

Mode d'emploi et instructions de montage

Four



Afin d'éviter qu'un accident se produise ou que l'appareil soit endommagé, il est **impératif** de lire ce mode d'emploi avant d'installer l'appareil et de commencer à l'utiliser.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5
Vue d'ensemble	15
Touches de commande	16
Touche Marche/Arrêt.....	17
Écran.....	17
Touches sensibles.....	17
Symboles.....	19
Utilisation de l'appareil	20
Sélectionner une option de menu.....	20
Modification d'un réglage dans une liste.....	20
Modification d'un réglage avec la barre de progression.....	20
Sélectionner un mode de fonctionnement ou une fonction.....	20
Saisir des chiffres.....	21
Activer MobileStart.....	21
Caractéristiques	22
Plaque signalétique.....	22
Articles fournis.....	22
Accessoires standard et en option.....	22
Dispositifs de sécurité.....	26
Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean.....	26
Accessoires qui conviennent au programme autonettoyant par pyrolyse.....	26
Avant la première utilisation	27
Miele@home.....	27
Réglages de base.....	28
Faire chauffer le four une première fois.....	29
Réglages	30
Aperçu des réglages.....	30
Ouverture du menu « Réglages ».....	32
Langue ▾.....	32
Heure.....	32
Éclairage.....	33
Écran.....	33
Volume.....	33
Unités.....	34
Variante de tension.....	34
Calibrer la température.....	34
Booster.....	34
Temp. préprogrammées.....	34
Pyrolyse conseillée.....	34
Arrêt différé du ventilateur.....	34

Table des matières

Sécurité.....	35
Miele@home	35
Commande à distance.....	36
Activer MobileStart	36
Mise à jour à distance.....	36
Version du logiciel	38
Revendeur	38
Réglages usine	38
Minuterie.....	39
Menu principal et sous-menus	41
Conseils pour économiser l'énergie.....	42
Fonctionnement	44
Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson.....	44
Modifier la température	44
Régler les durées de cuisson	45
Modifier les durées de cuisson réglées	45
Supprimer les durées de cuisson réglées	45
Annulation d'un programme de cuisson	46
Préchauffage du four.....	46
Booster.....	46
Programmes automatiques	47
Catégories	47
Utiliser les programmes automatiques	47
Remarques sur l'utilisation.....	47
Autres utilisations	48
Décongeler	48
Séchage	49
Rôtissage à basse température.....	50
Stérilisation des conserves.....	53
Aliments surgelés/Plats préparés	55
Préchauffage de batterie	55
Heures fonctionnement.....	55
Cuisson.....	56
Conseils pour la cuisson.....	56
Remarques sur les modes de fonctionnement.....	57
Rôtissage	58
Conseils pour le rôtissage.....	58
Remarques sur les modes de fonctionnement	59

Table des matières

Grillage	60
Conseils pour l'utilisation du gril	60
Remarques sur les modes de fonctionnement	61
Nettoyage et entretien du four	62
Produits de nettoyage inappropriés	62
Nettoyage des salissures normales	63
Élimination des salissures tenaces	63
Nettoyage de la cavité du four avec le programme Pyrolyse	64
Démontage de la porte du four	67
Remontage de la porte du four	68
Retirer les glissières latérales	69
Guide de dépannage	70
Service technique	75
Contact en cas de problème	75
Garantie	75
Protection de l'environnement	76
Installation	77
Dimensions d'installation	77
Installation dans une armoire haute ou de base	77
Vue latérale	78
Raccordements et ventilation	79
Installation et retrait du four	80
Retirer le four de l'armoire	82
Branchement électrique	83
Déclaration de conformité	85
Droits d'auteur et licences pour le module de communication	86

Consignes de sécurité et mises en garde

Lorsque vous utilisez l'appareil, veuillez toujours respecter les réglementations de sécurité élémentaires, notamment :

Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser le four, afin de prévenir les accidents et d'éviter d'endommager l'appareil.

Cet appareil a été conçu conformément aux normes de sécurité en vigueur. L'utilisation inappropriée de cet appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Veuillez lire le mode d'emploi en entier avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est prévu.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr afin de pouvoir le consulter au besoin et remettez-le au prochain propriétaire éventuel.

Utilisation appropriée

▶ Ce four est destiné à un usage domestique ou dans des environnements similaires.

▶ Le four n'est pas conçu pour être utilisé en extérieur.

▶ Le four est conçu pour un usage domestique uniquement pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser des conserves et sécher les aliments.

Tout autre type d'utilisation n'est pas autorisé.

▶ Risque d'incendie. N'utilisez pas ce four pour y entreposer ou sécher des matières inflammables.

▶ Ce four peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement si elles sont supervisées au moment de le faire.

Ces personnes peuvent s'en servir sans surveillance uniquement si elles ont appris à l'utiliser en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et comprendre les conséquences potentielles d'une utilisation inadéquate.

▶ La cavité du four est équipée d'ampoules spéciales adaptées à des conditions particulières (par exemple, température, humidité, résistance chimique, résistance au frottement et vibrations). Ces ampoules spéciales conviennent uniquement à l'utilisation prévue. Elles ne conviennent pas à l'éclairage de pièces.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité des enfants

- ▶ Activez le verrouillage de la mise en marche de façon à ce que les enfants ne puissent pas accidentellement allumer le four.
- ▶ Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.
- ▶ Risque de brûlure – Ne permettez pas aux enfants de se servir du four pour éviter qu'ils ne se brûlent ou se blessent grièvement.
- ▶ Risque de suffocation par le matériel d'emballage. Les enfants pourraient s'emmêler dans les emballages (pellicule plastique, etc.) en jouant ou, encore, en recouvrir leur tête et risquent ainsi de suffoquer. Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes. La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Les parties externes du four, comme la vitre de porte, le panneau de commande et la fente d'aération peuvent devenir relativement chauds. Empêchez les enfants de s'approcher du four lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes. La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes. Le four devient beaucoup plus chaud pendant le programme autonettoyant que pendant l'utilisation normale. Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant le programme autonettoyant par pyrolyse.
- ▶ Risque de blessures dues à la porte ouverte. La porte du four peut supporter un poids maximal de 33 lb (15 kg). Les enfants risquent de se blesser sur une porte ouverte. Ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte, s'appuyer ou se balancer dessus.

Sécurité technique

- ▶ L'appareil doit être installé et branché conformément aux instructions d'installation.
- ▶ L'installation, l'entretien et les réparations non autorisés peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. L'installation, l'entretien et les réparations doivent être exécutés exclusivement par des techniciens agréés Miele.
- ▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Tout endommagement du four peut compromettre votre sécurité. Vérifiez que le four ne présente pas de signes visibles de dommage. N'utilisez pas un four endommagé.
- ▶ Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.
La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.
- ▶ La sécurité électrique du four ne peut être garantie que lorsqu'il est convenablement mis à la terre. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique.
- ▶ Installation adéquate : assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique domestique pour éviter que le four soit endommagé. Comparez-les avant de brancher l'appareil au réseau électrique domestique. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ Les multiprises et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil. Ne les utilisez pas pour brancher le four au réseau électrique domestique.
- ▶ Pour des raisons de sécurité, le four ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non immobile (comme dans un bateau).

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Risque de blessures dues à une décharge électrique. Tout contact avec des branchements sous tension ou toute altération des composants électriques ou mécaniques du four met en danger votre sécurité et peut entraîner des dysfonctionnements de l'appareil. N'ouvrez en aucun cas le boîtier du four.
- ▶ Durant la période de garantie de l'appareil, les réparations doivent uniquement être effectuées par un technicien agréé du service technique Miele. Faute de quoi la garantie ne sera plus valable.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces d'origine permet à Miele de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces de rechange Miele d'origine.
- ▶ Si le four est livré sans câble d'alimentation, un câble spécial doit être installé par un technicien agréé Miele (voir « Installation – Raccordement électrique »).
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, un technicien agréé Miele doit le remplacer par un câble spécial (voir « Installation – Raccordement électrique »).
- ▶ Durant l'installation, l'entretien et les réparations, par exemple si l'ampoule interne du four est défectueuse, le four doit être complètement débranché du réseau électrique domestique (voir « Guide de résolution des problèmes »). Pour cela, procédez comme suit :
 - coupez le disjoncteur; ou
 - dévissez complètement le disjoncteur à vis (dans les pays qui en disposent); ou
 - retirez la fiche (le cas échéant) de la prise électrique. Pour cela, veillez à tirer sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation.
- ▶ Pour fonctionner correctement, le four a besoin d'une alimentation suffisante en air frais. Assurez-vous que la circulation d'air frais n'est pas bloquée (par exemple, isolation thermique des armoires). Par ailleurs, assurez-vous que l'air frais nécessaire ne soit pas excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, fours à combustible solide).
- ▶ Si le four est encastré derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais cette porte pendant l'utilisation de l'appareil. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée de l'armoire. Cela risque d'endommager la surface du four, l'armoire et le sol. Laissez la porte d'armoire ouverte jusqu'à ce que le four ait complètement refroidi.

Utilisation conforme

- ▶ Attention: Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne brillent pas. Les surfaces intérieures du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les parties externes du four comme la vitre de porte, les fentes d'aération et le panneau de commande peuvent devenir chauds. Durant et après l'utilisation, ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments ou les surfaces intérieures du four tant qu'ils ne se sont pas refroidis.
- ▶ Consommer de la nourriture laissée dans le four pendant longtemps peut entraîner une intoxication alimentaire. Il est possible de laisser de la nourriture dans le four pendant une courte durée avant et après la cuisson.
- ▶ Le port de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil constitue un risque d'incendie. Habillez-vous de façon appropriée au moment de l'utiliser.
- ▶ Utilisez uniquement des poignées sèches thermorésistantes. Les poignées humides ou mouillées, lorsqu'elles sont utilisées sur des surfaces chaudes, peuvent causer des brûlures à la vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec de l'huile ou de la graisse. N'utilisez pas d'essuie-mains ou autres articles encombrants à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants.
- ▶ Ouvrez la porte prudemment pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper du four avant d'y placer ou d'en sortir un plat.
- ▶ Pour prévenir les brûlures, placez toujours les grilles du four à la hauteur désirée dans un four refroidi. Si vous devez déplacer la grille lorsqu'elle est chaude, ne laissez pas les poignées toucher les éléments brûlants.
- ▶ Pour éviter toute brûlure, laissez les éléments se refroidir avant de les nettoyer à la main.
- ▶ Étouffez tout incendie ou toute flamme à l'aide d'un agent extincteur chimique sec ou d'un extincteur à mousse.
- ▶ N'entreposez jamais de liquides ni de matières inflammables dans, au-dessus ou sous un four, ou près des surfaces de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

MISE EN GARDE

N'utilisez JAMAIS le four comme appareil de chauffage pour chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.

MISE EN GARDE

N'utilisez JAMAIS le four pour y stocker des objets. Cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.

MISE EN GARDE

Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages d'air dans le fond du four et ne recouvrez jamais l'ensemble d'une grille de matériaux comme du papier d'aluminium. Cela pourrait bloquer la circulation d'air dans le four et entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. La doublure de papier d'aluminium peut également emprisonner la chaleur et provoquer un incendie.

- ▶ Ne bloquez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation.
- ▶ N'utilisez ce four que pour faire cuire des aliments. Les vapeurs et produits chimiques corrosifs, ainsi que les fumées, les vapeurs ou la chaleur émanant de la colle, des plastiques ou des liquides et matières inflammables peuvent être dangereux. N'utilisez pas le four comme sècheuse, four à céramique, déshumidificateur, etc.
- ▶ Ne laissez pas d'objets en métal (papier d'aluminium, casseroles) entrer en contact avec l'élément chauffant.
- ▶ Assurez-vous que les cordons d'alimentation électrique des petits appareils électroménagers n'entrent pas en contact avec la porte du four ou ne s'y coincent pas.
- ▶ Lorsque vous préparez des pizzas ou des tartes surgelées, placez-les sur la grille recouverte de papier parchemin. N'utilisez pas la plaque de cuisson ou la lèchefrite pour les gros aliments congelés. La plaque ou la lèchefrite peuvent se déformer et il peut être difficile de les sortir du four une fois chaudes. Vous pouvez cuire les aliments congelés (frites, pépites de poulet, etc.) sur la plaque de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes. Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four, les accessoires ou les aliments sont susceptibles de vous brûler. Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de protection pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau des grilles, etc.
- ▶ Pour éviter d'alimenter les flammes, n'ouvrez pas la porte du four s'il y a de la fumée à l'intérieur de celui-ci. Mettez fin au processus de cuisson en éteignant l'appareil et en le débranchant de l'alimentation. N'ouvrez pas la porte avant que la fumée se soit dissipée.
- ▶ Les objets placés près du four peuvent prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil. N'utilisez pas le four pour chauffer une pièce.
- ▶ Les huiles et les graisses présentent un risque d'incendie si elles sont soumises à une surchauffe. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. N'essayez jamais d'éteindre avec de l'eau un feu causé par de l'huile ou de la graisse. Éteignez le four et étouffez les flammes en laissant la porte fermée.
- ▶ Faire griller des aliments pendant une très longue période de cuisson peut les assécher au point de causer un incendie. Ne dépassez pas le temps de cuisson recommandé.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer par des températures de cuisson élevées. N'utilisez pas les modes de cuisson au gril pour terminer la cuisson de petits pains ou de pain partiellement cuits, ou encore pour faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez plutôt le mode de fonctionnement Cuisson convection/Chaleur tournante+Rôtis.  ou Chaleur sole/voûte .
- ▶ Si vous utilisez de l'alcool dans vos recettes, sachez que les températures élevées peuvent entraîner l'évaporation de l'alcool. La vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments chauffants brûlants.
- ▶ Lorsque la chaleur résiduelle est utilisée pour garder les aliments au chaud, la corrosion due à une forte humidité de l'air et à la condensation peut se produire dans le four. Elle peut endommager le panneau de commande, le comptoir et l'armoire. Laissez le four allumé et sélectionnez la température la plus basse disponible pour la fonction sélectionnée. Le ventilateur de refroidissement continue alors à fonctionner automatiquement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les aliments qui sont conservés dans la cavité du four ou qui y sont placés pour être maintenus au chaud peuvent se dessécher, et l'humidité libérée peut endommager le four par corrosion. Couvrez toujours les aliments qui sont laissés dans le four pour les garder au chaud.
- ▶ Une accumulation de chaleur peut faire fissurer ou s'écailler l'émail de la sole du four.
Ne tapissez jamais la sole du four avec du papier d'aluminium ou des revêtements de protection pour four.
Si vous souhaitez mettre un plat sur la sole du four pour le cuire ou pour le réchauffer, vous pouvez le faire, mais seulement avec le mode de fonctionnement Cuisson convection/Chaleur tournante+Rôtis. , et sans la fonction Booster.
- ▶ La sole du four peut être endommagée par certains objets que vous faites glisser à l'intérieur. Lorsque vous placez des casseroles, des poêles ou des plats sur la sole du four, ne les poussez pas.
- ▶ Risque de brûlure causée par la vapeur. Le fait de verser un liquide froid sur une surface chaude crée de la vapeur, ce qui peut provoquer de graves brûlures. Le changement soudain de température peut également endommager les surfaces chaudes. Ne versez jamais de liquides froids directement sur des surfaces émaillées chaudes.
- ▶ Risque de brûlure causée par la vapeur. Lors des opérations de cuisson avec injection d'humidité et lors du processus d'évaporation de l'humidité résiduelle, de la vapeur est générée, pouvant entraîner des brûlures graves. N'ouvrez jamais la porte lorsque des jets de vapeur sont injectés ou lorsque de l'eau résiduelle s'évapore.
- ▶ Il est important que la température des aliments en cours de cuisson soit uniformément répartie et suffisamment élevée. Vous pouvez vous en assurer en remuant ou en retournant les aliments.
- ▶ Les récipients en plastique, qui ne résistent pas à la chaleur, fondent et s'enflamment à des températures élevées et peuvent ainsi endommager le four.
N'utilisez que des récipients en plastique allant au four. Suivez les instructions du fabricant.
- ▶ La stérilisation des conserves d'aliments et leur réchauffage dans des récipients fermés entraînent une augmentation de la pression qui peut les faire exploser. N'utilisez pas de canettes pour stériliser des conserves ou réchauffer les aliments.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de blessures dues à la porte ouverte. Vous pouvez vous cogner contre la porte ouverte ou trébucher dessus. Ne laissez pas la porte ouverte inutilement.

► La porte peut supporter un poids maximal de 33 lb (15 kg). Ne vous appuyez pas ni ne vous asseyez pas sur une porte ouverte, ou ne posez pas d'objets lourds dessus. Assurez-vous qu'aucun objet ne puisse être coincé entre la porte et la cavité de l'appareil. Cela risque d'endommager le four.

Ce qui suit s'applique aux surfaces en inox :

► La surface en inox peut être endommagée par les adhésifs et perdra sa couche protectrice anti-salissures. Ne mettez pas de feuillets autoadhésifs, de ruban adhésif ou tout autre type d'adhésif sur la surface en inox.

► Les aimants peuvent occasionner des rayures. N'utilisez pas la surface en inox comme un tableau d'affichage magnétique.

