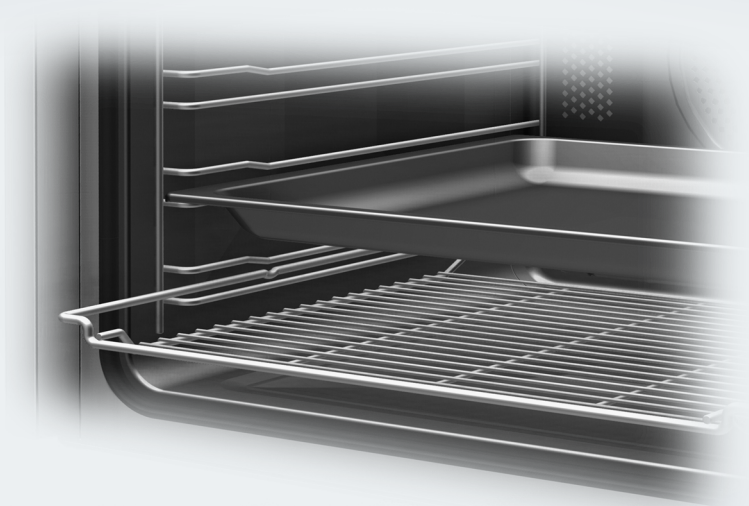



Mode d'emploi et instructions de montage avec recettes

Four



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage - l'installation - la mise en service. Vous vous protégez et évitez ainsi de détériorer votre matériel.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	13
Description de l'appareil	14
Four.....	14
Bandeau de commande du four	15
Sélecteur de mode de cuisson	16
Écran.....	16
Sélecteur rotatif < >	16
Touches sensibles	16
Symboles	17
Principe de commande	18
Sélectionner un mode de cuisson	18
Saisir des chiffres	18
Sélectionner une option dans la liste de sélection.....	18
Modifier un réglage dans une liste.....	18
Modifier un réglage avec une barre à segments.....	18
Équipement	19
Plaque signalétique	19
Éléments fournis.....	19
Accessoires fournis et accessoires en option.....	19
Dispositifs de sécurité.....	25
Surfaces traitées PerfectClean	25
Première mise en service	26
Miele@home	26
Réglages de base.....	27
Première montée en température du four	28
Réglages	29
Tableau des réglages.....	29
Accéder au menu « Réglages »	30
Langue 	30
Heure.....	30
Ecran.....	30
Volume	30
Unités.....	31
Temp. préprogrammées	31
Arrêt différé ventilateur.....	31
Heures fonctionnement.....	31
Miele@home	32
Commande à distance.....	33
Mise à jour à distance.....	33
Version logiciel.....	34
Revendeurs.....	34
Réglages usine	34

Minuterie	35
Tableau des modes de fonctionnement	36
Conseils d'économie d'énergie	37
Commande	38
Utilisation simple.....	38
Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson.....	38
Modifier la température.....	38
Régler les temps de cuisson.....	39
Modifier les temps de cuisson réglés.....	39
Supprimer les temps de cuisson réglés.....	39
Annuler la cuisson.....	40
Préchauffer l'enceinte.....	40
Programmes auto	41
Utilisation des programmes automatiques.....	41
Consignes d'utilisation.....	41
Cuisson de pâtisseries/pain	42
Conseils pour la cuisson.....	42
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	42
Remarques concernant les modes de cuisson.....	43
Rôtissage	44
Conseils de rôtissage.....	44
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	44
Remarques concernant les modes de cuisson.....	45
Mode Gril	46
Conseils pour faire griller.....	46
Remarques concernant les tableaux de cuisson.....	46
Remarques concernant les modes de cuisson.....	47
AirFry	48
Accessoires.....	48
Conseils sur AirFrying.....	49
Utiliser le mode AirFry 	49
Autres applications	50
Décongélation.....	50
Cuisson à basse température.....	50
Stériliser des conserves.....	51
Déshydratation.....	53
Produits surgelés/plats préparés.....	54
Chauffer la vaisselle.....	54
Nettoyage et entretien	55
Produits à ne pas utiliser.....	55
Nettoyer les salissures normales.....	56
Nettoyer les salissures incrustées (sauf les rails coulissants FlexiClips).....	56
Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClips.....	57

