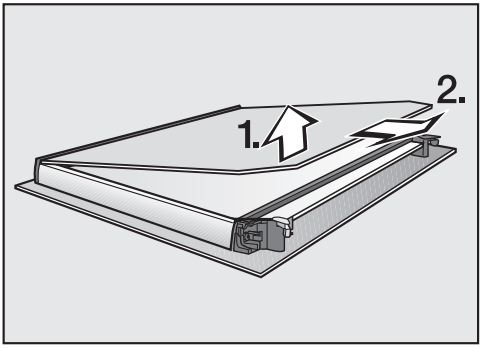
Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

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

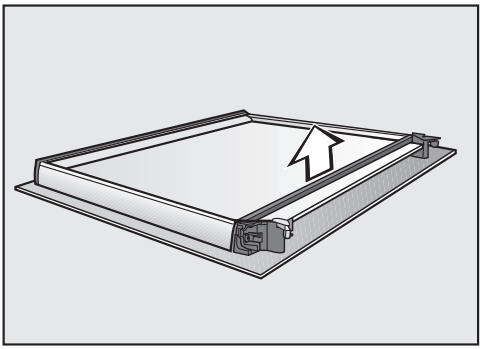


- Ouvrez les deux serrures des panneaux de la porte en les tournant vers l'extérieur.

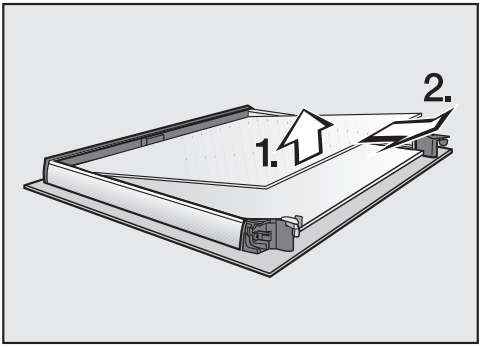
Vous pouvez retirer la vitre intérieure en premier, puis les deux vitres intermédiaires :



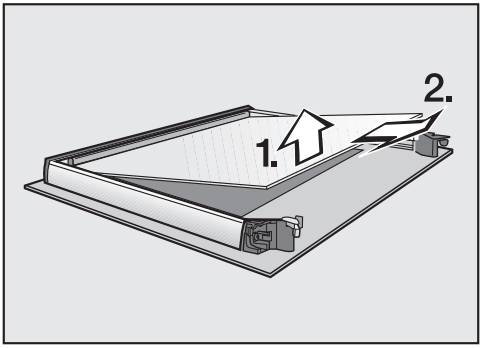
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la bande en matière plastique.



- Retirez le joint.



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

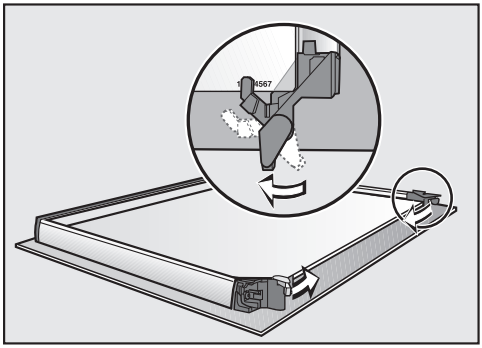


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide du savon pour les mains et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les pièces avec une lavette douce.

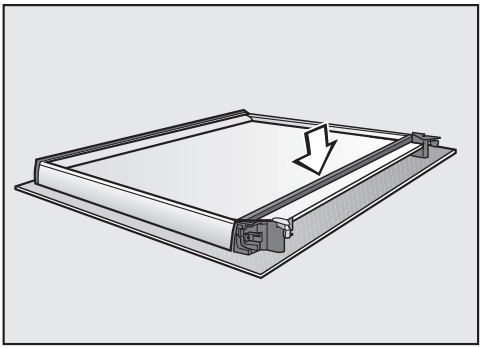
Réassemblez ensuite la porte méticuleusement :

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

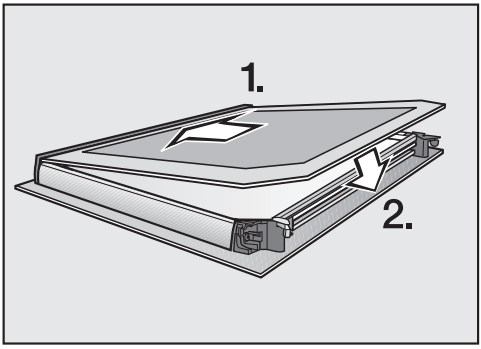
- Positionnez la vitre intermédiaire inférieure de sorte que ce numéro soit lisible (et non inversé).



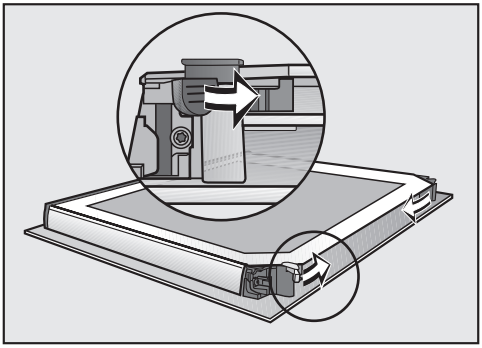
- Tournez les dispositifs de blocage des vitres vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Positionnez la vitre intermédiaire supérieure de sorte que le numéro soit lisible (et non inversé).
  La vitre doit reposer sur les dispositifs de blocage.



- Remettez le joint.



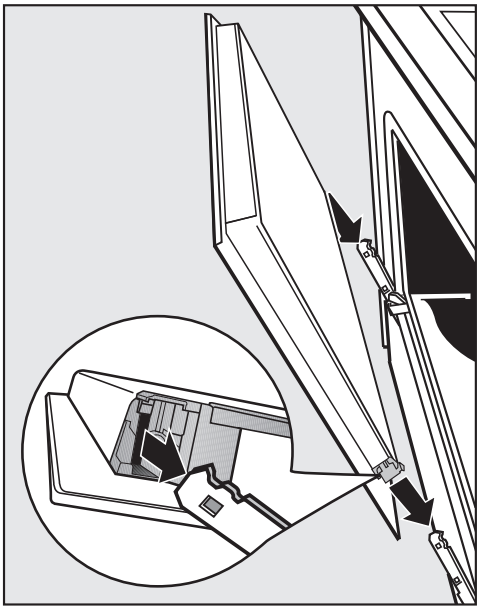
- Glissez la vitre intérieure dans la baguette en plastique, côté sérigraphié mat vers le bas, et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



- Fermez les deux serrures de la porte en les tournant vers l'intérieur.

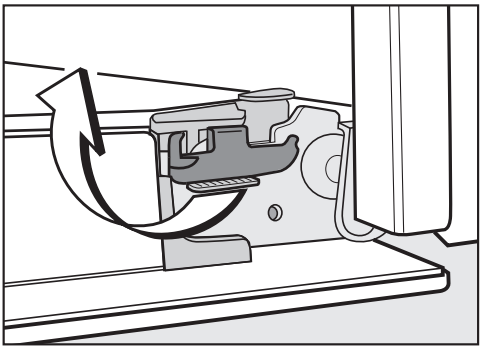
La porte est réassemblée.

Monter la porte



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières.
  Assurez-vous que la porte ne s'incline pas.
- Ouvrez la porte entièrement.

La porte peut sortir de ses supports et être endommagée si les étriers ne sont pas verrouillés.
Verrouillez impérativement les étriers.



- Pour verrouiller les étriers, tournez-les au maximum jusqu'à la butée à l'horizontale.

Démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips

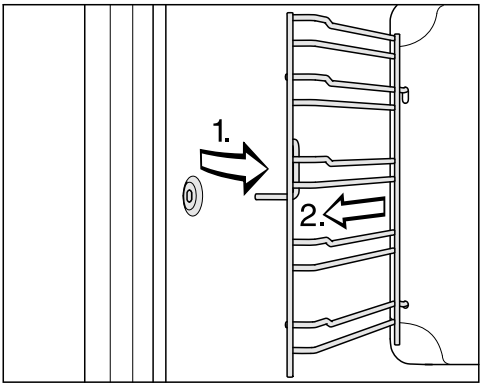
Vous pouvez démonter les grilles de support avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

Si vous souhaitez d'abord démonter les rails coulissants FlexiClips séparément, suivez les instructions du chapitre "Équipement", section "Monter et démonter les rails coulissants FlexiClips".

⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes.

Pendant son fonctionnement, le four devient très chaud. 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 démonter les grilles de support.



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

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

- Montez les pièces avec précaution.

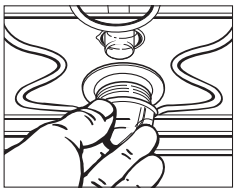
Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.
Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.
Les tableaux suivants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

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage Heure | Affichage | Eteint. C'est pourquoi l'écran devient noir lorsque le four est éteint. ■ Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure | Affichage | Activé.
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez que la fiche du four est bien raccordée à la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur silencieux. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume avec le réglage Volume | Signaux sonores.
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des modes de cuisson et effleurer des touches sensitives, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo avec le réglage Revendeur | Mode expo | Eteint.
Sécurité enfants 🔒 **apparaît à l'écran.**	Le verrouillage de la mise en marche 🔒 est activé. ■ Validez en appuyant sur *OK*. Appuyez 6s sur "OK" s'affiche. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche pour une cuisson en effleurant la touche sensitive *OK* pendant au moins 6 secondes. ■ Pour désactiver de manière permanente le verrouillage de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité enfants 🔒 | Eteint.
L'écran affiche 12:00**.**	La panne de courant a duré plus de 5 minutes. ■ Affichez de nouveau l'heure (voir chapitre "Réglages", section "Heure"). Les durées des différentes opérations de cuisson doivent être réglées.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
Panne de courant **apparaît à l'écran.**	Une brève coupure de courant a eu lieu. Le processus de cuisson en cours a été interrompu. ■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson en position**0**. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Durée max fonctionnemt **s'affiche à l'écran.**	Le four a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. L'arrêt de sécurité a été activé. ■ Validez en appuyant sur *OK*. Le four est ensuite à nouveau opérationnel.
⚠ Défaut **F32 s'affiche à l'écran.**	Le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne ferme pas. ■ Éteignez le four et remettez-le en marche. Recommencez ensuite le nettoyage par pyrolyse. ■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez le SAV Miele.
⚠ Défaut **F33 s'affiche à l'écran.**	Le verrouillage de la porte pour la pyrolyse ne s'ouvre pas. ■ Éteignez le four et remettez-le en marche. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le SAV Miele.
Défaut **et un code d'erreur non indiqué ici s'affichent sur l'écran.**	Un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même. ■ Contactez le service après-vente Miele.
Un bruit de fonctionnement est audible en fin de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages", section "Arrêt différé du ventilateur").
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous ne saisissez aucun réglage pendant une certaine durée suite à un programme de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	La température sélectionnée diffère de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients diffèrent de celles de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.

Problème	Cause et solution
Le gâteaux/pâtisseries ne sont pas dorés uniformément.	Vous avez choisi une température ou un niveau incorrect(e). ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. ■ Les moules de cuisson de couleur claire ou lumineuses ne sont pas aussi bien adaptées.Chaleur sole-voûte ⎓. Utilisez des moules mats foncés.
Les rails coulissants FlexiClips sont difficiles à insérer ou à extraire.	Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClips ne sont pas suffisamment graissés. ■ Lubrifiez à nouveau 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 risquent de résinifier en s'échauffant et de coller les rails coulissants FlexiClip. La graisse spéciale Miele est disponible auprès de votre revendeur Miele ou du SAV Miele.
Après la pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte de cuisson.	La pyrolyse consiste à brûler les salissures, et produit donc des résidus sous forme de cendres. ■ Enlevez les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle avec une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide. Si des salissures importantes sont toujours présentes, recommencez un nouveau nettoyage par pyrolyse, avec une durée éventuellement plus longue.
La porte ne s'ouvre pas après la pyrolyse.	Le verrouillage de la porte pendant la pyrolyse ne s'ouvre pas. ■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position**0**. ■ Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le SAV.

Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'active pas. 	La lampe halogène est défectueuse. ⚠ Risque de blessure dû aux surfaces brûlantes. Lorsqu'il est en marche, le four devient très chaud. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires. Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de les nettoyer à la main. ■ Débranchez le four du réseau d'alimentation électrique. Pour ce faire, débranchez la fiche ou désactivez le fusible de l'installation électrique. ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le du logement avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9). ■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.

Sur https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible en façade lorsque la porte est ouverte.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