Nettoyage et entretien

► Nettoyez seulement les pièces indiquées dans ce mode d'emploi et ces instructions de montage.

► Un joint en fibre de verre délicat posé autour de la cavité du four assure l'étanchéité de la vitre à l'intérieur de la porte. Il peut être endommagé par frottement ou abrasion. Ne le nettoyez pas, si possible.

► N'utilisez jamais de produits nettoyants pour four. N'utilisez pas de produits nettoyants standard dans la cavité du four ou sur la façade du four. Ne tapissez jamais le four avec des revêtements de protection pour four.

► Risque de blessures dues à une décharge électrique. La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

► Les égratignures sur la vitre de porte peuvent la faire éclater. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, d'éponges dures, de brosses ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la vitre.

► Les glissières latérales peuvent être retirées (voir « Nettoyage et entretien du four – Démontage des glissières latérales »). Remontez correctement les glissières latérales.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les grosses salissures dans la cavité du four peuvent dégager une fumée épaisse. Retirez toutes les salissures tenaces dans la cavité du four avant de lancer le programme autonettoyant.

► Risque de brûlures dues à la vapeur dangereuse. Lors du programme autonettoyant, de la vapeur, qui peut irriter les muqueuses, peut s'échapper.

Lors du programme autonettoyant, ne restez pas dans la cuisine pendant des périodes prolongées et ne laissez pas les enfants ni les animaux entrer dans la cuisine. Il est important de veiller à ce que la cuisine soit parfaitement ventilée durant le programme autonettoyant. Empêchez l'odeur de se propager dans les autres pièces.

► Dans les environnements chauds et humides, la probabilité d'une infestation de parasites (comme les cafards) est plus élevée. Veillez à ce que le four et la zone qui l'entoure soient toujours propres.

Les dommages causés par les parasites ne sont pas couverts par la garantie.

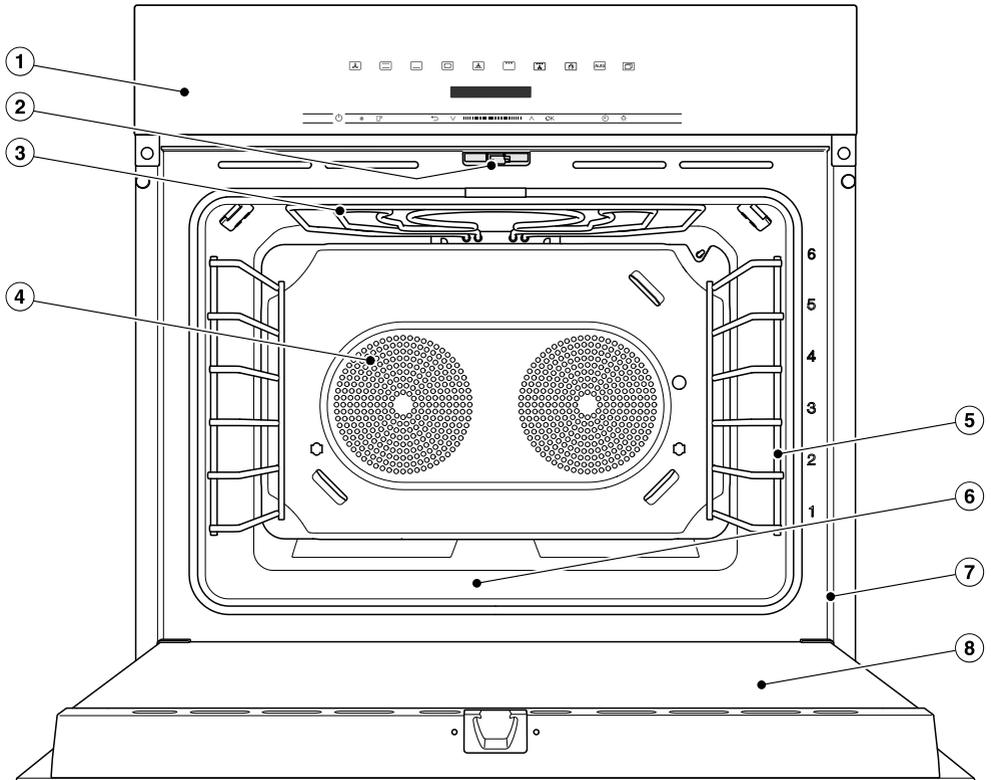
Accessoires

► Utilisez uniquement des accessoires Miele d'origine. Si vous utilisez des pièces de rechange ou des accessoires d'autres fabricants, la garantie sera invalidée, et Miele n'acceptera en aucun cas la responsabilité des dommages.

► Les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse seront endommagés par les températures élevées. Retirez de la cavité du four tous les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse avant de lancer ce même programme. Cette consigne s'applique également aux accessoires en option, qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant (voir « Nettoyage et entretien du four »).

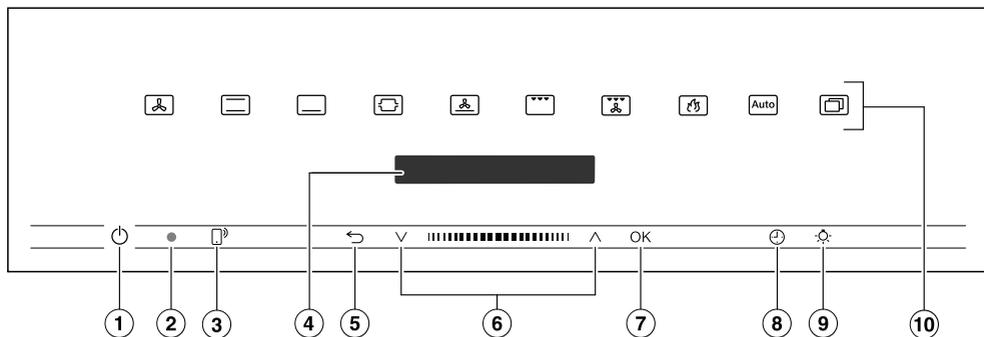
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI ET LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE DANS UN LIEU SÛR ET CONSULTEZ-LES RÉGULIÈREMENT.

Four



- ① Touches de commande
- ② Verrouillage de la porte
- ③ Élément chauffant supérieur (gril)
- ④ Entrées d'air des ventilateurs dissimulant les résistances circulaires
- ⑤ Glissières latérales avec 6 niveaux de cuisson
- ⑥ Sole du four dissimulant un élément chauffant
- ⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑧ Porte

Touches de commande



- ① Touche  Marche/Arrêt encastrée
Sert à allumer et éteindre le four
- ② Interface optique
(pour le service technique Miele seulement)
- ③ Touche sensitive 
Sert à commander le four depuis votre appareil mobile
- ④ Écran
Sert à afficher l'heure et les informations sur le fonctionnement
- ⑤ Touche sensitive 
Pour revenir en arrière et pour annuler un programme de cuisson
- ⑥ Zone de navigation avec touches fléchées  et 
Pour faire défiler les listes et modifier les valeurs
- ⑦ Touche sensitive 
Sert à accéder aux fonctions et à sauvegarder les réglages
- ⑧ Touche sensitive 
Pour le réglage d'une minuterie, de la durée de cuisson, ou de l'heure de début ou de fin pour le programme de cuisson
- ⑨ Touche sensitive 
Sert à allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four
- ⑩ Touches sensibles
Pour sélectionner les modes de fonctionnement, les programmes automatiques et les réglages

Touche Marche/Arrêt

La touche  Marche/Arrêt est encastrée et tactile.

Allumez le four à l'aide de cette touche.

Écran

L'écran est utilisé pour afficher l'heure ou des informations sur les modes de fonctionnement, les températures, les durées de cuisson, les programmes automatiques et les réglages.

Après avoir allumé le four avec la touche  Marche/Arrêt, Sélectionner un mode apparaît dans le menu principal.

Touches sensibles

Toutes les touches sensibles réagissent au toucher. Chaque effleurement d'une touche sensible est confirmée par un bip de touches. Vous pouvez désactiver ce bip de touches avec Autres  | Réglages | Volume | Bip touches.

Si vous voulez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Activé.

Touches sensibles au-dessus de l'écran

Pour plus d'informations sur les fonctions et les modes de fonctionnement, voir « Menus principal et secondaires », « Réglages », « Programmes automatiques », et « Autres utilisations ».

Touches de commande

Touches sensibles en dessous de l'écran

Touche tactile	Fonction
	<p>Si vous voulez commander le four depuis votre appareil mobile, vous devez disposer du système Miele@home, avoir activé le réglage <i>Commande à distance</i> et appuyé sur cette touche sensible. La touche sensible s'allume alors et la fonction <i>MobileStart</i> est disponible.</p> <p>Tant que cette touche est allumée, vous pouvez commander le four via votre appareil mobile (voir « Réglages – Miele@home »).</p>
	<p>Selon le niveau actuel du menu, cette touche sensible vous permet de revenir à un niveau supérieur ou au menu principal.</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, utilisez cette touche sensible pour annuler le programme.</p>
	<p>Dans la zone de navigation, utilisez les boutons fléchés ou la zone entre eux pour faire défiler les listes vers le haut ou vers le bas. L'écran affiche l'option de menu que vous souhaitez sélectionner.</p> <p>Vous pouvez modifier les valeurs et les réglages à l'aide des boutons fléchés ou de la zone située entre les deux.</p>
<i>OK</i>	<p>Dès que vous atteignez une valeur, un message ou un paramètre confirmable, la touche sensible <i>OK</i> s'allume en orange.</p> <p>En appuyant sur cette touche sensible, vous pouvez accéder à des fonctions telles que la minuterie, enregistrer les modifications de valeurs ou de réglages, ou confirmer les instructions.</p>
	<p>Si aucun programme de cuisson n'est en cours, vous pouvez utiliser cette touche sensible pour régler la minuterie (comme pour faire bouillir des œufs).</p> <p>Si un programme de cuisson est en cours simultanément, vous pouvez définir une minuterie, la durée de la cuisson et une heure de début ou de fin du programme.</p>
	<p>Appuyez sur cette touche sensible pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'éclairage intérieur du four s'éteint après 15 secondes ou reste constamment allumé ou éteint.</p>

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation de l'appareil. Appuyez sur <i>OK</i> pour confirmer les informations.
	Minuterie
	Un crochet indique l'option actuellement choisie.
	Certains réglages, comme la luminosité de l'écran ou le volume des signaux sonores, sont sélectionnés au moyen d'une barre de progression.
	Le verrouillage du système empêche la mise en marche non intentionnelle du four (voir « Réglages – Sécurité »).

Utilisation de l'appareil

Utilisez les touches fléchées \wedge et \vee ou la zone **|||||** entre celles-ci dans la zone de navigation pour utiliser le four.

Dès que vous atteignez une valeur, un message ou un réglage confirmable, la touche sensitive *OK* s'allume en orange.

Sélectionner une option de menu

- Effleurez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **|||||** jusqu'à atteindre l'option de menu souhaitée.

Conseil : Si vous maintenez une touche fléchée appuyée, la liste continue à défiler automatiquement jusqu'à ce que vous relâchiez la touche fléchée.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer votre choix.

Modification d'un réglage dans une liste

Un crochet \checkmark s'affichera à côté du réglage actuel.

- Effleurez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **|||||** jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Modification d'un réglage avec la barre de progression

Certains réglages sont représentés par une barre **|||||** composée de différents segments. Si tous les segments sont allumés, la valeur maximale est sélectionnée.

Si aucun des segments n'est allumé ou si un seul segment est allumé, la valeur minimale est sélectionnée, ou le réglage est désactivé (comme le volume).

- Effleurez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **|||||** jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer votre choix.

Le réglage est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Sélectionner un mode de fonctionnement ou une fonction

Les touches sensibles pour les modes de fonctionnement et les fonctions (comme *Autres* ) se situent au-dessus de l'écran (voir « Commandes » et « Réglages »).

- Appuyez sur la touche sensitive du mode de fonctionnement ou de la fonction souhaité.

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

- Pour les modes de cuisson et les fonctions : réglez les valeurs telles que la température.
- Sous *Autres*  : faites défiler les listes jusqu'à atteindre l'option de menu souhaitée.
- Confirmez avec *OK*.

Modification du mode de fonctionnement

Vous pouvez passer à un autre mode de fonctionnement pendant un programme de cuisson.

La touche sensitive pour la fonction sélectionnée précédemment s'allume en orange.

- Appuyez sur la touche sensitive du nouveau mode de fonctionnement ou de la nouvelle fonction.

Le nouveau mode de fonctionnement s'affiche à l'écran avec ses valeurs correspondantes recommandées.

La touche sensitive pour le nouveau mode de fonctionnement s'allume en orange.

Sous **Autres** , faites défiler les listes jusqu'à atteindre l'option de menu souhaitée.

Saisir des chiffres

Les chiffres pouvant être modifiés sont surlignés.

- Effleurez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **||||■|||** jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit surligné.

Conseil : Si vous maintenez une touche fléchée appuyée, les chiffres continuent à défiler automatiquement jusqu'à ce que vous relâchiez la touche fléchée.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le nouveau chiffre est enregistré. Vous êtes renvoyé au menu précédent.

Activer MobileStart

- Sélectionnez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  s'allume. Vous pouvez commander votre four à distance avec l'application Miele.

La commande directe du four est prioritaire par rapport à la commande à distance de l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche sensitive  est allumée.

Caractéristiques

Une liste des modèles décrits dans ce mode d'emploi et ces instructions de montage figure à la dernière page.

Plaque signalétique

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

Elle indique le numéro de modèle, le numéro de série et les données de raccordement (tension, fréquence et charge nominale maximale).

Gardez ces informations à portée de main si vous devez contacter Miele, afin que tous les problèmes puissent être résolus le plus rapidement possible.

Articles fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage pour l'utilisation du four
- Vis de fixation du four sur le corps de l'armoire
- Divers accessoires

Accessoires standard et en option

Les caractéristiques varient selon le modèle.

Les glissières latérales, un plat universel et une grille de cuisson (abrégée en « grille ») sont fournis par défaut avec le four.

Selon le modèle, votre four peut également inclure certains des accessoires répertoriés ici.

Tous les accessoires mentionnés, ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien, sont conçus pour être utilisés avec les fours Miele.

Vous pouvez commander ces articles via la boutique en ligne Miele, auprès du service à la clientèle Miele ou de votre revendeur Miele.

Au moment de commander, veuillez indiquer le numéro de modèle de votre four et la référence des accessoires désirés.

Glissières latérales

Les glissières latérales sont situées sur les deux côtés de la cavité du four et permettent d'y insérer des accessoires sur les niveaux de cuisson .

Les numéros des niveaux de cuisson sont marqués sur le cadre frontal du four.

Chaque niveau de rail comporte une glissière sur laquelle vous pouvez placer la grille de cuisson, par exemple.

Vous pouvez retirer les glissières latérales (voir la section « Nettoyage et entretien du four – Démontage des glissières latérales »).

Plat universel et grille de cuisson avec butées de sécurité antibasculement

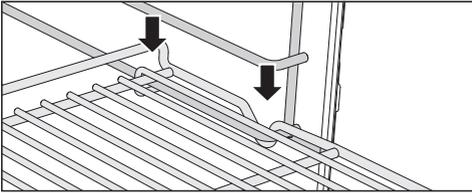
Plat universel HUBB 30-1 :



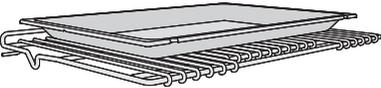
Grille de cuisson HBBR 30-2 :



La grille de cuisson est dotée de butées de sécurité antibasculement placés sur les côtés courts. Les butées de sécurité antibasculement empêchent le retrait complet de la grille de cuisson lorsque vous voulez la sortir partiellement.

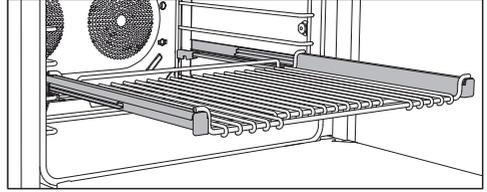


Faites toujours glisser la grille de cuisson dans les glissières latérales, les butées tournées vers le bas, en vous assurant qu'elle se trouve sur les glissières d'un seul niveau de rail.



Conseil : Au moment d'utiliser le plat universel, posez-le directement sur la grille de cuisson.

Rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson HFCBBR 30-3



Les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson sont fixés sur les glissières latérales et peuvent être complètement retirés du four pour pouvoir facilement vérifier la cuisson des aliments.

Les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson sont poussés sur les glissières d'un seul niveau de rail, puis bloqués.

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

Vous pouvez utiliser les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson sur n'importe quel niveau de rail.

Installer et retirer les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson

 Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

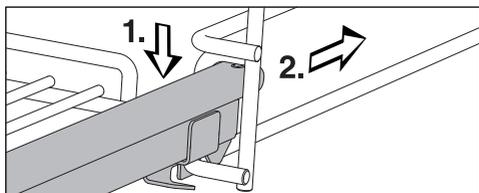
Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant d'installer ou de retirer les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson.

Caractéristiques

Ne rallongez **pas** les rails entièrement télescopiques lors de l'installation.

- Saisissez les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson à deux mains, en prenant soin de les tenir par les rails, puis positionnez-les devant le niveau de rail choisi.