Table des matières

Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique	58
Salissures dues à des épices, du sucre ou des ingrédients similaires.....	58
Éliminer les taches d'huile et de graisse	58
Démonter la porte	59
Désassembler la porte.....	60
Monter la porte.....	62
Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips.....	62
Démonter la paroi arrière	63
En cas d'anomalie	64
Service après-vente	67
Contact en cas d'anomalies	67
Garantie	67
Installation	68
Dimensions d'encastrement	68
Encastrement dans un meuble haut ou bas	68
Vue latérale H 24xx	69
Vue latérale H 27xx, H 28xx	70
Raccordements et aération.....	71
Encastrement du four	72
Raccordement électrique.....	73
Tableaux de cuisson	74
Pâte à gâteau.....	74
Pâte brisée.....	75
Pâte levée	76
Pâte à l'huile et au fromage blanc	77
Pâte à génoise.....	77
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue	78
Plats salés.....	79
Bœuf.....	80
Veau.....	81
Porc	82
Agneau, gibier	83
Volaille, poisson	84
Données à l'intention des instituts de contrôle	85
Plats tests selon la norme EN 60350-1	85
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1.....	86
Recettes - Programmes automatiques	87
Moelleux aux pommes	88
Génoise.....	89
Fourrages pour la génoise	90
Gâteau marbré.....	91
Tarte aux fruits et au crumble	92
Biscuits à l'emporte-pièce	93

Table des matières

Sprits	94
Muffins aux noix	95
Pizza (pâte levée).....	96
Pizza (pâte à l'huile et au fromage blanc).....	97
Poulet	98
Filet de bœuf (rôti)	99
Truite.....	100
Filet de saumon	101
Truite saumonée	102
Gratin de pommes de terre au fromage.....	103
Lasagnes	104
Recettes AirFry	105
Falafel avec dip au yogourt.....	106
Frites et frites de patates douces	107
Bâtonnets de tofu au sésame.....	108
Pommes de terre au four avec fromage, ciboule orientale et lardons	109
Pommes de terre au four avec feta, zaziki et salade paysanne	110
Frites de courgettes avec dip au blue cheese et sauce chili.....	111
Maïs grillé avec chapeau Hoisin et Cole Slaw	112
Nuggets de poulet panés au sésame et à la noix de coco	113
Cabillaud en croûte	114
Bananes avec topping au miel et aux pistaches	115
Pasteis de Nata.....	116
Pasteis de Nata végétalien.....	117
Caractéristiques techniques	118
Déclaration de conformité	118
Droits d'auteur et licences pour le module de communication.....	118

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Précautions à prendre avec les enfants

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

▶ Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés du four à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

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

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

▶ Risque d'asphyxie en raison des matériaux d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.

Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

▶ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes ! Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four.

Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

▶ Risque de blessure en cas de porte ouverte.

La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.

Empêchez-les de se suspendre à la porte de l'appareil !

Sécurité technique

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement du four en toute sécurité. Attention : cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

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

► Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.

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

► Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

► Risque de blessure provoqué par électrocution. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four.

N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil.

► Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un service après-vente non agréé par Miele.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Utilisation conforme



- ▶ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des accessoires et des aliments. Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.
- ▶ Si les aliments placés dans l'enceinte dégagent de la fumée, gardez la porte du four fermée pour étouffer d'éventuelles flammes. Arrêtez l'appareil puis débranchez la prise. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée pour ouvrir la porte.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

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

▶ Si vous faites cuire les aliments trop longtemps, ils risquent de se dessécher et éventuellement de prendre feu. Respectez les temps de cuisson recommandés.

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures de gril élevées. N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour faire sécher des fleurs ou des herbes aromatiques. Préférez le mode Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .



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

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

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

▶ La sole de l'enceinte de cuisson peut se briser ou éclater en raison de l'accumulation de chaleur.

Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.

Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement le mode Chaleur tournante +  ou Chaleur tournante Eco .