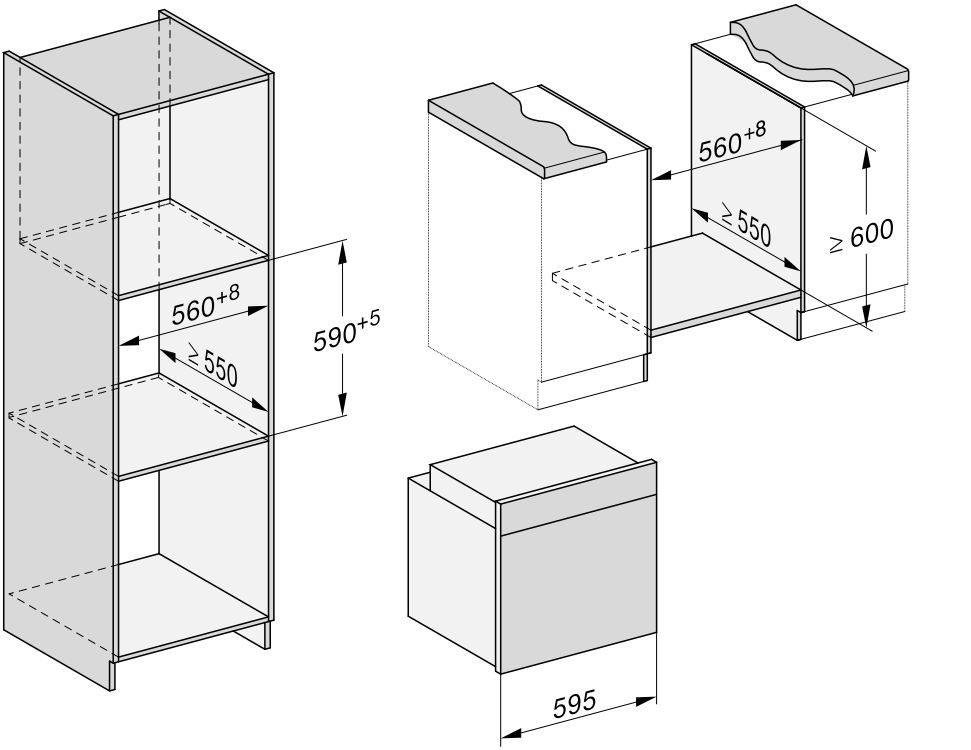
Installation

Dimensions d’encastrement

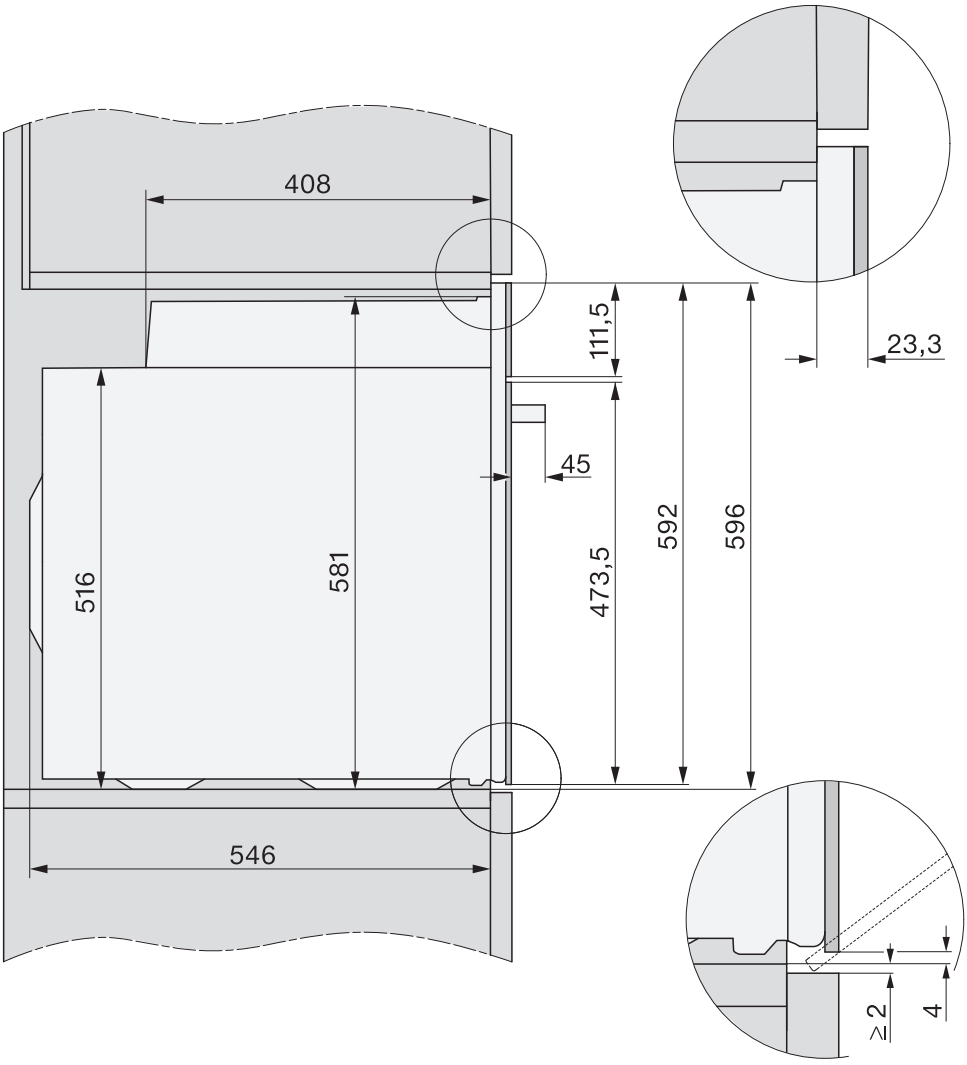
Les dimensions sont indiquées en mm.

Encastrement dans une armoire haute ou basse

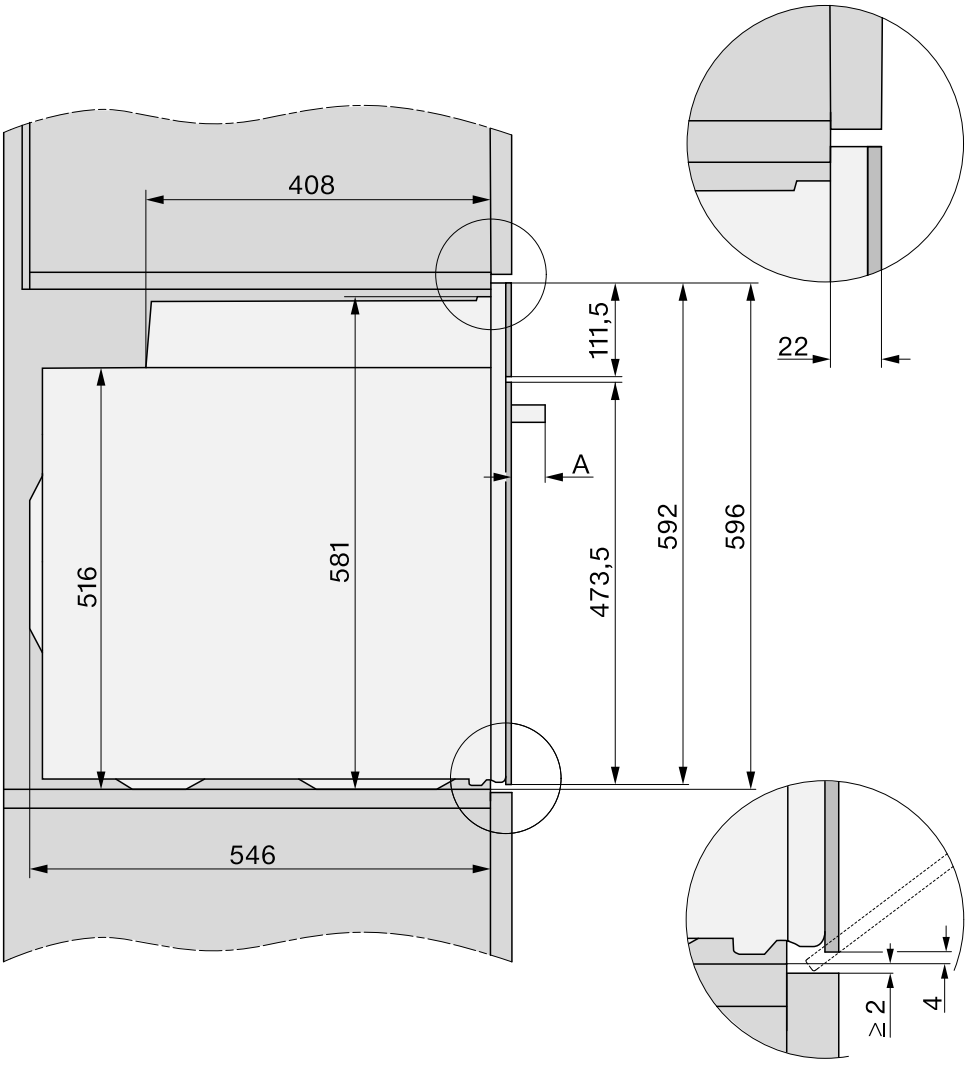
Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, vous devez respecter les instructions d’installation du plan de cuisson, de même que la hauteur d’encastrement du plan de cuisson.



Vue latérale H 24xx

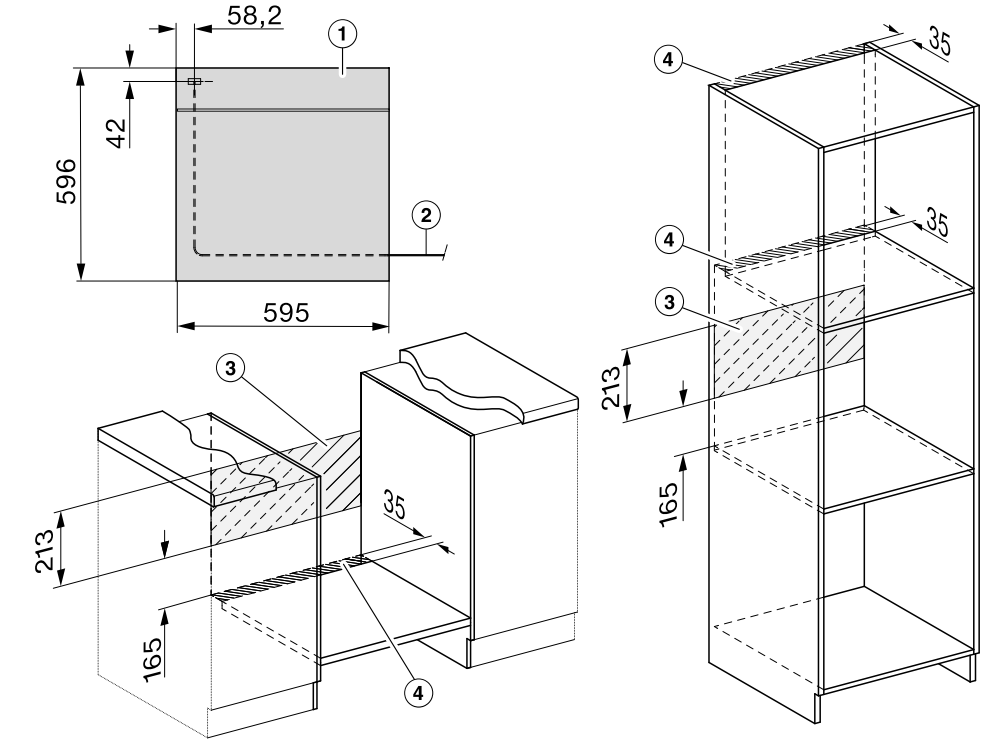


Vue latérale H 27xx, H 28xx



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

Raccordements et ventilation



① Vue de face

② Longueur du cordon d'alimentation = 1.500 mm

③ Pas de raccordement dans cette zone

④ Découpe d'aération de min. 150 cm^2

Encastrement du four

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

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

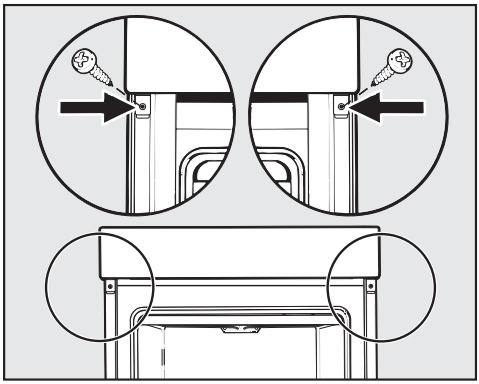
Lors de l’encastrement, respectez impérativement les consignes suivantes :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four, ne repose pas sur le mur.
N’installez pas de bandes d’isolation thermique sur les parois latérales de la niche d’encastrement.