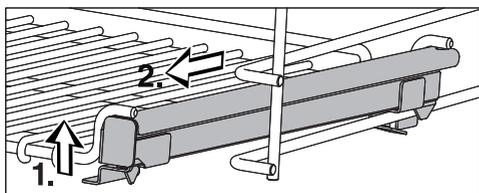
- Insérez les rails entièrement télescopiques sur les glissières d'un seul niveau de rail (1.), puis poussez-les sur les glissières dans la cavité du four (2.) jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

Si les rails entièrement télescopiques sont difficiles à retirer une fois installés, dégagez-les d'un seul coup sec.

Conseil : Au moment d'utiliser le plat universel, posez-le directement sur les rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson.

Pour retirer plusieurs rails entièrement télescopiques avec la grille de cuisson, procédez comme suit :

- Enfoncez complètement les rails entièrement télescopiques.



- À l'aide des deux mains, soulevez l'avant des rails entièrement télescopiques des deux côtés (1.) et retirez-les des glissières (2.).

Moules ronds



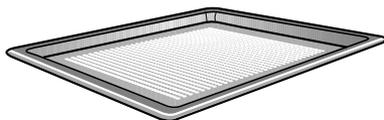
Le **moule rond non perforé HBF 27-1** permet de cuire des pizzas, des couches de pâtes à gâteau ou de pâtes levées, des tartes sucrées et salées, des desserts cuits au four, du pain, voire des gâteaux et des pizzas surgelés.

Le **moule rond perforé avec AirFry HBFP 27-1** peut être utilisé pour les mêmes besoins que la **plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry HBBL 71**.

La surface des deux moules a été recouverte d'un émail PerfectClean.

- Insérez la grille de cuisson et déposez-y le moule rond.

Plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry HBBL 71



Les fines perforations de la plaque de cuisson Gourmet et AirFry optimisent les cuissons :

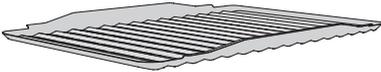
- le dorage de la face inférieure des aliments cuits au four à partir de levure fraîche et de pâte à base de fromage blanc, ainsi que du pain et des petits pains, est amélioré;
- les frites, les croquettes et les autres aliments semblables peuvent être frits dans un flux d'air à faible teneur en matières grasses (AirFrying);
- pendant la déshydratation / le séchage, la circulation de l'air autour de l'aliment à sécher est optimisée.

La surface a été recouverte d'un émail PerfectClean.

Le **moule rond perforé avec AirFry HBFP 27-1** peut être utilisé pour les mêmes besoins.

- Insérez la grille de cuisson et déposez-y la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry.

Plateau pour griller et rôtir HGBB 30-1



Le plateau pour griller et rôtir est adapté au plat universel.

Lorsque vous grillez, rôtissez ou utilisez la fonction AirFry, la plaque recueille les sucs de viande et les empêche de brûler, afin de les utiliser pour préparer des sauces et des sauces.

Sa surface a été recouverte d'un émail PerfectClean.

Plats à rôtir Gourmet HUB Couvercles de plat à rôtir Gourmet HBD

Les plats à rôtir Gourmet Miele peuvent être posés sur la grille de cuisson. De plus, ils sont dotés d'un revêtement anti-adhésif.

Les plats à rôtir Gourmet se déclinent dans différentes profondeurs. La largeur et la longueur sont identiques pour tous les modèles.

Des couvercles assortis sont vendus séparément. Veuillez indiquer le numéro du modèle lors de votre achat.

Profondeur :
8 21/32 po
(22 cm)

HUB 5001-M*



HBD 60-22

Profondeur :
13 25/32 po
(35 cm)

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* Convient aux surfaces de cuisson à induction

Accessoires de nettoyage et d'entretien

- Ouvre-couvercle

L'ouvre-couvercle vous permet d'ouvrir le couvercle de la lumière intérieure du four.

Caractéristiques

Dispositifs de sécurité

- **Verrouillage de la mise en marche**  (voir « Réglages – Sécurité »)
- **Verrouillage des touches tactiles** (voir « Réglages – Sécurité »)
- **Ventilateur de refroidissement** (voir « Réglages – Ventilateur de refroidissement en marche »)
- **Arrêt automatique**
Cet arrêt automatique est activé automatiquement si le four a fonctionné pendant une période exceptionnellement longue. La période de temps dépend du mode de fonctionnement particulier utilisé.
- **Porte ventilée**
La porte du four est constituée de panneaux de verre, dont une partie de la surface est recouverte d'un revêtement réfléchissant la chaleur. Lorsque le four fonctionne, l'air circule au travers de la porte, afin de refroidir la paroi extérieure.
Vous pouvez retirer la porte à des fins de nettoyage (voir « Nettoyage et entretien du four »).
- **Verrouillage de la porte** pour le programme autonettoyant par pyrolyse
Au début du programme autonettoyant, la porte se verrouille pour des raisons de sécurité. La porte se déverrouille uniquement une fois que la température de la cavité du four est inférieure à 535 °F (280 °C).

Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean

Les surfaces PerfectClean présentent de très bonnes propriétés anti-adhésives et sont remarquablement faciles à nettoyer.

Les aliments s'enlèvent facilement de ces surfaces. Les éclaboussures résultant de la cuisson ou du rôtissage s'enlèvent également facilement.

Cependant, n'utilisez pas de couteaux en céramique, car ils peuvent égratigner la surface PerfectClean.

Lisez les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien du four » de ce manuel, afin de conserver les avantages des propriétés antiadhésives et du nettoyage facile.

Surfaces recouvertes d'émail PerfectClean :

- Plat universel
- Plat à rôtir
- Plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry
- Moule rond perforé avec AirFry
- Moule rond

Accessoires qui conviennent au programme autonettoyant par pyrolyse

Pour en savoir plus, voir « Nettoyage et entretien du four ».

Les accessoires suivants peuvent être laissés dans la cavité du four au cours du programme autonettoyant par pyrolyse :

- Glissières latérales
- Rails télescopiques avec grille de cuisson
- Grille de cuisson

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- Un réseau Wi-Fi
- L'application Miele
- Un compte utilisateur Miele Vous pouvez créer un compte utilisateur Miele via l'application Miele.

L'application Miele vous guidera lors de la connexion de votre four à votre réseau Wi-Fi domestique.

Une fois que votre four est connecté à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez utiliser l'application pour différentes tâches, telles que :

- Consulter les informations sur l'état de fonctionnement de votre four
- Récupérer des informations sur les préparations culinaires en cours
- Arrêter les programmes de cuisson en cours

La connexion de votre four à votre réseau Wi-Fi augmente la consommation d'énergie, même lorsque l'appareil est éteint.

Assurez-vous d'avoir un signal de réseau Wi-Fi suffisamment fort à l'endroit où votre four est installé.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les fours micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions sporadiques ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

Disponibilité Miele@home

La capacité à utiliser l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home dans votre pays.

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

Pour obtenir des informations sur la disponibilité, veuillez consulter le site www.miele.ca.

L'appli Miele

L'appli Miele est disponible en téléchargement gratuit dans l'Apple App Store® ou dans Google Play Store™.



Avant la première utilisation

Réglages de base

Vous devez effectuer les réglages suivants avant de démarrer votre appareil pour la première fois. Vous pourrez les modifier à tout moment (voir « Réglages »).

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.
Le four chauffe pendant son fonctionnement.
Pour des raisons de sécurité, le four ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

Le four s'allume automatiquement lorsqu'il est branché au réseau électrique domestique.

Régler la langue

- Sélectionnez la langue de votre choix.

Si vous avez involontairement sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, suivez les instructions figurant dans le chapitre « Réglages – Langue  ».

Réglage de l'emplacement

- Sélectionner l'emplacement requis.

Configurer Miele@home

Le message Configurer «Miele@home» s'affiche à l'écran.

- Pour configurer Miele@home maintenant, confirmez en appuyant sur *OK*.
- Pour le configurer ultérieurement, sélectionner *Passer* et confirmer avec *OK*.
Consultez « Réglages – Miele@home » pour en savoir plus sur la configuration ultérieure.

- Pour configurer immédiatement Miele@home, sélectionnez la méthode de connexion que vous voulez utiliser.

Vous êtes alors guidé vers l'écran et l'application Miele.

Régler l'heure

- Réglez l'heure en heures et en minutes.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Régler la tension réseau

 La variante de la tension réseau définie doit correspondre à celle du réseau électrique domestique pour éviter que le four soit endommagé.
Confirmez la tension réseau avant de la régler. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

- Sélectionnez la variante de la tension réseau.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Terminer la procédure de mise en service

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

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Avant la première utilisation

Faire chauffer le four une première fois

Les nouveaux fours dégagent une légère odeur lors de leur première utilisation. Faites chauffer le four alors qu'il est vide pendant au moins une heure, afin d'éliminer cette odeur.

Assurez-vous que la cuisine est parfaitement aérée lorsque vous chauffez l'appareil la première fois. Empêchez l'odeur de se propager dans les autres pièces.

- Retirez l'emballage protecteur et les étiquettes adhésives sur le four et les accessoires.
- Avant de faire chauffer la cavité du four, essuyez l'intérieur avec un linge humide, afin d'éliminer la poussière ou les morceaux d'emballage qui ont pu s'accumuler dans la cavité pendant l'entreposage et le déballage.
- Insérez les rails entièrement télescopiques dans les glissières, puis poussez le tout à l'intérieur, grille de cuisson comprise.
- Allumez le four à l'aide de la touche  Marche/Arrêt.

L'écran affiche Sélectionner un mode.

- Sélectionnez Cuisson convection .

350 °F (160 °C) s'affiche comme température préconisée.

L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement du four s'allument.

- Réglez la température la plus élevée possible.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Faites chauffer le four vide pendant au moins une heure.

- Après au moins une heure, éteignez le four à l'aide de la touche  Marche/Arrêt.

Nettoyage de la cavité du four après la première mise en température

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les éléments de chauffe, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

- Retirez de la cavité du four tous les accessoires et nettoyez-les à la main (voir « Nettoyage et entretien du four »).
- Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et d'un peu d'eau tiède savonneuse.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Laissez la porte du four ouverte jusqu'à ce que sa cavité soit complètement sèche.

Réglages

Aperçu des réglages

Option de menu	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé* Désactivé Désactivation nocturne Format affichage heure 12h* 24h Régler
Éclairage	Activé «Activé» 15 secondes* Désactivé
Écran	Luminosité  QuickTouch Activé Désactivé*
Volume	Signaux sonores Mélodies*  Fréquence simple  Bip touches  Mélodie d'accueil Activé* Désactivé
Unités	Température °C °F*
Variante de tension	208V / 60Hz 220V / 60Hz 240V / 60Hz
Calibrer la température	
Booster	Activé* Désactivé
Temp. préprogrammées	
Pyrolyse conseillée	Activé* Désactivé
Arrêt différé du ventilateur	Contrôlée par la temp.* Commandé par la durée

* Réglage d'usine

Option de menu	Réglages disponibles
Sécurité	Verrouillage touches Activé Désactivé* Verrouillage système  Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver État de la connexion Nouvelle configuration Réinitialiser Configurer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version du logiciel	
Revendeur	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages appareil Temp. préprogrammées

* Réglage d'usine

Réglages

Ouverture du menu « Réglages »

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

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Réglages .
- Sélectionnez le réglage de votre choix.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Vous ne pouvez pas modifier les réglages lorsqu'une cuisson est en cours.

Langue

Vous pouvez régler la langue et votre emplacement.

Après avoir sélectionné et confirmé votre choix, la langue sélectionnée s'affiche à l'écran.

Conseil : Si vous avez sélectionné la mauvaise langue par erreur, choisissez la touche sensitive . Suivez le symbole  pour revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

Sélectionnez la façon dont vous souhaitez voir l'heure s'afficher à l'écran lorsque le four est éteint :

- Activé
L'heure s'affiche toujours à l'écran.
Si vous sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Activé, toutes les touches sensibles réagissent immédiatement au toucher.
Si vous sélectionnez le réglage Écran|QuickTouch|Désactivé, le four doit être allumé avant de pouvoir l'utiliser.
- Désactivé
L'écran est plus sombre afin d'économiser l'énergie. Le four doit être allumé avant de pouvoir utiliser l'écran.
- Désactivation nocturne
Pour économiser l'énergie, l'heure ne s'affiche à l'écran qu'entre 5h00 et 23h00. Le reste du temps, l'écran est éteint.

Format affichage heure

L'heure peut être affichée dans le format d'affichage 24 ou 12 heures (24h ou 12h).

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Après une panne de courant, l'heure s'affiche à nouveau dès que le courant est rétabli. L'heure est enregistrée pendant approximativement 150 heures.

Si le four a été connecté à un réseau Wi-Fi et enregistré dans l'application Miele, l'heure sera synchronisée en fonction du réglage de la localisation dans l'application Miele.

Éclairage

- **Activé**
L'éclairage intérieur du four est allumé durant tout le temps de cuisson.
- **«Activé» 15 secondes**
L'éclairage intérieur du four s'éteint 15 secondes après le début d'un programme de cuisson. Appuyez sur la touche sensitive  pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.
- **Désactivé**
L'éclairage intérieur du four est éteint. Appuyez sur la touche sensitive  pour rallumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes.

Écran

Luminosité

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

- 
Luminosité maximale
- 
Luminosité minimale

QuickTouch

Choisissez comment les touches sensibles doivent réagir lorsque le four est éteint :

- **Activé**
Si vous avez sélectionné le réglage Heure|Affichage|Activé ou Désactivation nocturne, les touches sensibles réagissent aussi lorsque le four est éteint.
- **Désactivé**
Quel que soit le réglage Heure|Affichage, les touches sensibles répondent uniquement lorsque le four est allumé, ainsi qu'après un certain temps après l'avoir éteint.

Volume

Signaux sonores

Si les signaux sonores sont activés, un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte et à la fin d'un intervalle de temps donné.

Mélodies

À la fin d'un processus de cuisson, une mélodie retentit plusieurs fois à différents intervalles.

Le volume de la mélodie est représenté par une barre de progression.

- 
Volume maximum
- 
La mélodie est désactivée

Fréquence simple

À la fin d'un processus de cuisson, un bip continu retentit pendant un certain temps.

La tonalité de ce bip continu est représentée par une barre de progression.

- 
Tonalité maximale
- 
Tonalité minimale

Bip touches

Le volume du bip, qui retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche sensitive, est représenté par une barre de progression.

- 
Volume maximum
- 
Le bip des touches est désactivé

Réglages

Mélodie d'accueil

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie qui retentit lorsque vous appuyez sur la touche  Marche/Arrêt.

Unités

Température

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

Variantes de tension

Vous pouvez régler la variante de la tension réseau. Le réglage doit correspondre à la tension de votre réseau électrique domestique.

Calibrer la température

Vous pouvez modifier la température par incréments dans tous les modes de fonctionnement et les programmes automatiques, afin qu'elle soit supérieure ou inférieure dans la cavité du four par rapport à la valeur affichée.

Le calibrage de la température est représenté par une barre composée de sept segments.



Si tous les segments sont remplis, la température de la cavité du four est beaucoup plus élevée que celle affichée. Si un seul segment est rempli, la température de la cavité du four est beaucoup plus basse que celle affichée.

Booster

La fonction **Booster** permet de préchauffer rapidement le four.

- **Activé**

La fonction **Booster** est automatiquement activée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuis-

son. L'élément chauffant supérieur (gril), la résistance circulaire et la soufflerie d'air chaud préchauffent tous simultanément la cavité du four à la température réglée.

- **Désactivé**

La fonction **Booster** est automatiquement désactivée lors de la phase de préchauffage d'un programme de cuisson. Seuls les éléments chauffants du mode de fonctionnement sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Temp. préprogrammées

Si vous cuisinez souvent avec des températures qui diffèrent de celle par défaut, il est recommandé de modifier les températures préconisées.

Après avoir sélectionné cette option de menu, une liste des modes de cuisson apparaîtra à l'écran en plus des températures préconisées.

- Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.
- Modifiez la température préconisée.
- Confirmez avec *OK*.

Pyrolyse conseillée

Vous pouvez définir si la recommandation pour l'exécution du programme autonettoyant est affichée (**Activé**) ou non (**Désactivé**).

Arrêt différé du ventilateur

La soufflerie continue de fonctionner pendant un moment après l'arrêt du four pour empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le panneau de commande ou dans l'armoire.

- Contrôlée par la temp.
La soufflerie s'éteint lorsque la température du four est inférieure à 160 °F (70 °C).
- Commandé par la durée
La soufflerie s'éteint après environ 25 minutes.

La condensation peut endommager l'armoire et le comptoir. Cela peut entraîner la corrosion du four.

Lorsque vous gardez des aliments au chaud dans le four, l'augmentation du réglage *Commandé par la durée* peut entraîner l'apparition de condensation sur le panneau de commande, ainsi que d'humidité sur le comptoir et les portes de façade d'armoire.

N'ajustez pas le réglage *Commandé par la durée* et veillez à ne pas laisser d'aliments dans le four s'il est chaud.