- Raccordez le four au réseau électrique.

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

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

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



- À l’aide des vis fournies, fixez le four aux parois latérales de la niche d’encastrement.
- Si nécessaire, réinstallez la porte (voir le chapitre ’“Nettoyage et entretien”, section “Installation de 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.

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

L'appareil doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme VDE 0100.

Il est recommandé de procéder au **raccordement à une prise électrique** (conformément à la norme VDE 0701) car cela permet de couper l'appareil plus facilement du réseau en cas d'intervention du service après-vente.

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

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

Les **données de raccordement** sont indiquées sur la plaque signalétique située sur la façade de l'enceinte de cuisson. Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Référence du modèle
- N° de fabrication
- Données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale)

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

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme 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 à 3 conducteurs avec fiche pour monophasé 230 V, 50 Hz.

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

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		[°C]	5 1 + HF C	5 1 -HFC	[min]
Muffins (1 plaque)	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	25–35
Muffins (2 plaques)	Chaleur tournante Plus	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[4]
Gâteaux individuels* (1 plaque)	Chaleur tournante Plus	150	1	2	30–40
	Chaleur sole-voûte	160[2]	2	3	20–30
Gâteaux individuels* (2 plaques)	Chaleur tournante Plus	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Quatre-quarts (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	60–70
	Chaleur sole-voûte	155–165[2]	1	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	55–65
	Chaleur sole-voûte	150–160	1	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille de cuisson, moule couronne/moule à Kouglof, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	55–65
	Chaleur sole-voûte	150–160	1	2	60–70
Tarte aux fruits (1 plaque)	Chaleur tournante Plus	160–170	1	2	40–50
	Chaleur sole-voûte	160–170	1	1	55–65
Tarte aux fruits (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	55–65
	Chaleur sole-voûte	165–175[2]	1	2	50–60
Fond de tarte (grille de cuisson, moule à fond de tarte, ∅ 28 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	25–35
	Chaleur sole-voûte	170–180[2]	1	2	15–25

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

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

[1] Utilisez un moule mat et foncé, et posez-le au milieu de la grille de cuisson.

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

[3] Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.

[4] Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Pâte brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		[°C]	5 1 + HF C	5 1 -HFC	[min]
Gâteaux secs (1 plaque)	Chaleur tournante Plus	140–150	1	2	25–35
	Chaleur tournante Eco	150–160	1	2	25–35
Gâteaux secs (2 plaques)	Chaleur tournante Plus	140–150	1+3[3]	1+3	25–35[4]
Sprits* (1 plaque)	Chaleur tournante Plus	140	1	2	35–45
	Chaleur sole-voûte	160[2]	2	3	25–35
Sprits* (2 plaques)	Chaleur tournante Plus	140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Fond de tarte (grille de cuisson, moule à fond de tarte, ∅ 28 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	150–160	1	2	35–45
	Chaleur sole-voûte	170–180[2]	1	2	20–30
Gâteau au fromage (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur sole-voûte	170–180	1	2	80–90
	Cuisson intensive	150–160	1	2	80–90
Tarte aux pommes* (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 20 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	160	1	2	80–100
	Chaleur sole-voûte	180	–	1	75–85
Tourte aux pommes (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur sole-voûte	180–190[2]	1	2	60–70
	Cuisson intensive	160–170	1	2	60–70
Tarte aux fruits avec nappage (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur sole-voûte	170–180	1	2	60–70
	Cuisson intensive	150–160	1	2	55–65
Tarte aux fruits avec nappage (1 plaque)	Chaleur sole-voûte	170–180	1	2	50–60
	Cuisson intensive	160–170	1	2	45–55
Quiche sucrée (1 plaque)	Chaleur sole-voûte	210–220[2]	–	1	55–65
	Cuisson intensive	180–190	–	1	35–45

Mode de cuisson, température, niveau 5 1 (+HFC : avec rail coulissant FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rail coulissant FlexiClips HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive

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

1 Utilisez un moule mat et foncé, et posez-le au milieu de la grille de cuisson.

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

3 Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.

4 Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Tableaux de cuisson

Pâte levée

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

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

[1] Utilisez un moule mat et foncé, et posez-le au milieu de la grille de cuisson.

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

[3] Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.

[4] Posez la grille de cuisson sur la sole de l'enceinte de cuisson et placez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, les grilles de support peuvent également être retirées.

[5] Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Pâte à l'huile et au fromage blanc

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

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

[1] Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.

[2] Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		[°C]	5 1 + HF C	5 1 -HFC	[min]
Génoise (2 œufs) (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur sole-voûte	160–170[2]	1	2	15–25
Génoise (4–6 œufs) (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur sole-voûte	150–160[2]	1	2	30–40
Gâteau de Savoie* (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]	Chaleur tournante Plus	180	1	2	30–40
	Chaleur sole-voûte	150–170[2]	1	2	25–45
Biscuit roulé (1 plaque)	Chaleur sole-voûte	180–190[2]	1	2	10–20

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

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

[1] Utilisez un moule mat et foncé, et posez-le au milieu de la grille de cuisson.

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

Tableaux de cuisson

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoires)		[°C]	5 1		[min]
			+ HF C	-HFC	
Petits choux (1 plaque)	Chaleur tournante Plus	160–170	1	2	30–40
Chaussons (1 plaque)	Chaleur tournante Plus	180–190	1	2	20–30
Chaussons (2 plaques)	Chaleur tournante Plus	180–190	1 + 3 1	1 + 3	20–30[2]
Macarons (1 plaque)	Chaleur tournante Plus	120–130	1	2	25–50
Macarons (2 plaques)	Chaleur tournante Plus	120–130	1 + 3 1	1 + 3	25–50[2]
Meringues (1 plaque, 6 pièces de ∅ 6 cm)	Chaleur tournante Plus	80–100	1	2	120–150
Meringues (2 plaques, 6 pièces de ∅ 6 cm par plaque)	Chaleur tournante Plus	80–100	1 + 3 1	1 + 3	150–180

Mode de cuisson, température, niveau 5 1 (+HFC : avec rail coulissant FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rail coulissant FlexiClips HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus

[1] Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur.

[2] Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

Plats salés

Aliment (accessoires)		[°C]	5 1 + HFC	5 1 - HFC	[min]
Quiche salée (1 plaque)		220–230[2]	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Tarte à l'oignon (1 plaque)		180–190[2]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, pâte levée (1 plaque)		170–180	1	2	25–35
		210–220[2]	1	2	20–30
Pizza, pâte à l'huile et au fromage blanc (1 plaque)		170–180	1	2	25–35
		190–200[2]	1	2	25–35
Pizza surgelée, précuite (grille de cuisson)		200–210	1	2	20–25
Toast* (grille de cuisson)		300	–	3	6–9
Gratins, par ex. toast (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages)		275[3]	2	3	3–6
Légumes grillés (grille de cuisson sur plaque de cuisson multi-usages)		275[3]	3	4	5–10[4]
		250[3]	3	3	5–10[4]
Ratatouille (1 plaque de cuisson multi-usages)		180–190	1	2	40–60
Frites, surgelées[1] (plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée)		180–190	2	3	30–35[4]
Croquettes de pommes de terre, surgelées[1] (plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée)		180–190	2	3	23–25[4]

Mode de cuisson, température, niveau 5 1 (+ HFC : avec rail coulissant FlexiClips HFC 70-C/- HFC : sans rail coulissant FlexiClips HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Gril grand, Turbogril, | autres | AirFry

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

1 Respectez les consignes du fabricant sur l'emballage.

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

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

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

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliment (accessoires)		[°C]		[min]	[°C]
Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
		170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Filet de bœuf, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Filet de bœuf “bleu”, env. 1 kg[1]		80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Filet de bœuf “à point”, env. 1 kg[1]		90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1 kg[1]		95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)		180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Rosbif “bleu”, env. 1 kg[1]		80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Rosbif “à point”, env. 1 kg[1]		90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg[1]		95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, boulettes * (grille de cuisson au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usage au niveau 1)		300[5]	4	15–25[9]	–

Mode de cuisson, température, niveau, temps de cuisson, température à cœur, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Gril grand

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

1 Utilisez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages.

2 Saisissez d’abord la viande sur le plan de cuisson.

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

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

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

6 Installez le rail coulissant FlexiClips HFC 70-C (si fournis).

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

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

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

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

Veau

Aliment (accessoires)		[°C]		[min]	[°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	Chaleur tournante Plus 2	160–170[3]	2[5]	120–130[6]	–
	Chaleur sole-voûte 2	170–180[3]	2[5]	120–130[6]	–
Filet de veau, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)	Chaleur sole-voûte 2	160–170[3]	2[5]	30–60	45–75
Filet de veau “rosé”, env. 1 kg[1]	Chaleur sole-voûte 2	80–85[4]	2[5]	50–60	45–48
Filet de veau “à point”, env. 1 kg[1]	Chaleur sole-voûte 2	90–95[4]	2[5]	80–90	54–57
Filet de veau “bien cuit”, env. 1 kg[1]	Chaleur sole-voûte 2	95–100[4]	2[5]	90–100	63–66
Carré de veau “rosé”, env. 1 kg[1]	Chaleur sole-voûte 2	80–85[4]	2[5]	80–90	45–48
Carré de veau “à point”, env. 1 kg[1]	Chaleur sole-voûte 2	90–95[4]	2[5]	100–130	54–57
Carré de veau “bien cuit”, env. 1 kg[1]	Chaleur sole-voûte 2	95–100[4]	2[5]	130–140	63–66

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

[1] Utilisez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages.

[2] Saisissez d’abord la viande sur le plan de cuisson.

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

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

[5] Installez le rail coulissant FlexiClips HFC 70-C (si fournis).

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

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

Tableaux de cuisson

Porc

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

Mode de cuisson, température, niveau 5 1, temps de cuisson, température à cœur, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, Gril grand

1 Utilisez la grille de cuisson et la plaque de cuisson multi-usages.

2 Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.

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

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

5 Installez le rail coulissant FlexiClips HFC 70-C (si fournis).

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

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

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

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

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

Agneau, gibier

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

Mode de cuisson, température, niveau 5 1, temps de cuisson, température à cœur, Chaleur sole-voûte

[1] Saisissez d'abord la viande sur le plan de cuisson.

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

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

[4] Installez le rail coulissant FlexiClips HFC 70-C (si fournis).

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

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

Tableaux de cuisson

Volaille, poisson

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

▭ Mode de cuisson, température, 5 1 niveau, temps de cuisson, température à cœur, Chaleur tournante Plus, Turbogril, Chaleur sole-voûte, Chaleur tournante Eco, autres | AirFry

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

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

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

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

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

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

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

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

Aliments d'essai selon la norme EN 60350-1

Plats test (accessoires)		[°C]	5 6 1 + HFC	5 6 1 -HFC	[min]
Gâteaux individuels (1 plaque de cuisson[1])	Chaleur tournante Plus	150	1	2	30–40
	Chaleur sole-voûte	160[4]	2	3	20–30
Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson[1])	Chaleur tournante Plus	150[4]	1 + 3 (7)	1 + 3	30–40
Sablés (1 plaque de cuisson[1])	Chaleur tournante Plus	140	1	2	35–45
	Chaleur sole-voûte	160[4]	2	3	25–35
Sablés (2 plaques de cuisson[1])	Chaleur tournante Plus	140	1 + 3 (7)	1 + 3	40–50[8]
Tarte aux pommes (grille de cuisson[1], moule à manqué[2], ∅ 20 cm)	Chaleur tournante Plus	160	1	2	80–100
	Chaleur sole-voûte	180	–	1	75–85
Gâteau de Savoie (grille de cuisson[1], moule à manqué[2], ∅ 26 cm)	Chaleur tournante Plus	180	1	2	30–40
	Chaleur sole-voûte[3]	150–170[4]	1	2	25–45
Toast (grille de cuisson[1])	Gril grand	300	–	3	6–9
Burger (grille de cuisson[1] au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usage[1] au niveau 1)	Gril grand	300[5]	–	4	15–25[9]

Mode de cuisson, température, niveau 5 1 (+HFC : avec rail coulissant FlexiClips HFC 70-C/-HFC : sans rail coulissant FlexiClipsHFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Gril grand

[1] Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele.

[2] Utilisez un moule à manqué mat et foncé.
Mettez le moule à manqué au milieu de la grille de cuisson.

[3] En général, sélectionnez la température la plus basse et contrôlez les aliments une fois le temps de cuisson le plus court écoulé.

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

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

[6] Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis).

[7] Démontez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si fournis) au niveau inférieur. Si vous disposez de plusieurs rails coulissants FlexiClips, démontez uniquement un seul rail.

[8] Sortez les plaques avant l'expiration du temps de cuisson indiqué si les aliments vous semblent suffisamment dorés.

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

Données destinées aux instituts de contrôle

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

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

Classe d'efficacité énergétique : A+

Tenez compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

- La mesure doit être réalisée dans le mode de cuisson Chaleur tournante Eco.
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson.
  N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis tels que les rails coulissants FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle de voûte.
- Une condition essentielle pour déterminer la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
  Selon les éléments de mesure utilisés, la fonction d'étanchéité du joint de la porte pourra être plus ou moins affectée. Cela 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 aides techniques supplémentaires soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'une utilisation normale.

Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2851 BP, H 2861 BP, H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EEI_{cavité\ de\ four}$)	81,7
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47,0 kg

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

Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous conseillons d'utiliser les bonnes quantités et les accessoires adaptés pour les recettes.

Pour choisir le bon niveau, veuillez démonter le rail coulissant FlexiClips HFC 70-C avant de commencer un programme automatique.

Moelleux aux pommes

Temps de préparation : 95 minutes
Pour 12 portions

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

Pour la pâte
150 g de beurre | ramolli
150 g de sucre
8 g de sucre vanillé
3 œufs, calibre M
150 g de farine de blé type T45
½ c. à c. de levure en poudre

Pour le moule
1 c. à c. de beurre

Pour saupoudrer
1 c. à s. de sucre glace

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

Préparation

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

Beurrer le moule à manqué.

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé environ 2 minutes jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer les œufs un par un à raison d'un œuf toutes les 30 secondes.

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

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

Enfourner le moule à manqué sur la grille de cuisson dans l'enceinte et faire cuire le gâteau.

Laisser le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille de cuisson. Saupoudrer de sucre glace.

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

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

Remarque
Au lieu du sucre glace, le gâteau peut aussi être badigeonné de confiture d'abricots légèrement tiédie.

Génoise

Temps de préparation : 75 minutes
Pour 12 portions

Pour la pâte
4 œufs, calibre M
4 c. à s. d'eau | chaude
175 g de sucre
200 g de farine de blé type T45
1 c. à c. de levure en poudre

Pour le moule
1 c. à c. de beurre

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

Préparation

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

Enfourner la grille dans l'enceinte. Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

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

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

Après la cuisson, laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille de cuisson. Couper la génoise 2 fois à l'horizontale pour obtenir 3 fonds.

Badigeonner du mélange préparé.