Sécurité

Verrouillage touches

Le verrouillage des touches sensibles empêche que le programme de cuisson soit désactivé par erreur ou que les paramètres soient modifiés. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensibles et tous les champs de l'écran sont bloqués quelques secondes après le démarrage d'un programme, à l'exception de la touche  Marche/Arrêt.

- Activé
Le verrouillage des touches est activé. Appuyez sur la touche sensible *OK* pendant au moins 6 secondes afin de désactiver le verrouillage des touches sensibles pendant quelques secondes.

- Désactivé
Le verrouillage des touches est désactivé. Toutes les touches sensibles sont accessibles comme d'habitude.

Verrouillage système

Le verrouillage de la mise en marche empêche l'activation accidentelle du four.

Vous pouvez toujours régler une minuterie et utiliser la fonction *MobileStart* lorsque le verrouillage de la mise en marche du système est actif.

Le verrouillage de la mise en marche reste activée même après une panne de courant.

- Activé
Le verrouillage de la mise en marche est activé. Avant de pouvoir utiliser le four, touchez la touche sensible *OK* pendant au moins 6 secondes.
- Désactivé
Le verrouillage de la mise en marche est désactivé. Le four peut être utilisé normalement.

Miele@home

Le four est un appareil compatible avec Miele@home. Votre four est équipé en usine d'un module de communication Wi-Fi et est adapté à la communication sans fil.

Il existe plusieurs moyens de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi. Nous vous recommandons de connecter votre four à votre réseau Wi-Fi au moyen de l'application *Miele@mobile* ou via *WPS*.

- Activer
Ce réglage est uniquement visible si *Miele@home* est désactivé. La fonction Wi-Fi est réactivée.

Réglages

- Désactiver
Ce réglage est uniquement visible si Miele@home est activé. Miele@home reste configuré, la fonction Wi-Fi est désactivée.
- État de la connexion
Ce réglage est uniquement visible 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 configuration
Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. Réinitialisez les paramètres réseau et configurez immédiatement une nouvelle connexion réseau.
- Réinitialiser
Ce réglage n'est visible que si un réseau Wi-Fi a déjà été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et le réseau Wi-Fi sera réinitialisé aux réglages par défaut. Vous devez configurer un nouveau réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home. Réinitialisez les paramètres du réseau si vous mettez le four au rebut ou le vendez, ou encore si vous mettez un four d'occasion en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder au four.
- Configurer
Ce réglage n'est visible que si aucun réseau Wi-Fi n'a encore été configuré. Vous devez configurer un nouveau réseau Wi-Fi pour pouvoir utiliser Miele@home.

Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre appareil mobile, si vous avez accès au système Miele@home et si

vous avez activé la fonction de commande à distance (Activé), vous pouvez utiliser la fonction MobileStart pour récupérer des informations sur les programmes de cuisson au four en cours ou pour mettre fin à un programme en cours.

Activer MobileStart

- Sélectionnez la touche sensitive  pour activer MobileStart.

La touche sensitive  s'allume. Vous pouvez commander votre four à distance avec l'application Miele.

La commande directe du four est prioritaire par rapport à la commande à distance de l'application.

Vous pouvez utiliser MobileStart à condition que la touche sensitive  est allumée.

Mise à jour à distance

L'option de menu Mise à jour à distance s'affiche uniquement et ne peut être sélectionnée que si les exigences relatives à l'utilisation de Miele@home ont été respectées (voir « Première mise en service – Miele@home »).

La fonction RemoteUpdate permet de mettre à jour le logiciel de votre four. Si une mise à jour est disponible pour votre four, il la télécharge automatiquement. Les mises à jour ne sont pas installées automatiquement. Elles doivent être lancées manuellement.

Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez continuer à utiliser votre four comme d'habitude. Toutefois, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Activation/Désactivation

La fonction RemoteUpdate est activée par défaut. Les mises à jour disponibles sont automatiquement téléchargées, mais ne sont installées que si vous lancez l'installation manuellement.

Désactivez RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas que les mises à jour soient automatiquement téléchargées.

Exécution d'une mise à jour à distance

Les informations sur le contenu et le périmètre d'une mise à jour sont fournies dans l'application Miele.

Un message s'affiche sur l'écran de votre four si une mise à jour logicielle est disponible.

Vous pouvez installer la mise à jour immédiatement ou la reporter à une date ultérieure. Ainsi, lorsque le four sera rallumé, la mise à jour vous sera rappelée.

Désactivez RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour.

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Veillez tenir compte des informations suivantes concernant la fonction RemoteUpdate :

- Vous ne recevrez un message que lorsqu'une mise à jour sera disponible.
- Une fois qu'une mise à jour a été installée, elle ne peut plus être désinstallée.
- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Sinon, la mise à jour est annulée et l'installation n'est pas effectuée.
- Certaines mises à jour logicielles peuvent uniquement être effectuées par le service technique Miele.

Réglages

Version du logiciel

L'option de menu de la version logicielle est destinée à être utilisée par le service technique Miele. Vous n'avez pas besoin de cette information pour un usage domestique.

Revendeur

Cette fonction permet de présenter le four dans les salles d'exposition sans le faire chauffer. Ce réglage n'a aucune utilité pour un usage particulier.

Mode expo

Si vous avez activé le mode Démo, le message **Mode expo activé. App. ne chauffe pas** s'affiche au moment d'allumer le four.

- **Activé**
Appuyez sur la touche sensitive *OK* pendant au moins 4 secondes pour activer le mode Démo.
- **Désactivé**
Appuyez sur la touche sensitive *OK* pendant au moins 4 secondes afin de désactiver le mode Démo. Le four peut être utilisé normalement.

Réglages usine

- **Réglages appareil**
Tous les réglages qui ont été modifiés seront rétablis aux réglages d'usine.
- **Temp. préprogrammées**
Toutes les températures préconisées qui ont été modifiées seront rétablies aux réglages d'usine.

Utilisation de la fonction Minuterie

La minuterie  vous permet de chronométrer d'autres activités dans la cuisine, comme faire bouillir des œufs.

La minuterie peut également être utilisée en même temps qu'un programme de cuisson si des heures de début et de fin ont été réglées (par exemple, comme rappel pour mélanger un plat ou ajouter un assaisonnement, etc.).

- La minuterie peut être réglée jusqu'à une durée maximale de 59 minutes et 59 secondes.

Conseil : Lorsque vous utilisez un mode de fonctionnement avec injection d'humidité, utilisez la minuterie pour vous rappeler d'injecter manuellement de la vapeur au moment voulu.

Régler la minuterie

Si vous avez sélectionné le réglage Écran|QuickTouch|Désactivé, vous devez allumer le four avant de régler la minuterie. L'écran affiche alors le décompte de la minuterie lorsque le four est éteint.

Exemple : vous désirez faire bouillir des œufs et réglez la minuterie sur une durée de 6 minutes et 20 secondes.

- Appuyez sur la touche sensitive .
- Sélectionnez Minuterie si un programme de cuisson est en cours simultanément.

L'invite Régler 00:00 min s'affiche alors.

- À l'aide de la zone de navigation, réglez 06:20.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La durée de la minuterie sera alors sauvegardée.

Lorsque le four est éteint, l'écran affiche le décompte de la minuterie, et le symbole  s'affiche au lieu de l'heure actuelle.

Si vous cuisinez simultanément **sans** durée de cuisson déterminée,  et la durée de minuterie s'afficheront dès que la température sélectionnée est atteinte.

Si vous cuisinez simultanément **avec** une durée de cuisson définie, le compte à rebours de la minuterie s'effectue en arrière-plan car la durée de cuisson est prioritaire sur l'affichage.

Si vous vous trouvez dans un menu, le compte à rebours de la minuterie s'effectue en arrière-plan.

À la fin de la durée de la minuterie, le symbole  clignote, le décompte de l'heure commence et un signal sonore retentit.

- Appuyez sur la touche sensitive .
- Si nécessaire, confirmez avec *OK*.

Le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

Minuterie

Modifier la durée de la minuterie

- Appuyez sur la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez Minuterie si un programme de cuisson est en cours simultanément.
- Sélectionnez Modifier.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La minuterie apparaît.

- Modifiez l'heure réglée pour la minuterie.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

L'heure de minuterie modifiée est maintenant enregistrée.

Supprimer la minuterie

- Appuyez sur la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez Minuterie si un programme de cuisson est en cours simultanément.
- Sélectionnez Supprimer.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La minuterie est supprimée.

Menu principal et sous-menus

Comme les différents pays ont des préférences différentes en matière de préparation culinaire, les valeurs en °F et en °C ne correspondent pas. Les valeurs sont définies telles qu'elles sont spécifiées dans le tableau.

Menu	Valeur recommandée	Plage
Modes de fonctionnement		
Cuisson convection 	350 °F (160 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Chaleur sole/voûte 	400 °F (180 °C)	85–525 °F (30–280 °C)
Chaleur sole 	375 °F (190 °C)	200–525 °F (100–280 °C)
Rôtissage automatique 	375 °F (160 °C)	200–450 °F (100–230 °C)
Cuisson intensive 	400 °F (170 °C)	125–475 °F (50–250 °C)
Gril maxi 	500 °F (240 °C)	400–575 °F (200–300 °C)
Gril convection 	400 °F (200 °C)	200–500 °F (100–260 °C)
Pyrolyse 		
Programmes automatiques 		
Autres 		
Chaleur tournante+Rôtis.	375 °F (170 °C)	85–475 °F (30–250 °C)
Décongeler	100 °F (25 °C)	75–125 °F (25–50 °C)
Réglages 		
Heures fonctionnement		

Conseils pour économiser l'énergie

Programmes de cuisson

- Si possible, utilisez les programmes automatiques pour cuire les aliments.
 - Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
 - Pour une plage de température donnée, il est préférable de sélectionner la température la plus basse et de vérifier les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.
 - Ne préchauffez le four que si cela est indiqué dans la recette.
 - Évitez d'ouvrir la porte du four au moment de la cuisson.
 - Utilisez de préférence des moules et des plaques de cuisson de couleur foncée et de finition mate en matériaux non réfléchissants (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, aluminium coulé à revêtement anti-adhésif). Les matériaux réfléchissants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur ce qui peut altérer le résultat de la cuisson. Ne recouvrez ni le fond de la cavité ni la grille de feuille d'aluminium réfléchissant la chaleur.
 - Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Réglez le temps de cuisson ou utilisez une sonde thermique si vous en possédez une.
- La plupart des aliments peuvent être cuisinés à l'aide des fonctions Cuisson convection/Chaleur tournante+Rôtis. . Comme la soufflerie diffuse la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec Chaleur sole/voûte . Par ailleurs, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
 - Gril convection  est le meilleur mode de fonctionnement pour les plats grillés. Vous pouvez utiliser des températures plus basses qu'avec les autres fonctions servant à griller qui utilisent le réglage maximal de température.
 - 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 profiter de la chaleur déjà présente.

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 285 °F (140 °C) et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez baisser la température au minimum environ 5 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson des aliments. Cependant, n'éteignez le four en aucun cas (voir « Consignes de sécurité et mises en garde »).
- Si vous avez réglé une durée pour un programme de cuisson, les éléments chauffants du four s'éteignent automatiquement un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit pour terminer la cuisson.
- Si vous souhaitez lancer le programme autonettoyant, il est préférable de le faire immédiatement après la cuisson. La chaleur résiduelle permet de réduire la consommation d'énergie.

Paramètres de personnalisation

- Sélectionnez le réglage Écran | Quick-Touch | Désactivé des éléments de commande, afin de réduire la consommation d'énergie.
- Sélectionnez le réglage Éclairage | Désactivé ou «Activé» 15 secondes pour l'éclairage intérieur du four. Vous pouvez rallumer l'éclairage intérieur du four à tout moment en appuyant sur la touche sensitive .

Mode Économie d'énergie

Le four s'éteint automatiquement pour économiser l'énergie si un programme n'est pas en cours d'exécution et si aucune commande n'a été activée. L'heure actuelle s'affiche à l'écran, ou l'écran reste sombre (voir « Réglages »).

Fonctionnement

- Allumez le four.

Le menu principal s'affiche.

- Mettez les aliments dans la cavité du four.
- Sélectionnez le mode de cuisson que vous voulez utiliser.

Le mode de cuisson s'affichera en premier, suivi de la température recommandée.

- Modifiez la température préconisée, le cas échéant.

Sinon, la température préconisée est acceptée en quelques secondes. Vous pouvez modifier la température plus tard à l'aide des touches fléchées.

- Confirmez avec *OK*.

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

Vous pouvez voir la température augmenter sur l'écran. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois.

- À la fin de la cuisson, sélectionnez la touche sensitive du mode de cuisson sélectionné afin de terminer la cuisson.
- Sortez les aliments de la cavité du four.
- Éteignez le four.

Modification des valeurs et des réglages pendant un programme de cuisson

Selon le mode de fonctionnement, dès qu'un programme de cuisson est en cours, vous pouvez modifier ses valeurs ou ses réglages.

Selon le mode de fonctionnement, vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Température
- Durée
- Arrêt à
- Départ à

Modifier la température

Vous pouvez modifier de façon permanente les températures préconisées pour répondre à vos préférences de cuisson en sélectionnant Autres  Réglages  Temp. préprogrammées.

- Sélectionnez les touches fléchées \wedge ou \vee ou glissez vers la droite ou la gauche dans la zone **|||||** jusqu'à atteindre la valeur ou le réglage souhaité.

La température souhaitée est affichée à l'écran.

- Modifiez la température souhaitée dans la zone de navigation.

La température est modifiée par incréments de 5 °.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme de cuisson recommencera en utilisant la nouvelle température souhaitée.

Régler les durées de cuisson

La cuisson peut être compromise si un long délai sépare le moment où les aliments sont placés dans le four et celui où ils commencent à être cuits. Les aliments frais peuvent changer de couleur, voire se gâter. Lorsque vous cuisez au four, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.

Par conséquent, ne retardez pas trop longtemps le début de la cuisson.

Vous avez placé les aliments dans la cavité du four, sélectionné un mode de cuisson et les réglages requis, comme la température.

En saisissant *Durée*, *Arrêt à*, ou *Départ à* à l'aide de la touche sensitive ⌚, vous pouvez arrêter ou démarrer automatiquement la cuisson.

- *Durée*
Saisissez le temps de cuisson requis pour vos aliments. Une fois le temps de cuisson terminé, le chauffage du four s'éteint automatiquement. Le temps de cuisson maximum qui peut être programmé dépend du mode de cuisson sélectionné.
- *Arrêt à*
Précisez l'heure à laquelle la cuisson doit terminer. Le four s'éteint automatiquement à l'heure réglée.
- *Départ à*
Cette fonction s'affiche dans le menu uniquement si vous avez programmé une heure de *Durée* ou *Arrêt à*. Avec *Départ à*, vous avez précisé l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer. Le four s'allume alors automatiquement à l'heure réglée.

■ Appuyez sur la touche sensitive ⌚.

- Programmez les heures requises.
- Confirmez avec *OK*.
- Effleurez la touche sensitive ↵ pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Modifier les durées de cuisson réglées

- Appuyez sur la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez l'heure souhaitée.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Sélectionnez *Modifier*.
- Modifiez la durée réglée.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Touchez la touche sensitive ↵ pour revenir au menu du mode de fonctionnement sélectionné.

Ces réglages sont supprimés en cas de panne de courant.

Supprimer les durées de cuisson réglées

- Appuyez sur la touche sensitive ⌚.
- Sélectionnez l'heure souhaitée.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Sélectionnez *Supprimer*.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Touchez la touche sensitive ↵ pour revenir au menu du mode de fonctionnement sélectionné.

Si vous supprimez *Durée*, les durées réglées pour les réglages *Arrêt à* et *Départ à* sont également supprimées.

Si vous supprimez le réglage *Arrêt à* ou *Départ à*, le programme de cuisson démarre selon le temps de cuisson réglé.

Fonctionnement

Annulation d'un programme de cuisson

- Touchez la touche du mode de fonctionnement sélectionné ou la touche sensitive ↵.
- Lorsque le message Annuler l'opération s'affiche à l'écran, confirmez avec *OK*.

L'élément chauffant et la lumière du four s'éteignent alors et toutes les durées réglées seront supprimées.

Le menu principal s'affiche.

Préchauffage du four

La fonction *Booster* permet de préchauffer rapidement la cavité du four dans certains modes de fonctionnement.

L'appareil doit uniquement être préchauffé dans quelques cas.

- Vous pouvez déposer la plupart des plats dans la cavité froide du four, afin d'utiliser la chaleur produite pendant la phase de préchauffage.
- Préchauffez le four lorsque vous cuisinez les aliments suivants avec les modes de fonctionnement suivants :
 - Pâte de pain noir, ainsi que rôti de surlonge et filet de bœuf avec les modes de fonctionnement Cuisson convection/Chaleur tournante+Rôtis.  et Chaleur sole/voûte 
 - Gâteaux et pâtisseries à cuisson rapide (environ 30 minutes ou moins), ainsi que les préparations délicates (comme le gâteau de Savoie) avec le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte  (sans la fonction *Booster*)

Booster

La fonction *Booster* permet de préchauffer rapidement le four.