Réglage
Programme automatique
Auto | Abaisse de génoise
Durée du programme : 36 minutes

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

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

Garnitures pour génoise

Temps de préparation : 30 minutes

Pour une garniture au fromage blanc et à la crème
500 g de fromage blanc, 20% de matière grasse dans la masse sèche
100 g de sucre
100 ml de lait, 3,5% de matière grasse
8 g de sucre vanillé
1 citron | uniquement le jus
6 feuilles de gélatine, blanche
500 g de crème fleurette

Pour saupoudrer
1 c. à s. de sucre glace

Pour la garniture au cappuccino
100 g de chocolat, noir
500 g de crème fleurette
6 feuilles de gélatine, blanche
80 ml d'espresso
80 ml de liqueur de café
16 g de sucre vanillé
1 c. à s. de cacao

Pour saupoudrer
1 c. à s. de cacao

Accessoires
Présentoir à gâteau
Tamis, fin

Préparation de la garniture au fromage blanc et à la crème
Pour la garniture au fromage blanc et à la crème, mélanger le fromage blanc avec le sucre, le lait, le sucre vanillé et le jus de citron. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la zone de cuisson.
Ajouter un peu du mélange au fromage blanc à la gélatine et remuer.
Incorporer ce mélange au restant de fromage blanc et réserver au frais. Fouetter la crème bien ferme et l'incorporer à la préparation à base de fromage blanc.
Déposer la première couche de génoise sur un présentoir à gâteau, badigeonner avec la préparation à base de fromage blanc, déposer la deuxième couche de génoise, badigeonner avec la préparation au fromage blanc et déposer la troisième couche de génoise.
Bien laisser refroidir le gâteau. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Préparation de la garniture au cappuccino
Pour la garniture au cappuccino, faire fondre le chocolat. Fouetter la crème et réserver une petite quantité pour badigeonner le niveau supérieur. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la zone de cuisson, puis laisser refroidir un peu.
Verser la moitié de l'expresso et de la liqueur de café dans la gélatine et incorporer à la crème.
Faire 2 portions égales avec le mélange café-crème. Mélanger une moitié avec le sucre vanillé et l'autre avec la moitié du chocolat et du cacao.
Déposer la première couche de génoise sur un présentoir à gâteau, imbiber d'un peu de liqueur de café et d'espresso et badigeonner avec la crème chocolatée.
Déposer la deuxième couche de génoise, imbiber avec le reste du liquide et badigeonner avec la crème vanillée. Couvrir avec le dernier disque de génoise, badigeonner de crème réservée et saupoudrer de cacao.

Remarque
Pour une variante fruitée de cette garniture au fromage blanc et à la crème, ajouter un peu de zeste de citron et 300 g de quartiers de mandarine égouttés ou de morceaux d'abricot.

Gâteau marbré

Temps de préparation : 80 minutes
Pour 18 portions

Pour la pâte
250 g de beurre | ramolli
200 g de sucre
8 g de sucre vanillé
4 œufs, calibre M
200 g de crème aigre
400 g de farine de blé type T45
16 g de levure en poudre
1 pincée de sel
3 c. à s. de cacao

Pour le moule
1 c. à c. de beurre

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

Préparation

Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter chaque œuf séparément et remuer pendant 30 secondes à chaque fois. Ajouter la crème aigre. Mélanger la farine, la levure et le sel et incorporer au reste des ingrédients.

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

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

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

Laisser le gâteau dans le moule pendant 10 minutes. Ensuite, démouler et laisser refroidir sur la grille de cuisson.

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

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

Crumble aux fruits

Temps de préparation : 150 minutes
Pour 20 portions

Pour la pâte
42 g de levure, fraîche
150 ml de lait 3,5% de matière grasse | tiède
450 g de farine de blé type T45
50 g de sucre
90 g de beurre | ramolli
1 œuf, calibre M

Pour la garniture
1,25 kg de pommes

Pour le crumble
240 g de farine de blé type T45
150 g de sucre
16 g de sucre vanillé
1 c. à c. de cannelle
150 g de beurre | ramolli

Accessoires
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

Préparation

Dissoudre la levure dans le lait en mélangeant. Pétrir avec la farine, le sucre, le beurre et l'œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse.

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

Éplucher les pommes, les épépiner et les couper en tranches.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Répartir les pommes uniformément sur la pâte. Mélanger la farine, le sucre vanillé et la cannelle et pétrir avec le beurre jusqu'à former des miettes. Saupoudrer sur les pommes.

Enfourner le gâteau dans l'enceinte et faire lever suivant les réglages de la phase de levée 2.

Cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

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

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

Cuire un gâteau
Programme automatique
Auto | Crumble aux fruits
Durée du programme : 44 minutes

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

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

Biscuits à l'emporte-pièce

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

Ingrédients
250 g de farine de blé type T45
½ c. à c. de levure en poudre
80 g de sucre
8 g de sucre vanillé
1 flacon d'arôme de rhum
3 c. à s. d'eau
120 g de beurre | ramolli

Accessoires
Rouleau à pâtisserie
Petits emporte-pièces
2 plaques de cuisson ou plaques de cuisson multi-usage

Préparation

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

Abaisser la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur, façonner les biscuits avec un emporte-pièce et les placer sur la plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage.

Enfourner les biscuits dans l'enceinte et les faire cuire.

Réglage
Programme automatique
Auto | Sablés |
1 plaque de cuisson / 2 plaques de cuisson
Durée du programme 1 plaque : 25 minutes
Durée du programme 2 plaques : 26 minutes

Manuel
Mode de cuisson :
Température : 140–150 °C
Préchauffage : non
Durée : 25–35 minutes
Niveau 1 plaque :
+HFC 70-C : 1 | -HFC 70-C : 2
Niveau 2 plaque :
+HFC 70-C : 1+3 | -HFC 70-C : 1+3

Remarque
La quantité des ingrédients correspond à 2 plaques. Pour 1 plaque, réduire les quantités de moitié ou cuire les biscuits en 2 fois.

Programmes automatiques pour recettes

Spritz

Temps de préparation : 50 minutes
Pour 50 pièces (2 plaques)

Ingrédients
160 g de beurre | ramolli
50 g de sucre, roux
50 g de sucre glace
8 g de sucre vanillé
1 pincée de sel
200 g de farine de blé type T45
1 œuf, calibre M | le blanc uniquement

Accessoires
Poche à douille
Embout en étoile, 9 mm
2 plaques de cuisson ou plaques de cuisson multi-usage

Préparation

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

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

Enfourner les sprits dans l'enceinte et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Réglage
Programme automatique
Auto | Biscuits sablés | 1 plaque de cuisson / 2 plaques de cuisson
Durée du programme 1 plaque : 24 minutes
Durée du programme 2 plaques : 31 minutes

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

Pour 2 plaques
Mode de cuisson : Chaleur tournante
Température : 140–150 °C
Préchauffage : non
Durée : 25–35 minutes
Niveau : +HFC 70-C : 1+3 | -HFC 70-C : 1+3

Remarque
La quantité des ingrédients correspond à 2 plaques. Pour 1 plaque, réduire les quantités de moitié ou cuire les biscuits en 2 fois.

Muffins aux noix

Temps de préparation : 95 minutes
Pour 12 muffins

Ingrédients
80 g de raisins secs
40 ml de rhum
120 g de beurre | ramolli
120 g de sucre
8 g de sucre vanillé
2 œufs, calibre M
140 g de farine de blé type T45
1 c. à c. de levure en poudre
120 g de cerneaux de noix | grossièrement hachés

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

Préparation

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

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

Garnir la plaque à muffins de petits moules en papier. Répartir uniformément la pâte dans les moules à l'aide de 2 cuillères à soupe.

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

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

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

Pizza (pâte levée)

Temps de préparation : 90 minutes
Pour 4 portions

Pour la pâte
30 g de levure, fraîche
170 ml d'eau | tiède
300 g de farine de blé type T45
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de thym, moulu
1 c. à c. d'origan, moulu
1 c. à s. d'huile

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

Pour faire dorer
1 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

Préparation

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

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

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

Mijoter la sauce à feu doux pendant 5 minutes.

Retirer la feuille de laurier, puis assaisonner de sel et de poivre. Couper la mozzarella en tranches.

Abaisser la pâte sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage. Faire lever pendant 10 minutes à température ambiante.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

Enfourner la pizza dans l'enceinte et la faire cuire.

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

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

Remarque
Vous pouvez aussi garnir la pizza avec du jambon, du salami, des champignons de Paris, des oignons ou du thon.

Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc)

Temps de préparation : 60 minutes
Pour 4 portions

Pour la pâte
120 g de fromage blanc, 20% de matière grasse dans la masse sèche
4 c. à s. de lait, 3,5% de matière grasse
4 c. à s. d'huile
2 œufs, calibre M | le jaune uniquement
1 c. à c. de sel
1½ c. à c. de levure en poudre
250 g de farine de blé type T45

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

Pour faire dorer
1 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires
Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usage

Préparation

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

Mijoter la sauce à feu doux pendant 5 minutes.

Retirer la feuille de laurier. Assaisonner de sel et de poivre. Couper la mozzarella en tranches.

Pour la pâte, travailler le fromage blanc, le lait, l'huile, le jaune d'œuf et le sel. Mélanger la farine et la levure en poudre. En mélanger la moitié à la pâte. Incorporer ensuite le reste.

Abaisser la pâte sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson multi-usage.

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

Enfourner la pizza dans l'enceinte et la faire cuire.

Réglage
Programme automatique
Auto | Pizza | Pâte huile-from. blanc
Durée du programme : 33 minutes

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

Remarque
Vous pouvez aussi garnir la pizza avec du jambon, du salami, des champignons de Paris, des oignons ou du thon.

Programmes automatiques pour recettes

Poulet

Temps de préparation : 95 minutes
Pour 2 portions

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

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

Préparation

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

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

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

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

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

Filet de bœuf (à rôtir)

Temps de préparation : 65 minutes
Pour 4 portions

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

Pour faire dorer
2 c. à s. d'huile

Accessoires
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir le filet de bœuf à feu vif pendant 1 minute de chaque côté.

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

Déposer le filet de bœuf sur la plaque de cuisson multi-usage, enfourner dans l'enceinte et faire cuire. Cuire le filet de bœuf.

Réglage
Programme automatique
Auto | Filet de bœuf
Durée du programme :
Blue : 36 minutes
Medium : 43 minutes
Bien cuit : 59 minutes

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

Truite

Temps de préparation : 65 minutes
Pour 4 portions

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

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

À garnir
3 c. à s. de beurre

Accessoires
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

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

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

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Garnir les truites de ce mélange et les placer ensuite côte à côte sur la plaque de cuisson multi-usage. Garnir de quelques noix de beurre.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usage dans l'enceinte. Faire cuire les truites.

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

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

Remarque
Servir les truites accompagnées de rondelles de citron et de beurre noisette.

Filet de saumon

Temps de préparation : 40 minutes
Pour 4 portions

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

À garnir
3 c. à s. de beurre

Pour saupoudrer
1 c. à c. d'aneth, haché

Accessoires
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Placer les filets de saumon sur la plaque de cuisson multi-usage. Arroser de jus de citron. Saler et poivrer. Parsemer les filets de saumon de noix de beurre et d'aneth.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usage dans l'enceinte et cuire les filets de saumon.

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

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

Truite saumonée

Temps de préparation : 65 minutes
Pour 4 portions

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

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

Accessoires
Brochettes en bois
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

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

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

Lancer le programme automatique ou préchauffer le four.

Farcir la truite saumonée avec ce mélange. Refermer à l'aide de petits cure-dents.

Déposer la truite saumonée sur une plaque de cuisson multi-usage et l'enfourner dans l'enceinte. Faire cuire la truite saumonée.

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

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

Gratin de pommes de terre et fromage

Temps de préparation : 90 minutes
Pour 4 portions

Pour le gratin
600 g de pommes de terre, farineuses
75 g de gouda râpé

Pour le moule
1 gousse d'ail

Pour le nappage
250 g de crème fleurette
1 c. à c. de sel
Poivre
Noix de muscade

Pour saupoudrer
75 g de gouda râpé

Accessoires
Plat à gratin, ∅ 26 cm
Grille de cuisson

Préparation

Frotter le plat à gratin avec de l'ail.

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

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

Parsemer de gouda.

Enfourner le gratin de pommes de terre au fromage sur la grille et faire cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

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

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

Lasagnes

Temps de préparation : 125 minutes
Pour 4 portions

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

Préparation

Faire chauffer une poêle antiadhésive pour la sauce bolognaise. Saisir les dés de lard, ajouter la viande hachée et faire cuire en tournant. Ajouter les oignons et les faire suer. Couper les tomates en petits morceaux. Ajouter les tomates, le jus des tomates, le concentré de tomates et le bouillon. Assaisonner avec des herbes, du sel et du poivre. Laisser cuire à feu doux environ 5 minutes.

Pour la sauce aux champignons de Paris, faire suer les oignons dans le beurre. Ajouter les champignons de Paris et saisir un court instant. Saupoudrer de farine et remuer. Mouiller avec la crème et le lait. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Mijoter la sauce à feu doux environ 5 minutes. Ajouter le persil à la fin.

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

Parsemer les lasagnes de gouda, les enfourner sur la grille dans l'enceinte et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

Réglage
Programme automatique
Auto | Lasagne
Durée du programme : 55 minutes

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

Vous trouverez à la suite des recettes pour le mode de cuisson AirFry.

Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous conseillons d’utiliser les bonnes quantités et les accessoires adaptés pour les recettes.

Falafel à la sauce au yaourt

Temps de préparation : 60 minutes + 12 heures de temps de repos
Pour 4 portions

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

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

Accessoires
Tamis
Mixeur avec lame coupante
Batteur électrique avec crochets pétrisseurs
Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée

Préparation

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

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

Égoutter les pois chiches avec une passoire.

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

Mettre la pâte dans un récipient. Mélanger la farine et la levure en poudre et les ajouter à la pâte en pétrissant. Former 24 boules de pâte. Aplatir légèrement les boules à la main et les placer sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée. Enfourner ensuite et faire cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

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

Frites et frites de patates douces

Temps de préparation : 50 minutes
Pour 4 portions

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

Pour la sauce
150 g de yaourt grec
150 g de petit-lait
¼ de citron | écorce et jus
½ bouquet d'aneth
¼ c. à c. de romarin, séché
¼ c. à c. d'origan (séché)
½ c. à c. d'oignon, séché
¼ c. à c. d'ail, séché
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

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

Accessoires
Casserole
Torchons
Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée

Préparation

Faire bouillir de l'eau sur le plan de cuisson. Blanchir les bâtonnets de pomme de terre dans l'eau bouillante pendant 3 minutes. Les plonger ensuite dans l'eau glacée et les sécher sur un torchon de cuisine.

Mariner les bâtonnets de pomme de terre avec l'huile de tournesol. Les placer ensuite sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée et les cuire selon les réglages. Au bout de 15 minutes, retourner et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires.

Mélanger tous les ingrédients pour la sauce, saler et poivrer. Réserver la sauce au frais jusqu'au moment de servir.

Pour le sel aux épices, mélanger toutes les épices et réserver.

Une fois cuites, assaisonner généreusement les frites et les servir avec la sauce.

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

Bâtonnets de tofu au sésame

Temps de préparation : 35 minutes
Pour 3 portions

Ingrédients
400 g de tofu
3 c. à s. de sauce teriyaki
4 c. à s. de tahini (crème de sésame)
2 c. à s. d'huile végétale
2 c. à s. de sirop d'agave
1 c. à s. de graines de sésame, blond
1 c. à s. de graines de sésame, noir
1 c. à s. de fécule
3 c. à s. de chapelure

Accessoires
Papier absorbant
Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

Couper le tofu en tranches d'un centimètre et les presser fermement entre deux couches de papier absorbant. Couper ensuite les tranches de tofu en bâtonnets de 1 cm de large et de 3 cm de long. Presser les bâtonnets de nouveau entre les couches de papier absorbant de sorte à réduire au maximum l'humidité du tofu. Laisser reposer les bâtonnets 15 minutes sur le papier absorbant.

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

Placer les bâtonnets de tofu dans un saladier et les saupoudrer de fécule. Faire sauter dans le saladier jusqu'à ce que la fécule soit distribuée de manière homogène sur les bâtonnets de tofu. Préchauffer le four selon les réglages.

Ajouter la sauce dans le saladier avec les bâtonnets de tofu et tout mélanger. Saupoudrer ensuite de chapelure et bien mélanger. Déposez la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage et y répartir les bâtonnets de tofu sans qu'ils se touchent. Enfourner les bâtonnets de tofu dans l'enceinte préchauffée et les cuire.

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

Réglages : cuire les bâtonnets de tofu au sésame
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 190 °C
Temps de cuisson : 7 minutes
Niveau : 2

Pommes de terre au four au fromage, aux ciboules et au lard

Temps de préparation : 70 minutes
Pour 4 portions

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

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

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

Accessoires
Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

Laver minutieusement les pommes de terre et les sécher. Faire des trous tout autour des pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Saler et poivrer généreusement. Déposez la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage, y disposer les pommes de terre et les cuire selon les étapes de cuisson 1 et 2.