Cette fonction est activée en tant que réglage d'usine pour les modes de fonctionnement suivants (Autres  | Réglages  | *Booster* | Activé) :

- Cuisson convection 
- Chaleur tournante+Rôtis. 
- Chaleur sole/voûte 
- Rôtissage automatique 

Si vous réglez une température au-dessus de 100 °C et si la fonction *Booster* est activée, une phase de préchauffage accéléré réchauffe la cavité du four à la température réglée. L'élément de dorage / gril et l'élément de chauffage circulaire s'allument en même temps que le ventilateur.

Les préparations délicates (comme le gâteau éponge ou les biscuits) brunissent trop rapidement dans la partie supérieure si la fonction *Booster* est utilisée.

Désactivez la fonction *Booster* pour ces préparations.

Désactivation de la fonction *Booster* pour une cuisson

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

La fonction *Booster* est désactivée pendant la phase de chauffage. Seuls les éléments de chauffage du mode de cuisson sélectionné sont utilisés pour préchauffer la cavité du four.

Si vous souhaitez redémarrer une cuisson avec la fonction *Booster*, sélectionnez le réglage *Booster* | Activé pour activer la fonction à nouveau.

L'ample gamme de programmes automatiques vous permet d'obtenir facilement d'excellents résultats.

Catégories

Les programmes automatiques  sont triés en catégories, afin de fournir une meilleure vue d'ensemble. Vous n'avez qu'à sélectionner le programme automatique approprié au type d'aliment que vous cuisinez et suivre les instructions à l'écran.

Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez Programmes automatiques .

Une liste s'affiche.

- Sélectionnez la catégorie d'aliments souhaitée.

Les programmes automatiques disponibles pour la catégorie sélectionnée s'affichent alors.

- Sélectionnez le programme automatique que vous voulez utiliser.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Remarques sur l'utilisation

- Après la cuisson, laissez la cavité du four refroidir à la température ambiante avant de commencer un programme automatique.
- Certains programmes nécessitent une phase de préchauffage avant de pouvoir placer les aliments dans le four. Un message à l'écran vous invitera à le faire au moment opportun.
- Certains programmes automatiques nécessitent l'ajout de liquide pendant la cuisson. Un message à l'écran vous invitera à le faire au moment opportun (par exemple, pour ajouter le liquide).
- La durée indiquée pour les programmes automatiques est une estimation. Elle peut augmenter ou diminuer en fonction du programme. La durée, surtout pour la viande, varie en fonction de la température initiale des aliments.

Autres utilisations

Cette section fournit des informations sur les applications suivantes :

- Décongeler
- Sécher
- Rôtissage à basse température
- Stérilisation des conserves
- Aliments surgelés/Plats préparés
- Chauffer les plats

Décongeler

La décongélation douce d'aliments surgelés permet généralement de préserver les vitamines et les minéraux.

- Sélectionnez Autres .
- Sélectionnez Décongeler.
- Modifiez la température préconisée, le cas échéant.

L'air circule dans la cavité du four, afin de décongeler les aliments doucement.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

 Risque d'infection due à des bactéries.

Les bactéries telles que la salmonelle peuvent causer des intoxications alimentaires mortelles.

Il est particulièrement important de respecter les règles d'hygiène alimentaire lors de la décongélation du poisson et de la viande, et en particulier en ce qui concerne la décongélation de la volaille. N'utilisez pas le liquide issu de la décongélation.

Préparez les aliments dès qu'ils sont décongelés.

Conseils

- Retirez les aliments congelés de leur emballage et placez-les sur le plat universel ou dans un bol ou un plat convenable.
- Utilisez le plat universel avec la grille posée dessus pour décongeler la volaille. De cette façon, la nourriture ne baigne pas dans le liquide décongelé.
- La viande, la volaille ou le poisson ne nécessite pas d'être entièrement décongelé avant la cuisson. Décongelez jusqu'à ce que les aliments commencent à dégeler. Leur surface est alors suffisamment décongelée pour absorber les herbes et l'assaisonnement.

Durées de décongélation

La durée nécessaire à la décongélation dépend du type et du poids des aliments :

Aliment surgelé	 [oz/g]	 [min]
Poulet	28/800	90–120
Viande	17,5/500	60–90
	35/1 000	90–120
Saucisses	17,5/500	30–50
Poisson	35/1000	60–90
Fraises	10,5/300	30–40
Gâteau au beurre	17,5/500	20–30
Pain	17,5/500	30–50

 Poids/ Durée de décongélation

Séchage

La déshydratation ou le séchage est une méthode traditionnelle de conservation des fruits, de certains légumes et des herbes.

Il est important que les fruits et légumes soient bien mûrs et frais, mais également qu'ils ne soient pas abîmés avant la déshydratation.

- Préparez les aliments à sécher en les découpant, en les épluchant et en enlevant leur cœur ou leurs graines, si nécessaire.
- Répartissez les aliments à sécher de manière uniforme sur une seule couche selon la taille de la grille de cuisson ou de la plaque de cuisson universelle.

Conseil : Vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson Gourmet perforée avec AirFry si vous en possédez une.

- Faites sécher sur 2 niveaux maximum en même temps.
Placez les aliments à sécher sur deux niveaux de hauteur 1+3.
Si vous utilisez la grille de cuisson et la plaque de cuisson universelle, placez cette dernière sous la grille de cuisson.
- Sélectionnez Cuisson convection .
- Modifiez les températures recommandées, puis réglez le temps de séchage.
- Retournez à intervalles réguliers les aliments à sécher sur la plaque de cuisson universelle.

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

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

 Mode de cuisson,  Température,  Temps de séchage,  Cuisson convection,  Chaleur sole/vôte

* Ne faites sécher les herbes que sur la plaque de cuisson universelle sur le niveau 2 et utilisez le mode de cuisson Chaleur sole/vôte , car le ventilateur est allumé pour le mode Cuisson convection.

- Réduisez la température si de la condensation commence à se former dans la cavité du four.

Retirer les aliments séchés

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les aliments du four.

- Laissez les fruits ou légumes refroidir après la déshydratation.

Les fruits séchés doivent être complètement secs, mais également mous et moelleux. Il ne faut pas que du jus s'écoule quand vous les coupez.

- Conservez les aliments séchés dans des récipients ou des bocaux en verre hermétiques.

Autres utilisations

Rôtissage à basse température

Le rôtissage à basse température est idéal pour cuisiner à perfection les pièces tendres de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Commencez par saisir brièvement la viande à haute température de tous les côtés, afin de conserver les jus.

Placez ensuite la viande dans la cavité préchauffée du four, où la basse température et le long temps de cuisson permettent de la cuire à la perfection et de lui assurer une grande tendreté.

La viande se détend. Les sucs commencent à circuler uniformément dans la viande, avant de rejoindre ses couches supérieures.

Vous obtiendrez ainsi une viande très tendre et succulente.

- Utilisez une viande maigre qui a été correctement vieillie et parée. Désossez avant de la cuire.
- Pour saisir la viande, utilisez une huile de cuisson ou du gras qui convient à des températures très élevées (comme du beurre clarifié ou de l'huile végétale).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson durera env. 2–4 heures en fonction de la taille et du poids de la viande, ainsi que de la température de cuisson.

- Dès que la cuisson est terminée, vous pouvez découper la viande dès sa sortie du four. Elle n'a pas besoin de reposer.

- Vous pouvez la laisser dans la cavité du four pour qu'elle reste chaude jusqu'au moment où vous la servirez. Cela ne modifiera en aucun cas les résultats.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce ou un jus de viande très chaud pour éviter qu'elle refroidisse trop rapidement. La température de dégustation de la viande est optimale.

Utilisation de la fonction Chaleur sole/voûte

Utilisez le plat universel avec la grille de cuisson posée dessus.
Désactivez la fonction **Booster** pour la phase de préchauffage.

- Placez la grille de cuisson avec le plat universel sur le niveau 3.
- Sélectionnez la fonction **Chaleur sole/voûte**  et une température de 250 °F (120 °C) sans la fonction **Booster**.
- Préchauffez le four avec le plat universel et la grille de cuisson pendant environ 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez le morceau de viande de tous côtés sur la surface de cuisson.

 Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes.

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Lorsque le four est chaud, utilisez des gants de protection pour insérer, sortir ou manipuler les aliments, ainsi que pour ajuster le niveau des grilles, etc.

- Placez la viande saisie sur la grille de cuisson.
- Réduisez la température à 210 °F (100 °C).
- Continuez de cuire jusqu'à la fin du temps de cuisson.

Autres utilisations

Temps de cuisson / Températures à cœur

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Viande	Temps de cuisson	Température à cœur
Filet de bœuf, env. 1 kg (2,2 lb) - Saignant - À point - Bien cuit	60–80 min 75–85 min 110–130 min	113–119 °F (45–48 °C) 129–135 °F (54–57 °C) 145–151 °F (63–66 °C)
Rosbif, env. 1 kg (2,2 lb) - Saignant - À point - Bien cuit	70–80 min 105–115 min 130–140 min	113–119 °F (45–48 °C) 129–135 °F (54–57 °C) 145–151 °F (63–66 °C)
Filet mignon de porc, environ 350 g (0,75 lb)	70–90 min	145–156 °F (63–69 °C)
Jambon fumé rôti*, env. 1 kg (2,2 lb)	140–160 min	145–156 °F (63–69 °C)
Filet de veau, env. 1 kg (2,2 lb) - Rosé - À point - Bien cuit	45–55 min 75–85 min 90–100 min	113–119 °F (45–48 °C) 129–135 °F (54–57 °C) 145–151 °F (63–66 °C)
Côte de veau*, environ 1 kg (2,2 lb) - Rosé - À point - Bien cuit	75–85 min 100–130 min 130–140 min	113–119 °F (45–48 °C) 129–135 °F (54–57 °C) 145–151 °F (63–66 °C)
Selle d'agneau*	40–60 min	129–151 °F (54–66 °C)

* Désossé(e)

Stérilisation des conserves

 Risque d'infection due à des bactéries.

Les spores de la bactérie botulique ne sont pas suffisamment détruites par la stérilisation unique des conserves de légumes secs et de viande. Des toxines peuvent se former et entraîner un empoisonnement grave. Ces spores ne sont détruites qu'en répétant la stérilisation des conserves d'aliments.

Une fois refroidis, réchauffez **toujours** les légumes secs et la viande une seconde fois dans les 2 jours.

 Risque de blessure due à une pression accrue dans les récipients hermétiques.

La stérilisation des conserves d'aliments et leur réchauffage dans des récipients fermés entraînent une augmentation de la pression qui peut les faire exploser.

N'utilisez pas de canettes pour stériliser des conserves ou réchauffer les aliments.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Préparer des fruits et des légumes

Les instructions concernent 6 bocaux d'une capacité d'1 L chacun.

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux achetés auprès d'un revendeur pour la mise en conserve d'aliments (bocaux à conserves ou bocaux avec un couvercle à visser). N'utilisez que des bocaux et des anneaux en caoutchouc en parfait état.

- Rincez les bocaux à l'eau chaude avant la mise en conserve et remplissez-les jusqu'à 2 cm maximum sous le bord.
- Après avoir rempli les bocaux avec les aliments, nettoyez les bords du verre avec un chiffon propre et de l'eau chaude, puis scellez les bocaux.
- Insérez la plaque de cuisson sur le niveau de rail 3 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Cuisson convection  et une température de 320–340 °F (160–170 °C).
- Attendez que les bulles montent uniformément à la surface des bocaux.

Réduisez ensuite la température pour éviter les débordements.

Autres utilisations

Mise en conserve de fruits et de légumes

- Réglez la température de réchauffage post-stérilisation dès que les bulles sont visibles dans les bocaux, puis laissez les bocaux dans le four chaud pendant la durée spécifiée.

Mise en conserve de légumes

- Dès que les bulles sont visibles dans les bocaux, réglez la température de conservation puis cuisez les légumes pendant la durée spécifiée.
- Après la mise en conserve, réglez la température de réchauffage post-stérilisation puis laissez les bocaux dans le four chaud pendant la durée spécifiée.

		
Fruits	- / -	30 °C (80 °F) / 25–35 min
Cornichons	- / -	30 °C (80 °F) / 25–30 min
Betteraves	120 °C (240 °F) / 30–40 min	30 °C (80 °F) / 25–30 min
Haricots (verts ou jaunes)	120 °C (240 °F) / 90–120 min	30 °C (80 °F) / 25–30 min

 Température et durée de la mise en conserve une fois que les bulles sont visibles dans les bocaux

 Température et durée du réchauffage post-stérilisation

Retirer les bocaux après la stérilisation des conserves

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Après la stérilisation des conserves, les bocaux sont très chauds.

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les bocaux du four.

- Sortez les bocaux du four.
- Couvrez-les d'une serviette et laissez-les reposer pendant environ 24 heures dans un espace sans courant d'air.
- Une fois refroidis, réchauffez **toujours** les légumes secs et la viande une seconde fois dans les 2 jours.
- Ôtez les attaches des bocaux et assurez-vous que ceux-ci sont correctement fermés lors de leur stockage.

Vous pouvez faire bouillir à nouveau les bocaux ouverts ou les conserver dans un endroit frais, et consommer immédiatement les fruits ou légumes en conserve.

- Vérifiez les bocaux pendant leur stockage. Si des bocaux ont été ouverts pendant le stockage, ou si le bouchon à visser est bombé et n'émet aucun claquement lorsqu'il est ouvert, détruisez le contenu.

Aliments surgelés/ Plats préparés

Conseils pour les gâteaux, les pizzas et les baguettes

- Faites cuire les gâteaux, les pizzas et les baguettes sur une feuille de papier sulfurisé déposée sur la grille de cuisson.
- Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.

Conseils pour les frites, les croquettes et les autres aliments semblables

- Faites cuire les aliments surgelés sur une feuille de papier sulfurisé déposée sur une plaque de cuisson ou le plat universel.
- Utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.
- Retournez à plusieurs reprises durant la cuisson.

Préparer les aliments surgelés/plats préparés

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.

Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement et les températures préconisées sur l'emballage des aliments.
- Préchauffez le four.
- Placez les aliments dans le four préchauffé sur le niveau de rail recommandé sur l'emballage.
- Vérifiez les aliments à la fin du temps de cuisson le plus court suggéré sur l'emballage.

Préchauffage de batterie

Utilisez le mode de cuisson Cuisson convection  pour préchauffer les plats.

Préchauffez uniquement des plats résistants à la chaleur.

- Placez la grille de cuisson sur le niveau 1 et mettez-y les plats à préchauffer. Selon la taille du plat, vous pouvez également le poser sur le fond de la cavité du four et enlever les glissières latérales pour gagner de la place.
- Sélectionnez Cuisson convection .
- Réglez la température entre 50 et 80 °C (120–175 °F).

 Risque de brûlures!

Utilisez des gants de cuisine pour sortir les plats chauds du four. Possibilité de condensation de gouttelettes de vapeur d'eau sous le plat.

- Retirez les plats chauffés du four.

Heures fonctionnement

Sélectionnez Autres  | Heures fonctionnement pour consulter le nombre total d'heures de fonctionnement de votre four.

Cuisson

En manipulant les aliments avec soin, vous contribuez à protéger votre santé.

Les gâteaux, les pizzas et les frites doivent être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, et non brun foncé.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour la cuisson

- Réglez le temps de cuisson. Si le four est utilisé pour cuire, ne retardez pas trop longtemps son démarrage. Sinon, la préparation pour gâteau ou la pâte peut sécher, et les levures peuvent perdre leur efficacité.
- D'une manière générale, vous pouvez utiliser des grilles et des plaques de cuisson, des plats universels et tout type de moule en matériau résistant à la chaleur.
- Évitez les moules en métal fin et brillant, car ils peuvent causer un brunissement inégal ou insuffisant. Dans certaines conditions défavorables, les aliments ne sont pas cuits correctement.
- Placez les gâteaux dans un moule rectangulaire sur la grille de cuisson, le côté le plus long étant dans le sens de la largeur du four pour une distribution optimale de la chaleur et des résultats uniformes.
- Placez toujours le moule sur la grille.
- Lorsque vous cuisez des gâteaux avec une garniture aux fruits, ou encore de gros gâteaux, placez le moule sur le plat universel, afin de recueillir les éventuels déversements.

Utilisation de papier sulfurisé

Les accessoires Miele (comme le plat universel) sont recouverts d'une finition PerfectClean (voir « Caractéristiques »). Les surfaces recouvertes d'une finition PerfectClean ne requièrent généralement pas que vous les graissiez ou que vous les couvriez d'un papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé lors de la cuisson de préparations à base de bicarbonate de soude (comme les bretzels), car l'hydroxyde de sodium peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez également du papier sulfurisé lorsque vous cuisez des gâteaux de Savoie, de la meringue, des macarons ou d'autres préparations similaires. En effet, avec leur contenu élevé en blanc d'œuf, elles sont plus susceptibles de coller.
- Cuisez les aliments congelés sur du papier sulfurisé déposé sur la grille de cuisson.

Sélectionner la température

- Sélectionnez la température suggérée en général.

Choisir une température de cuisson supérieure à celle recommandée peut réduire le temps de cuisson, mais également entraîner un brunissement inégal et des résultats de cuisson peu satisfaisants.

Sélectionner le temps de cuisson

- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé. Enfoncez une pique en bois dans le plat.

S'il ressort propre et sans pâte, c'est qu'il est cuit.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Utilisation de la fonction Programmes automatiques

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

Utilisation de la fonction Cuisson convection

Comme le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four, vous pouvez cuire à de plus basses températures qu'avec le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte .

Utilisez ce mode de fonctionnement si vous cuisez sur plusieurs niveaux à la fois.

- 1 niveau : placez les aliments sur le niveau 2.
- 2 niveaux : placez les aliments sur les niveaux 1+3 ou 2+4.
- 3 niveaux : placez les aliments sur les niveaux 1+3+5.

Conseils

- Si vous cuisinez sur plusieurs niveaux simultanément, faites glisser le plat universel sur le niveau le plus bas.
- Pour les biscuits moelleux et les gâteaux, cuisez sur maximum 2 niveaux simultanément.

Utilisation de la fonction Cuisson intensive

Utilisez ce mode de fonctionnement pour la cuisson de gâteaux avec des garnitures humides.

Ne l'utilisez **pas** pour la cuisson de biscuits fins.

- Placez les gâteaux sur le niveau 1 ou 2.

Utilisation de la fonction Chaleur sole/voûte

Vous pouvez utiliser un moule mat en métal foncé, en émail ou en aluminium, ainsi qu'un moule thermorésistant en verre, céramique ou enduit d'un revêtement anti-adhésif.

Utilisez ce mode de fonctionnement pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four environ 25 °F (10 °C) de moins que la température préconisée. Cela ne change pas le temps de cuisson.

- Placez les aliments sur le niveau 1 ou 2.

Rôtissage

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.

Conseils pour le rôtissage

- Vous pouvez utiliser tous les types de plats en matériaux thermorésistants, comme les plats à rôtir, les lèche-frites à couvercle, les plats en verre adaptés au four, les sacs de cuisson, les plats en faïence ou en fonte, le plat universel, la grille de cuisson et/ou le plateau anti-éclaboussures (le cas échéant) au-dessus du plat universel.
- Le **préchauffage** du four est uniquement requis pour rôtir du filet et de la surlonge de bœuf. Le préchauffage n'est généralement pas nécessaire.
- Utilisez un **réceptacle de cuisson fermée** pour rôtir la viande, comme un plat à rôtir. La viande sera succulente. De plus, la cavité du four restera plus propre que lors du rôtissage sur la grille de cuisson. Cela garantit qu'il reste suffisamment de matière pour préparer la sauce.
- Si vous utilisez un **sac de cuisson**, suivez les instructions sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille de cuisson** ou un **réceptacle de cuisson ouvert** pour le rôtissage, vous pouvez ajouter un peu de gras ou d'huile pour la viande très maigre, ou placer quelques lanières de bacon entrelardé dessus.
- **Assaisonnez** la viande et placez-la dans le réceptacle de cuisson. Badigeonnez-la de beurre, d'huile ou de gras de cuisson. Pour les grandes coupes de viande maigre (2–3 kg) et la volaille grasse, ajoutez environ 1/8 litre(s) d'eau dans le plat.

- N'ajoutez pas trop de liquide pendant la cuisson, car cela peut affecter le **brunissement**. Le brunissement ne se produit que vers la fin de la durée de rôtissage. Pour un brunissement plus intense, retirez le couvercle à mi-cuisson.
- À la fin du programme, sortez le plat du four, couvrez-le et laissez-le **reposer** pendant environ 10 minutes. Cela permet de conserver les sucs de la viande lorsque vous la couperez.
- Pour obtenir une peau croustillante, badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Sélectionner la température

- En règle générale, sélectionnez la température indiquée dans la recette correspondante.
- Pour les gros morceaux de viande, ne choisissez pas une température trop élevée. Le processus de rôtissage est plus long, mais la viande cuit uniformément, et la peau ou les craquelures ne sont pas trop épaisses.
- Au moment de cuire avec les fonctions Chaleur tournante+Rôtis.  et Rôtissage automatique , sélectionnez une température inférieure de 70 °F (20 °C) que lorsque vous utilisez la fonction Chaleur sole/voûte .
- Lorsque vous rôtissez sur la grille de cuisson, réglez une température inférieure d'environ 50 °F (10 °C) à celle d'un rôtissage dans un réceptacle de cuisson couvert.

Sélectionner le temps de cuisson

- Déterminez le temps de cuisson en multipliant l'épaisseur du rôti [cm] par le temps par cm [min/cm] indiqué ci-dessous, en fonction du type de viande :
 - Bœuf/Chevreuril : 15–18 min/cm
 - Porc/Veau/Agneau : 12–15 min/cm
 - Surlonge/Filet : 8–10 min/cm
- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé.

Conseils

- Pour la viande congelée, augmentez le temps de cuisson d'environ 20 minutes par kg.
- La viande congelée pesant moins de 1,5 kg environ n'a pas besoin d'être décongelée avant d'être rôtie.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole  vers la fin du temps de cuisson pour faire dorer le fond du plat.

N'utilisez pas le mode de fonctionnement Cuisson intensive  pour rôtir, car les jus risquent de trop brunir.

Utilisation de la fonction Programmes automatiques

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

Utilisation du mode Chaleur tournante+Rôtis. ou Rôtissage automatique

Ces modes de fonctionnement conviennent pour rôtir de la viande, du poisson et de la volaille qui doivent être bien dorés, ainsi que pour les filets et les rôtis de surlonge.

Le mode de fonctionnement Chaleur tournante+Rôtis.  vous permet d'utiliser une température inférieure par rapport au mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , car la chaleur est immédiatement diffusée de manière uniforme dans la cavité du four.

Avec le mode de fonctionnement Rôtissage automatique , la cavité du four atteint initialement une température pour griller élevée (env. 450 °F/230 °C). Dès que cette température est atteinte, le four diminue automatiquement jusqu'à la température de cuisson pré-sélectionnée (température de rôtissage continu).

- Placez les aliments sur le niveau 2.

Utilisation de la fonction Chaleur sole/voûte

Utilisez ce mode de cuisson pour cuisiner des recettes traditionnelles. Si vous utilisez une vieille recette ou un vieux livre de recettes, réglez la température du four sur environ 50 °F (10 °C) de moins que la température recommandée. Cela ne change pas la durée de cuisson.

- Placez les aliments sur le niveau 1.

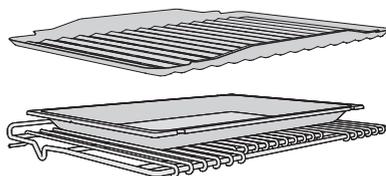
Grillage

⚠ Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Grillez en maintenant la porte du four fermée. Sinon, l'air chaud s'échappera du four avant d'avoir été refroidi par le ventilateur. Les commandes deviendraient brûlantes.

Fermez la porte du four pour griller des aliments.

Observez toujours les lignes directrices de l'ACIA sur la sécurité alimentaire.



Sélectionner la température

- En règle générale, sélectionnez la température indiquée dans la recette correspondante.
- Pour les gros morceaux de viande, ne choisissez pas une température trop élevée. Le processus de rôtissage est plus long, mais la viande cuit uniformément, et la peau ou les craquelures ne sont pas trop épaisses.

Choisir un niveau de cuisson

- Sélectionnez le niveau en fonction de l'épaisseur des aliments à cuire.
- Placez les aliments fins sur le niveau 3 ou 4.
- Placez les aliments plus épais sur le niveau 1 ou 2.

Conseils pour l'utilisation du gril

- Le préchauffage est nécessaire pour griller des aliments. Préchauffez la résistance du gril pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.
- Ajoutez un peu d'huile sur la viande maigre, au besoin. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et dégager de la fumée.
- Nettoyez le poisson de la manière habituelle. Afin de rehausser sa saveur, assaisonnez-le avec un peu de sel. Vous pouvez également l'arroser de jus de citron.
- Placez le plateau pour griller et rôtir (le cas échéant) au-dessus du plat universel. Placez ensuite le plat universel sur la grille de cuisson.
- La tôle sous le plateau recueille les sucs de viande et les empêche de brûler, afin de les utiliser pour préparer des sauces. Badigeonnez d'huile la grille de cuisson et le plateau pour griller et rôtir, puis déposez-y les aliments. L'utilisation du plateau pour griller et rôtir peut réduire le problème d'émission excessive de fumées.

Sélectionner le temps de cuisson

- Faites cuire sur le gril les pièces de viande/tranches de poisson plus fines pendant environ 6–8 minutes de chaque côté.
Il est préférable de faire griller simultanément les aliments d'une épaisseur semblable pour que leur temps de cuisson ne varie pas trop.
- Vérifiez si les aliments sont cuits juste avant la fin du temps de cuisson réglé.

Conseil : Si la surface d'une tranche plus épaisse de viande est dorée, mais que son cœur est toujours cru, placez-la sur un niveau moins élevé ou réduisez la température et continuez le grillage. Cela permet d'éviter que sa surface ne noircisse trop.

Remarques sur les modes de fonctionnement

Vous pouvez trouver un aperçu de tous les modes de fonctionnement avec leurs valeurs préconisées dans « Menu principal et sous-menus ».

Utilisation de la fonction Gril maxi

Utilisez ce mode de fonctionnement pour faire cuire sur le gril des morceaux fins en grandes quantités, ainsi que pour faire dorer des grands plats.

L'élément chauffant supérieur (gril) en entier deviendra incandescent, générant la chaleur nécessaire.

Utilisation de la fonction Gril convection

Ce mode de fonctionnement permet de cuire sur le gril des aliments plus épais, comme du poulet.

Nous recommandons généralement une température de 425 °F (220 °C) pour les aliments plus fins et de 350–400 °F (180–200 °C) pour les morceaux plus épais.

Nettoyage et entretien du four

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les éléments de chauffe, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les éléments de chauffe, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.

 Risque de blessures dues à une décharge électrique.

La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur peut atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Toutes les surfaces risquent de se décolorer ou de s'abîmer si des produits de nettoyage inappropriés sont utilisés. La façade du four est particulièrement exposée aux dommages causés par les produits nettoyants pour four.

Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Nettoyez immédiatement les résidus des produits nettoyants.

Produits de nettoyage inappropriés

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec les produits suivants :

- produits de nettoyage contenant de la soude, des alcalis, de l'ammoniaque, de l'acide ou des chlorures;

- produits de nettoyage contenant des détartrants sur le devant du four;
- produits de nettoyage abrasifs (p. ex., de la poudre, de la crème ou des tampons à récurer);
- produits de nettoyage à base de solvants;
- produits nettoyants inox;
- détergents pour lave-vaisselle;
- produits nettoyants pour vitres;
- produits de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique;
- brosses ou éponges dures et abrasives (comme des éponges métalliques, ou des éponges ou brosses usagées contenant encore des résidus de produits de nettoyage abrasifs);
- tampons effaceurs;
- grattoirs métalliques;
- laine d'acier;
- produits détachants avec des produits de nettoyage mécaniques;
- produits nettoyants pour le four;
- disques de nettoyage à spirales en inox.

Les salissures déjà incrustées sont plus difficiles, voire impossibles, à éliminer. Si vous utilisez plusieurs fois les accessoires sans les nettoyer, il sera plus difficile de les nettoyer par la suite.

Nettoyez immédiatement toutes les salissures.

Les accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.

Conseil : Il est plus facile d'éliminer les salissures causées par les éclaboussures des jus de fruits et des préparations pour gâteau lorsque le four est toujours chaud. Faites preuve de prudence et assurez-vous que le four n'est pas trop chaud.

Afin de faciliter le nettoyage du four, suivez les étapes suivantes :

- Enlevez la porte.
- Enlevez les rails télescopiques avec la grille de cuisson.
- Enlevez les glissières latérales.

Nettoyage des salissures normales

Un joint en fibre de verre délicat est présent autour de la cavité du four pour assurer l'étanchéité entre la vitre et la porte. Il peut être endommagé par frottement ou abrasion.

Évitez de nettoyer le joint en fibre de verre. Ce joint est en effet indispensable à la fermeture hermétique de la porte du four.

Nettoyage des salissures normales

- Retirez les salissures normales immédiatement au moyen d'eau chaude et de produit vaisselle appliqués à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre en microfibres humide.
- Éliminez soigneusement tous les résidus de produit nettoyant à l'eau claire. Cette étape est particulièrement importante pour toutes les pièces recouvertes d'une finition PerfectClean, car les résidus de détergent nuisent à la fonction antiadhésive.
- Après le nettoyage, séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Élimination des salissures tenaces

Ne tapissez pas le four (par exemple avec du papier d'aluminium) et n'utilisez pas de nettoyeurs pour four standard, sauf s'ils sont adaptés à une utilisation dans un four autonettoyant.

Les fruits et les jus de rôtissage qui ont éclaboussé la cavité du four peuvent entraîner une décoloration durable ou la formation de taches mates sur les surfaces. Cette décoloration n'affecte en rien les propriétés de la finition des surfaces.

N'essayez pas d'enlever ces traces. Nettoyez-les en suivant les instructions fournies ici.

- Les résidus formés dans le four peuvent être éliminés au moyen d'un grattoir à vitres ou d'un disque de nettoyage à spirales en inox et de l'eau chaude savonneuse.

Il n'est pas nécessaire de traiter la cavité du four avec un nettoyant pour four, car ce dernier est fourni avec le programme  autonettoyant.

- Au besoin, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge à récuser non abrasive pour éliminer les salissures après le temps d'application.
- Éliminez soigneusement tous les résidus du produit nettoyant avec de l'eau propre.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Nettoyage et entretien du four

Nettoyage de la cavité du four avec le programme Pyrolyse

Au lieu de nettoyer la cavité du four à la main, vous pouvez utiliser la fonction Pyrolyse .

Pendant la fonction Autonettoyant, la cavité du four atteint des températures supérieures à 400 °C (750 °F). Toutes les salissures qui se sont accumulées seront dissoutes et réduites en cendres en raison des températures élevées.

3 réglages de programme Autonettoyant, qui ont chacun une durée différente, sont disponibles :

- niveau 1 pour un degré de saleté léger ;
- niveau 2 pour un degré de saleté plus important ;
- niveau 3 pour un degré de saleté très important.

La porte du four est automatiquement verrouillée lorsque le processus autonettoyant démarre. Elle ne peut être ouverte qu'une fois le programme terminé.

La minuterie peut être utilisée pour retarder l'heure de démarrage du programme Autonettoyant, par exemple pour profiter de tarifs d'électricité moins élevés.

À la fin du programme autonettoyant, tous les résidus, tels que les cendres résultant de l'opération de nettoyage qui se forment en fonction du degré de saleté de la cavité du four, peuvent être facilement essuyés.

Préparer le programme autonettoyant par pyrolyse

Les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse seront endommagés par les températures élevées.

Retirez de la cavité du four tous les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse avant de lancer ce même programme. Cette consigne s'applique également aux accessoires en option, qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant par pyrolyse.

Les accessoires suivants peuvent être laissés dans la cavité du four au cours du programme autonettoyant par pyrolyse :

- Glissières latérales
 - Rails télescopiques avec grille de cuisson HFCBBR 30-3
 - Grille de cuisson HBBR 30-2
- Retirez du four tous les accessoires qui ne sont pas adaptés au programme autonettoyant.
 - Glissez la grille de cuisson sur le niveau de rail supérieur.

Les grosses salissures dans la cavité du four peuvent dégager une fumée épaisse.

Les résidus brûlés peuvent entraîner une décoloration permanente ou des taches ternes sur les surfaces émaillées.

Avant de lancer le programme autonettoyant, enlevez les salissures grossières de la cavité du four et nettoyez les résidus brûlés des surfaces émaillées à l'aide d'un grattoir à vitre.

Démarrer le programme autonettoyant par pyrolyse

 Risque de brûlure au contact de surfaces chaudes.

Le four devient beaucoup plus chaud pendant le programme autonettoyant par pyrolyse que pendant l'utilisation normale.

Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant le programme autonettoyant par pyrolyse.

- Sélectionnez *Pyrolyse* .
- Sélectionnez le niveau requis selon le degré de saleté.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

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

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Vous pouvez lancer le programme autonettoyant par pyrolyse immédiatement ou le reporter ultérieurement.

Démarrer immédiatement le programme autonettoyant par pyrolyse

- Pour lancer immédiatement le programme autonettoyant par pyrolyse, sélectionnez *Démar. immédiatement*.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme autonettoyant par pyrolyse est lancé.

La porte se verrouille automatiquement. Le chauffage et la soufflerie du four s'allument automatiquement.

L'éclairage intérieur du four ne s'allume pas durant le programme autonettoyant par pyrolyse.

Le temps restant au programme autonettoyant par pyrolyse commence à s'écouler à l'écran. Vous ne pouvez pas modifier cette durée.

Vous pouvez utiliser la minuterie pendant le programme autonettoyant par pyrolyse. À la fin du temps réglé, un signal sonore est émis et le symbole  clignote. Le temps continue alors à avancer à l'écran. Lorsque vous appuyez sur la touche sensitive , le signal sonore cesse et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

Démarrer ultérieurement le programme autonettoyant par pyrolyse

- Pour lancer ultérieurement le programme autonettoyant par pyrolyse, sélectionnez *Départ à*.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Réglez l'heure à laquelle vous voulez que le programme autonettoyant par pyrolyse démarre.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La porte se verrouille automatiquement. Le message *Départ à* et l'heure de départ réglée s'affichent à l'écran.