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

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

Après l'étape de cuisson 2, sortir les pommes de terre du four. Les couper en deux avec précaution et les déposer de nouveau sur la plaque pour griller et rôtir avec le côté coupé vers le haut. Les couvrir de fromage et les faire gratiner selon l'étape de cuisson 3.

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

Réglages
Phase de cuisson 1
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 200 °C
Temps de cuisson : 20 minutes
Niveau : 2

Phase de cuisson 2
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 180 °C
Temps de cuisson : 30 minutes

Phase de cuisson 3
Mode de cuisson :
Température : 180 °C
Temps de cuisson : 10 minutes
Niveau : 3

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

Temps de préparation : 70 minutes
Pour 4 portions

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

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

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

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

Pour la garniture
200 g de feta | émiettée

Accessoires
Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

Laver minutieusement les pommes de terre et les sécher. Faire des trous tout autour des pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Saler et poivrer généreusement. Déposez la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage, y disposer les pommes de terre et les cuire selon les étapes de cuisson 1 et 2.

Pendant ce temps, râper le concombre pour le tzatziki, le saler et réserver 10 minutes.

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

Pour la salade, mettre les légumes dans un saladier.

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

Après la 2e étape de cuisson, sortir les pommes de terre du four. Les couper en deux avec précaution et les déposer de nouveau sur la plaque pour griller et rôtir avec le côté coupé vers le haut. Les couvrir de fêta et les faire gratiner selon l'étape de cuisson 3.

Servir les salades au four avec le tzatziki et la salade.

Réglages
Phase de cuisson 1
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 200 °C
Temps de cuisson : 20 minutes
Niveau : 2

Phase de cuisson 2
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 180 °C
Temps de cuisson : 30 minutes

Phase de cuisson 3
Mode de cuisson :
Température : 180 °C
Temps de cuisson : 10 minutes
Niveau : 3

Frites de courgettes avec sauce au bleu et sauce chili

Temps de préparation : 55 minutes
Pour 2 portions

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

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

Pour servir
1 c. à c. de sauce sriracha

Accessoires
Plaque à griller et rôtir
Presse-purée
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

Couper les courgettes en deux dans le sens de la largeur, puis couper chaque moitié en 8 bâtonnets homogènes.

Bien battre les œufs, le lait et l'huile dans une assiette creuse.

Dans une autre assiette, mélanger la farine Panko, les épices et le comté. Dans une troisième assiette, préparer la farine. Paner maintenant les bâtonnets de courgette.
Pour ce faire, rouler les bâtonnets de courgette d'abord dans la farine, puis dans le mélange d'œufs. Les rouler ensuite dans le mélange panko. Pour une panade particulièrement égale et croustillantes, rouler les bâtonnets une deuxième fois dans les mélanges d'œufs et de panko.

Déposez la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage, y disposer les bâtonnets de courgette les uns à côté des autres et les cuire selon les réglages. Au bout de 15 minutes, retourner et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires.

Pour la sauce à tremper, réduire tous les ingrédients pendant env. 1 minute. Si vous mixez trop longtemps, la sauce peut se séparer. Réserver la sauce au frais jusqu'au moment de servir.

Servir les frites de courgette avec la sauce à tremper et servir avec un filet de sauce sriracha.

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

Maïs grillé avec sauce hoisin et coleslaw

Temps de préparation : 40 minutes
Pour 4 portions

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

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

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

Pour servir
2 c. à s. de graines de sésame, blond

Accessoires
Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

Pour la sauce salade, mélanger la mayonnaise, le vinaigre de cidre, la moutarde et le sucre. Assaisonner de sel et de poivre. Pour la salade, mélanger le chou blanc, le chou rouge et les carottes dans un saladier. Verser la sauce sur la salade et mélanger. Réserver la salade jusqu'au moment de servir.

Déposez la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage, y disposer les épis de maïs et les cuire selon les réglages.

Mélanger la sauce hoisin et la mayonnaise. Au bout de 15 minutes de cuisson, couvrir le maïs du mélange de sauce hoisin et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires.

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

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

Nuggets de poulet avec panade coco-sésame

Temps de préparation : 25 minutes
Pour 2 portions

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

Pour les nuggets de poulet
2 blancs de poulet, parés | en lanières

Pour servir
2 c. à c. de sauce sweet chili

Accessoires
Plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée

Préparation

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

Paner les lanières de poulet.
Pour ce faire, rouler les lanières de poulet d'abord dans la farine, puis dans le mélange d'œufs et d'huile. Les rouler ensuite dans le mélange de chapelure et d'épices. Placer ensuite les nuggets panés sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry perforée et les cuire selon les réglages. Retourner après 10 minutes.

Servir les nuggets cuits avec la sauce sweet chili.

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

Cabillaud en croûte

Temps de préparation : 70 minutes
Pour 4 portions

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

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

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

Pour servir
125 g de roquette | lavée

Accessoires
Presse-purée
Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usage
Bocal à couvercle vissé

Préparation

Pour la croûte, réduire en purée le beurre, la moutarde, les tomates séchées, le persil, le thym citron et la ciboulette. Y ajouter la farine Panko et saler. Tapoter les filets de poisson pour les sécher et les saler. Former quatre plaques de la taille des filets de poisson avec la croûte et les placer sur les filets. Déposer la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage. Placer le poisson sur le côté gauche de la plaque pour griller et rôtir.

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

Pour la sauce salade, mélanger le vinaigre balsamique avec la moutarde, le miel, le sel et le poivre dans un bocal à vis. Y ajouter l'huile d'olive, visser le couvercle et secouer fortement pendant env. 1 minute.

Avant de servir, mélanger la roquette aux légumes tièdes et mariner avec la sauce salade. Servir le poisson sur la salade.

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

Bananes avec nappage pistaches-miel

Temps de préparation : 25 minutes
Pour 4 portions

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

Accessoires
Poêle
Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usage

Préparation

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

Déposer la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage. Couper les bananes avec la beau dans le sens de la longueur et les placer sur la plaque pour griller et rôtir avec la coupe vers le haut. Mélanger le miel et les pistaches. Étaler le nappage aux pistaches et miel sur les moitiés de banane. Enfourner les bananes et les faire cuire.

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

Pasteis de Nata

Temps de préparation : 60 minutes
Pour 12 portions

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

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

Pour le moule
1 c. à c. de beurre

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

Préparation

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

Graisser la plaque à muffins. Dérouler la pâte feuilletée et découper 12 ronds de pâte d'un diamètre de 10 cm. Placer les ronds de pâte dans les renfoncements de la plaque à muffins et les y presser pour éliminer toute bulle au niveau du fond et toute dépassement de la pâte.

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

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

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

Pasteis de Nata vegan

Temps de préparation : 60 minutes
Pour 12 portions

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

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

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

Préparation

Mélanger 4 cuillères à soupe du lait d'avoine avec la fécule de pomme de terre et mettre de côté. Porter à ébullition le reste du lait d'avoine avec le sucre, la pulpe de vanille et la gousse de vanille. Ajouter la préparation du lait d'avoine avec la fécule de pomme de terre dans la boisson à l'avoine bouillante. Porter de nouveau à ébullition le pudding épaissi pendant environ une minute, le verser dans un saladier, le couvrir et le laisser refroidir.

Rouler la pâte feuilletée en rouleau serré, la couper en 12 escargots et réserver au frais. Sortir respectivement un escargot à la fois et l'étaler pour former un rond de pâte d'env. 10 cm. Placer le rond de pâte dans un renfoncement de la plaque à muffins et les presser pour éliminer toute bulle au niveau du fond et toute dépassement de la pâte. Procéder de même pour les autres 11 escargots de pâte.

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

Réglages
Phase de cuisson 1
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 210 °C
Temps de cuisson : 25 minutes
Niveau : 2

Phase de cuisson 2
Mode de cuisson : | AirFry
Température : 245 °C
Temps de cuisson : 10 minutes
Niveau : 2

Caractéristiques techniques

Déclaration de conformité

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur https://miele.be/modedemploi en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

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

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

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

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

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
Internet: 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
Internet : 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

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

Miele

H 2465 BP, H 2467 BP, H 2761 BP, H 2766 BP, H 2851 BP,
H 2861 BP, H 2761-1 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP

fr-BE

M.-Nr. 12 433 300 / 02