La touche sensitive  s'allume en orange.

Vous pouvez réinitialiser l'heure de début avec la touche sensitive  à tout moment et ce, jusqu'à l'heure de démarrage.

Une fois l'heure de début atteinte, l'élément chauffant et la soufflerie du four s'allument automatiquement. Le temps restant apparaît sur l'écran.

Terminer le programme autonettoyant par pyrolyse

Lorsque le temps restant atteint 00:00 h, un message s'affiche à l'écran, indiquant que la porte se déverrouille.

Le message *Opération terminée* s'affiche à l'écran et un signal sonore retentit dès que la porte est déverrouillée.

Nettoyage et entretien du four

■ Éteignez le four.

Le signal sonore cesse, et les symboles affichés à l'écran disparaissent.

 Risque de blessures dues aux surfaces chaudes.

À la fin du programme autonettoyant, le four est toujours très chaud. Les éléments de chauffage, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant d'éliminer les résidus du programme autonettoyant ou de graisser les glissières latérales.

■ Nettoyez la cavité du four et les accessoires adaptés au programme autonettoyant, afin d'éliminer tous les résidus de ce programme (comme les cendres), qui peuvent s'accumuler selon le degré de saleté de la cavité du four.

■ Ajoutez quelques gouttes d'huile de cuisson résistante à la chaleur sur du papier absorbant pour lubrifier les rails coulissants latérales.

La plupart des résidus se nettoient au moyen d'une éponge ou d'un chiffon en microfibras propre imbibée d'eau chaude et de produit vaisselle.

Selon le degré de salissures, il se peut qu'il se forme une couche visible de dépôt sur le panneau vitré intérieur de la porte du four. Vous pouvez éliminer ce dépôt au moyen de produit vaisselle appliqué sur le côté récurant d'une éponge à vaisselle, d'un grattoir à vitres ou d'un disque de nettoyage en inox.

Un joint en fibre de verre délicat est présent autour de la cavité du four pour assurer l'étanchéité entre la vitre et la porte. Il peut être endommagé par frottement ou abrasion.

Évitez de nettoyer le joint en fibre de verre. Ce joint est en effet indispensable à la fermeture hermétique de la porte du four.

Les taches de jus de fruit peuvent décolorer les surfaces émaillées de façon permanente. Cette décoloration est permanente, mais elle ne réduit en rien les propriétés de l'émail.

N'essayez pas d'enlever ces traces.

Programme autonettoyant par pyrolyse interrompu

Si le programme autonettoyant par pyrolyse est annulé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température intérieure passe sous 535 °F (280 °C).

Les actions suivantes entraînent l'annulation du programme autonettoyant par pyrolyse :

- Si vous éteignez le four.

Si vous éteignez le four, l'écran affiche le message *Pyrolyse annulée*.

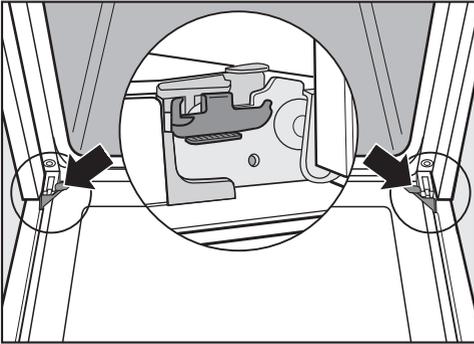
- Une panne de courant.

Lorsque le courant revient après une panne, le message *Pyrolyse annulée* s'affiche à l'écran.

La porte se déverrouille une fois que la température du four est inférieure à 535 °F (280 °C) et que le four est éteint.

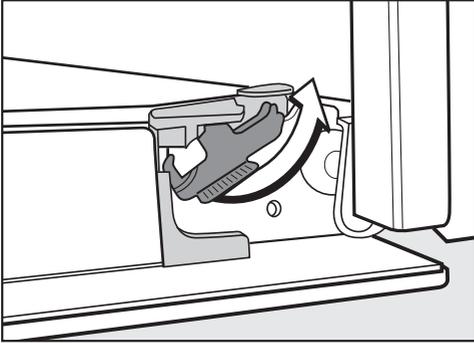
Démontage de la porte du four

La porte pèse environ 36 lb (16 kg).



La porte du four est raccordée aux charnières par des pattes de fixation. Avant de retirer la porte des pattes de fixation, vous devez détacher les étriers de verrouillage sur les deux charnières.

- Ouvrez complètement la porte.



- Détachez les étriers de verrouillage en les tournant le plus loin possible.

Vous risquez d'endommager le four si vous n'enlevez pas la porte correctement.

Ne retirez pas la porte de ses pattes de fixation si elle est en position horizontale, car celles-ci vont se rabattre contre le four.

N'utilisez pas la poignée pour retirer la porte des pattes de fixation, car elle pourrait se casser.

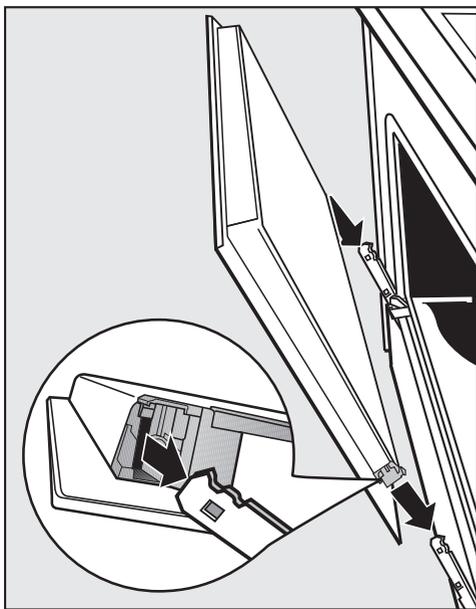
- Fermez la porte au point où une résistance se fait sentir lorsqu'elle est presque fermée.



- Tenez la porte par les côtés et soulevez-la pour la dégager des pattes de fixation des charnières. Assurez-vous que la porte reste droite.

Nettoyage et entretien du four

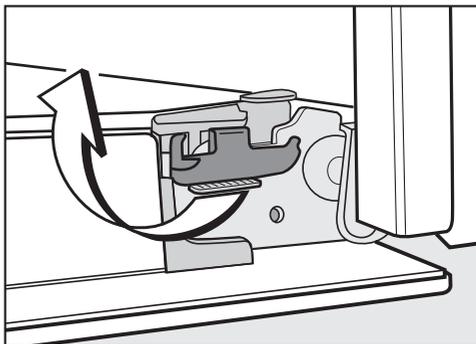
Remontage de la porte du four



- Tenez fermement les deux côtés de la porte et ajustez-la soigneusement dans les pattes de fixation des charnières.
Assurez-vous de ne pas l'incliner.
- Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de verrouillage ne sont pas bloqués, la porte peut se desserrer et causer des dégâts.

Vérifiez que les étriers de verrouillage sont bloqués après avoir remonté la porte.



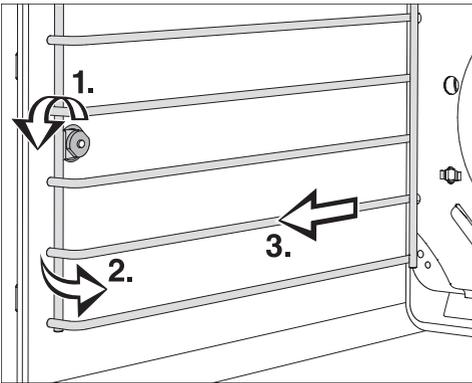
- Pour bloquer les étriers de verrouillage, redressez-les au maximum en position horizontale.

Retirer les glissières latérales

⚠ Risque de blessures dues aux surfaces chaudes

Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler.

Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de retirer les glissières latérales.



- Dévissez la vis moletée (1.).
- Sortez les glissières latérales du support et retirez-les du four (2.).
- Enlevez les glissières latérales (3.).

Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Guide de dépannage

De nombreux dysfonctionnements et erreurs pouvant survenir au quotidien peuvent être résolus facilement. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle Miele.

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

Problème	Cause et solution possibles
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage Heure Affichage Désactivé. Lorsque le four est éteint, l'affichage de l'heure est assombri. ■ Dès que le four se rallume, le menu principal s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure soit affichée en permanence, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé.
	Le four n'est pas alimenté en électricité. ■ Vérifiez que la fiche électrique du four est correctement insérée dans la prise de courant et que l'interrupteur de la prise est en état de fonctionnement. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le SAV de Miele.
Le signal sonore ne retentit pas.	Les signaux sonores sont désactivés ou réglés sur un volume trop faible. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez le volume avec les réglages Volume Signaux sonores .
Le four ne chauffe pas.	Le mode Démo est activé. Vous pouvez sélectionner les options de menu sur l'écran et les touches sensibles, mais le four ne chauffe pas. ■ Désactivez le mode Démo avec le réglage Revendeur Mode expo Désactivé.

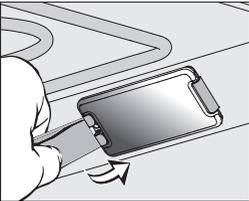
Problème	Cause et solution possibles
<p>Les touches sensibles ne réagissent pas.</p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Écran QuickTouch Désactivé. Après activation, les touches sensibles ne réagissent pas lorsque le four est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dès que le four est allumé, les touches sensibles réagissent. Si vous voulez que les touches sensibles réagissent même lorsque le four est éteint, sélectionnez le réglage Écran QuickTouch Activé. <p>Le four n'est pas raccordé au réseau électrique domestique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise de courant et que l'interrupteur de la prise de courant a été mis en marche. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si c'est le cas, contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele. <p>La commande présente un défaut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur la touche  Marche/Arrêt et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et que le four redémarre.
<p>Le message Verrouillage système  s'affiche à l'écran si le four est allumé.</p>	<p>Le verrouillage de la mise en marche  a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirmez avec <i>OK</i>. <p>L'écran affiche Appuyer «OK» pndnt 6 s.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez désactiver le verrouillage de la mise en marche d'un programme de cuisson en appuyant sur la touche sensible <i>OK</i> pendant 6 secondes au moins. ■ Si vous voulez définitivement désactiver le verrouillage de la mise en marche, sélectionnez le réglage Sécurité Verrouillage système  Désactivé.
<p>Le message Panne d'électricité s'affiche à l'écran.</p>	<p>Une brève panne de courant s'est produite. Elle a entraîné la fin du processus de cuisson actuel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four, puis rallumez-le. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
<p>Le message 12:00 s'affiche à l'écran.</p>	<p>Une panne de courant est survenue plus de 150 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez la date et l'heure.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<p>Le message Durée max. de fonct. att. s'affiche à l'écran.</p>	<p>Le four a fonctionné pendant une période exceptionnellement longue. Cela a déclenché l'arrêt automatique de sécurité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur <i>OK</i> pour confirmer. <p>Le four est maintenant à nouveau prêt à l'emploi.</p>
<p>Le message  Anomalie F32 s'affiche à l'écran.</p>	<p>Le verrouillage de la porte ne s'est pas effectué lors du programme autonettoyant par pyrolyse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four, puis rallumez-le. Relancez le programme autonettoyant par pyrolyse. ■ Si le message s'affiche à nouveau, contactez avec le service technique Miele.
<p>Le message  Anomalie F33 s'affiche à l'écran.</p>	<p>Le verrouillage de la porte pour le programme autonettoyant par pyrolyse ne s'est pas désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez le four, puis rallumez-le. ■ Si le verrouillage de la porte ne se désactive pas de lui-même, contactez le service technique Miele.
<p>Le message Anomalie et un code d'anomalie non répertorié ici s'affichent à l'écran.</p>	<p>Vous ne pouvez pas résoudre le problème survenu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service technique Miele.
<p>Un bruit se fait entendre après un programme de cuisson.</p>	<p>Le ventilateur de refroidissement reste allumé après un programme de cuisson (voir « Réglages – Ventilateur de refroidissement en marche »).</p>
<p>Le four s'est éteint.</p>	<p>Le four s'éteint automatiquement si aucune touche n'est activée après un certain temps ou à la fin d'un programme de cuisson, afin d'économiser de l'énergie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le four.
<p>Le gâteau / Les biscuits ne sont pas cuits correctement.</p>	<p>Une température autre que celle fournie dans la recette a été utilisée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez la température requise pour la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients ne sont pas les mêmes que celles de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs produit un mélange plus liquide, nécessitant un temps de cuisson plus long.

Problème	Cause et solution possibles
<p>Les aliments ne sont pas dorés uniformément.</p>	<p>Vous avez sélectionné la température ou le niveau de cuisson incorrect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Il y a toujours une légère inégalité. Si elle est importante, vérifiez que vous avez réglé la température correcte et que vous avez sélectionné le niveau de cuisson adéquat. <p>Le matériau ou la couleur des plats de cuisson ne convient pas au mode de fonctionnement sélectionné.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lorsque vous utilisez le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte , les plats brillants et de couleur pâle ne produisent pas les résultats souhaités. Les plats de cuissons mats et sombres sont plus appropriés pour la cuisson au four.
<p>Des salissures persistent dans la cavité du four après un programme autonettoyant par pyrolyse.</p>	<p>Le programme autonettoyant par pyrolyse brûle les salissures dans le four et les transforme en cendres.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez les cendres au moyen d'eau tiède savonneuse appliquée à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre en microfibres humide. <p>S'il reste de grosses salissures dans le four après le programme autonettoyant par pyrolyse, relancez ce programme en sélectionnant une durée plus longue, si nécessaire.</p>
<p>Les accessoires font du bruit lorsqu'ils sont insérés ou retirés du four.</p>	<p>La surface résistante à la chaleur des glissières latérales crée des frottements lors de l'insertion ou du retrait des accessoires du four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pour réduire ces frottements, ajoutez quelques gouttes d'huile de cuisson résistante à la chaleur sur du papier absorbant pour lubrifier les glissières latérales. Répétez cette opération après chaque programme autonettoyant par pyrolyse.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<p>L'éclairage intérieur du four ne s'allume pas.</p> 	<p>L'ampoule halogène est défectueuse.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> Risque de blessures dues aux surfaces chaudes Le four chauffe pendant son fonctionnement. Les résistances, la cavité du four ou les accessoires sont susceptibles de vous brûler. Laissez les résistances, la cavité du four et les accessoires refroidir avant de procéder au nettoyage manuel.</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Le couvercle de la lampe risque de s'abîmer s'il tombe. Au moment de retirer le couvercle de la lampe, tenez-le fermement pour qu'il ne tombe pas. Placez un linge ou un tissu similaire sur la sole et la porte du four pour les protéger.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez le four de l'alimentation électrique. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise ou désactivez le disjoncteur. ■ Utilisez l'outil fourni pour retirer le couvercle de la lampe du cadre, en le tirant par l'arrière. ■ Ne touchez pas la lampe halogène avec les doigts. Veuillez suivre les instructions du fabricant. Retirez la lampe halogène. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Enfoncez le couvercle de la lampe à l'avant et remplacez-le dans le support. ■ Rebranchez le four à l'alimentation électrique domestique.
<p>L'éclairage intérieur du four se désactive après quelques secondes.</p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Éclairage «Activé» 15 secondes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si vous voulez que l'éclairage du four reste allumé durant tout le programme de cuisson, sélectionnez le réglage Éclairage Activé.
<p>L'éclairage intérieur du four est désactivé.</p>	<p>Vous avez sélectionné le réglage Éclairage Désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur la touche sensitive  pour allumer l'éclairage intérieur du four pendant 15 secondes. ■ Si besoin, sélectionnez le réglage Éclairage Activé ou «Activé» 15 secondes.

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Garantie

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

Contact en cas de problème

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique, qui se trouve sur le cadre frontal du four lorsque sa porte est complètement ouverte.

Protection de l'environnement

Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.

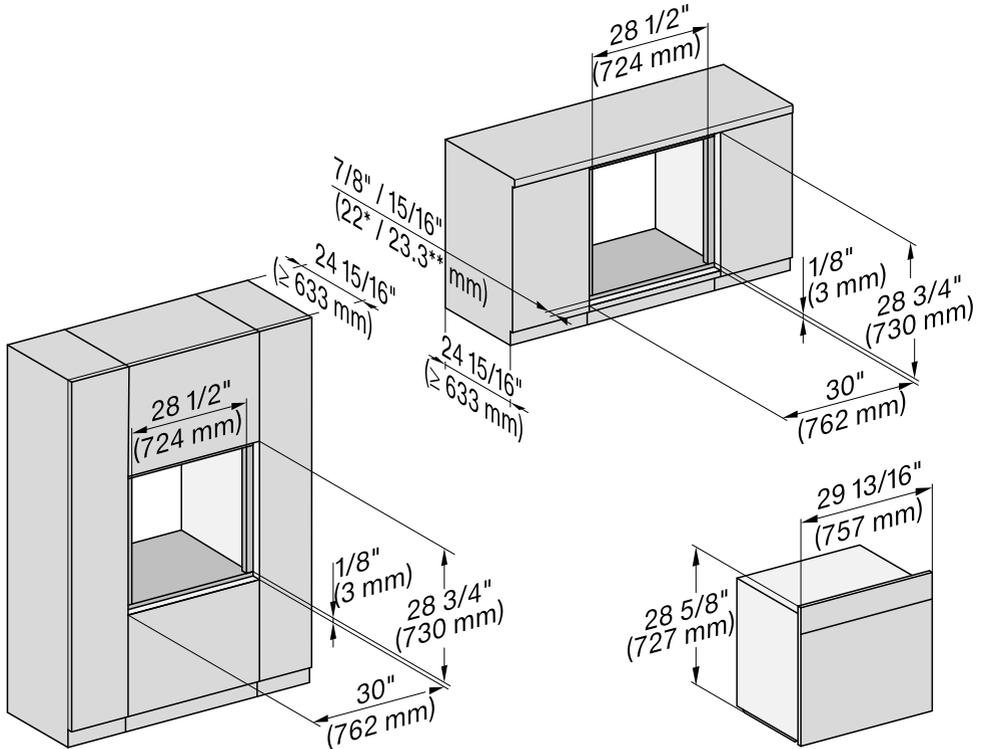


Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

Dimensions d'installation

Installation dans une armoire haute ou de base

Les fours Miele peuvent être installés de plain-pied ou en hauteur. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre cuisiniste et votre installateur. D'autres schémas d'installation sont disponibles sur le site Web de Miele.

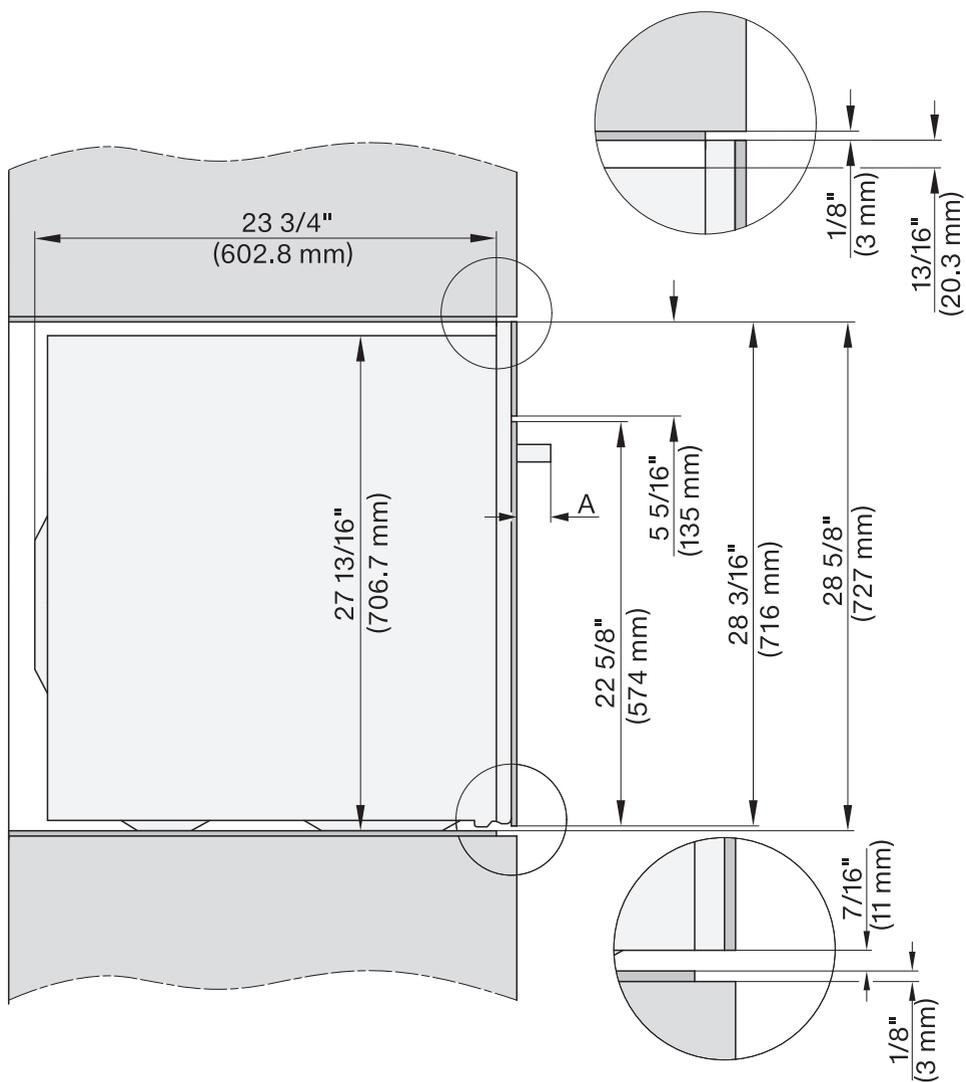


* Four dont le devant est en verre

** Four dont le devant est en métal

Installation

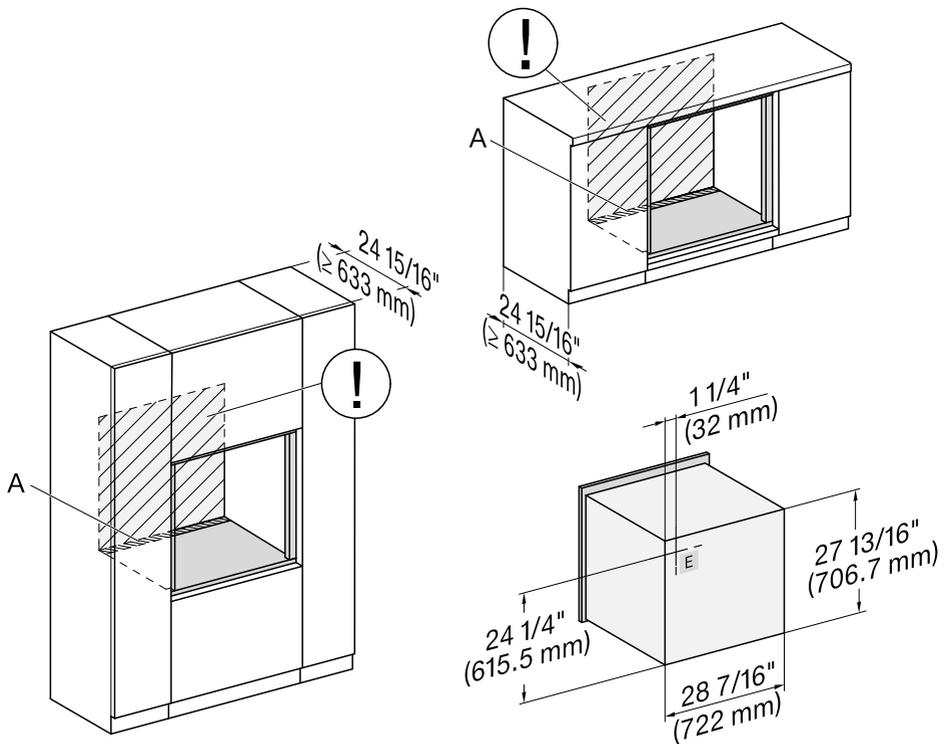
Vue latérale



A H 71xx : 64 mm (2 1/2 po)

H 72xx : 47 mm (1 7/8 po)

Raccordements et ventilation



- A** Découpe (4 po 28 3/8 po/100 mm x 720 mm) dans la base de l'armoire de cuisine pour le câble électrique et la ventilation
- ① La prise de raccordement électrique doit être accessible, par exemple dans une armoire de cuisine adjacente. Si la prise électrique se trouve derrière le four, l'armoire de cuisine doit être plus profonde que ce qui est spécifié.
- E** Branchement électrique

Installation

Installation et retrait du four

Pour des raisons de sécurité, le four ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

Pour fonctionner correctement, le four a besoin d'une alimentation suffisante en air frais. Assurez-vous que l'air frais nécessaire n'est pas excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, fours à combustible solide).

Les points suivants doivent être respectés lors de l'installation de l'appareil :

assurez-vous que le support sur lequel le four repose ne touche pas le mur;

n'installez pas d'isolation thermique sur les parois latérales de l'armoire.

Encastrement du four dans le meuble de cuisine

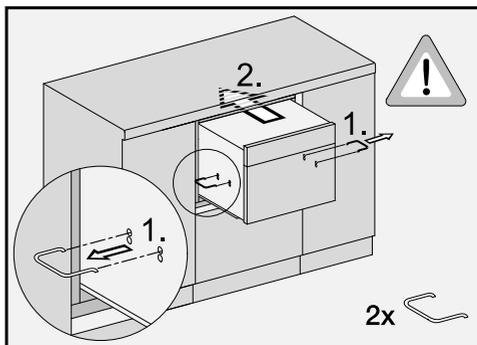
- Branchez le four.

Ne transportez pas le four par sa poignée. Cela risque d'endommager la porte.

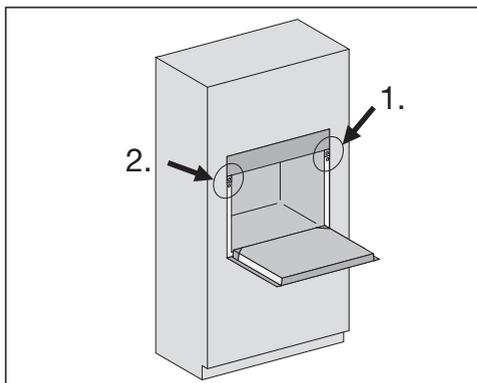
Pour le soulever, utilisez les poignées de transport prévues de chaque côté de l'appareil.

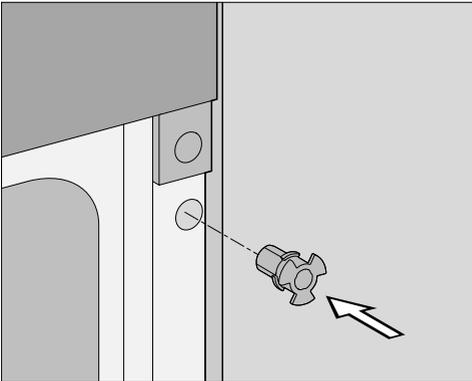
Il est conseillé de démonter la porte (voir « Nettoyage et entretien – Démontage de la porte ») et de retirer les accessoires avant d'installer le four. Le four est alors plus léger lorsque vous le poussez dans l'armoire, et vous ne pouvez ainsi pas utiliser la poignée de porte pour le soulever.

- Poussez suffisamment le four dans l'armoire pour pouvoir retirer les poignées de transport.

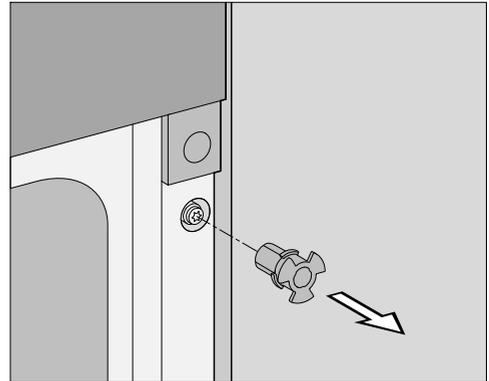


- Retirez les poignées de transport (1.). Conservez les poignées de transport au cas où le four devrait être à nouveau déplacé ultérieurement.
- Poussez le four entièrement à l'intérieur de l'armoire en le positionnant au centre (2.).
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.

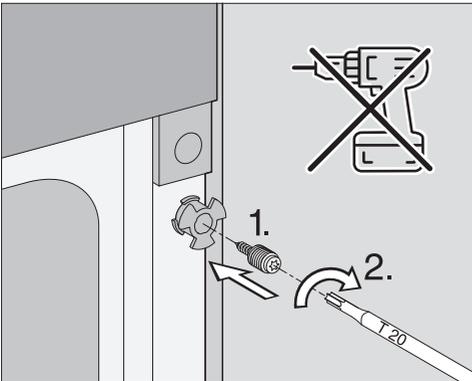




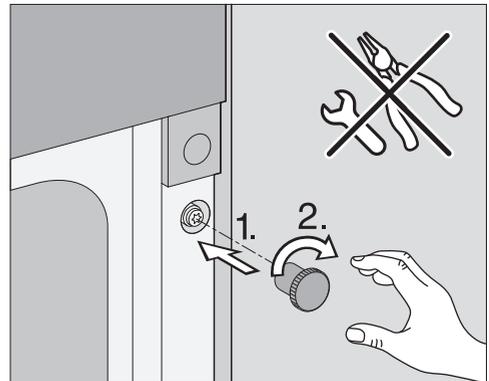
- Insérez l'aide au montage dans le trou du cadre frontal.



- Retirez l'aide au montage.



- Insérez le boulon dans l'aide au montage et serrez-le dans le corps de l'armoire. **N'utilisez pas** de visseuse sans fil.



- Vissez l'écrou moleté sur le boulon avec la main pour fixer le four dans le corps de l'armoire.

Si les écrous moletés dépassent du cadre frontal, ils peuvent endommager la porte.

Vérifiez que les écrous moletés ne dépassent pas du cadre frontal une fois l'installation terminée.

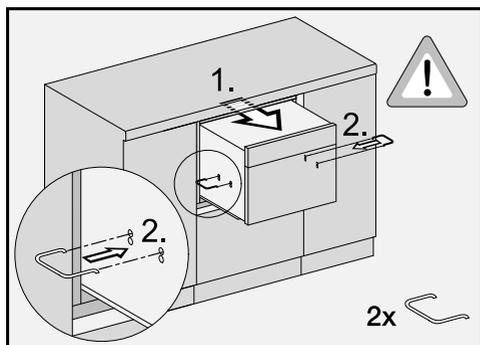
- Répétez ce processus de l'autre côté.

Remplacez la porte, si besoin (voir « Nettoyage et entretien du four – Montage de la porte du four »).

Installation

Retirer le four de l'armoire

- Ouvrez la porte.
- Dévissez les écrous et les boulons du cadre frontal (voir « Fixation du four dans l'armoire »).
Conservez ces éléments au cas où le four devrait être à nouveau installé ultérieurement.



- Retirez le four de l'armoire jusqu'à ce que les trous pour les poignées de transport soient visibles (1.).
- Insérez les poignées de transport dans les trous de chaque côté de l'appareil en haut (2.).

Ne transportez pas le four par sa poignée. Cela risque d'endommager la porte.

Pour le soulever, utilisez les poignées de transport prévues de chaque côté de l'appareil.

- Retirez le four de l'armoire.
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.

Branchement électrique

 Risque de blessures dues à une décharge électrique.

Durant l'installation, l'entretien et les réparations, le four doit être entièrement débranché du réseau électrique domestique :

Débranchez le four du réseau électrique domestique en dévissant complètement le disjoncteur à vis, en le désactivant ou en retirant le câble d'alimentation de la prise. Pour cela, tirez sur la fiche, et non sur le câble d'alimentation.

 Risque de blessures.

L'installation, les réparations et d'autres travaux effectués par une personne non qualifiée pourraient constituer un danger. Miele ne peut pas être tenue pour responsable de ces travaux non autorisés.

L'installation, l'entretien et les réparations doivent être exécutés exclusivement par des techniciens agréés Miele.

Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique domestique pour éviter que le four soit endommagé.

Comparez-les avant de brancher l'appareil au réseau électrique domestique. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Pour des raisons de sécurité, le four ne doit être utilisé que s'il a été convenablement installé.

La fiche du câble d'alimentation doit être insérée dans une prise appropriée qui a été installée et mise à la terre conformément à toutes les réglementations locales applicables.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE

Remarque à l'intention de l'installateur : Veuillez remettre ces instructions au client.

Branchement électrique

Le four est équipé d'un câble d'alimentation d'environ 6 pieds (1,8 m) de long et d'une fiche NEMA 14-30P à 4 broches pour le raccordement à un réseau électrique domestique avec :

- 2NAC 208 V, 30 A, 60 Hz

ou

- 2NAC 240 V, 30 A, 60 Hz

Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex réseaux insulaires, systèmes de réserve). Une condition au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente. La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent également être préservés dans le fonctionnement ponctuel ou dans le fonctionnement qui n'est pas synchronisé

Installation

avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

Vous pouvez régler la variante de la tension réseau (voir « Réglages – Variantes de tension »).

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI ET LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE DANS UN LIEU SÛR POUR LE TESTEUR ÉLECTRIQUE.

Module radio

Cet appareil contient le module Wi-Fi suivant :

IC ID	21098-EK057
Bande de fréquence	2,412 GHz – 2,462 GHz
Puissance de transmission maximale	< 0,2 W

Déclaration de conformité

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- (1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- (2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La construction de l'appareil garantit que les limites d'exposition de la IC sont respectées de manière vérifiable grâce au module Wi-Fi intégré.

Avertissement !

Tout changement ou modification de cet appareil non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

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

De plus, ce module de communication contient des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter localement les composants open source inclus dans l'appareil avec les avis de droits d'auteurs correspondants, les copies de conditions de licence applicables audit moment et toutes les autres informations avec une adresse IP en utilisant un navigateur web (<http://<adresse IP>/Licences>). 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.

Veillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Canada
Importateur
Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 1-800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

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

H 7180 BP, H 7280 BP

fr-CA

M.-Nr. 11 919 440 / 09