▶ Déplacer des objets sur la sole de l'enceinte peut l'endommager. Si vous posez des récipients de cuisson ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, veillez à ce qu'ils ne raclent pas dessus.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Surfaces en inox :

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

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

Accessoires

- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre four.
- ▶ Les plats à rôtir Miele HUB 5000/HUB 5001 (si disponibles) ne doivent pas être insérés au niveau 1. Cela endommagerait la sole de l'enceinte de cuisson. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l'émail. N'insérez pas non plus le plat à rôtir Miele sur la barre support supérieure du niveau 1, car il ne serait pas retenu par la butée de sécurité. En règle générale, enfournez-le au niveau 2.

Votre contribution à la protection de l'environnement



Recyclage de l'emballage

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

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

Votre ancien appareil

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

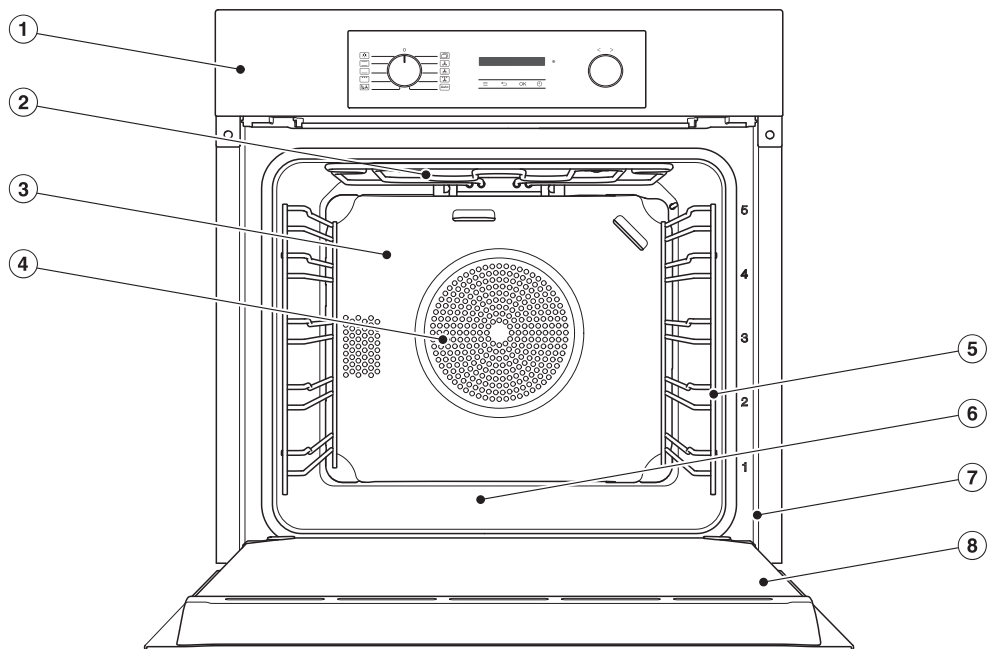


Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce

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

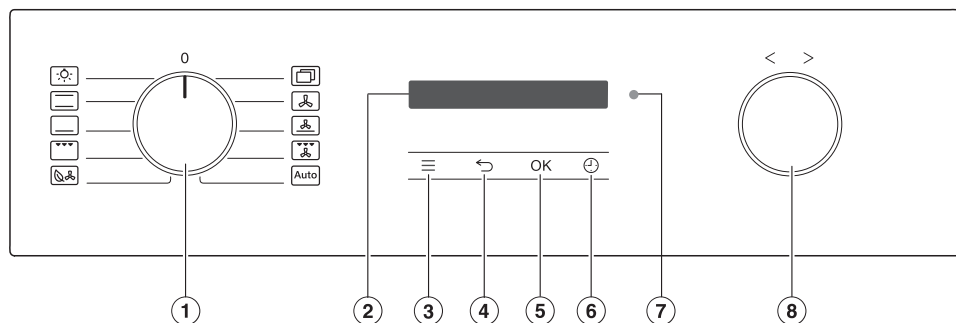
Description de l'appareil

Four



- ① Éléments de commande
- ② Résistance de voûte/gril
- ③ Paroi arrière émaillée catalytique
- ④ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située derrière
- ⑤ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑥ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑦ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑧ Porte

Bandeau de commande du four



- ① Sélecteur de mode de cuisson
Permet de sélectionner un mode de cuisson
- ② Écran
Permet d'afficher l'heure et les informations relatives à l'utilisation
- ③ Touche sensitive ≡
Permet d'accéder aux réglages
- ④ Touche sensitive ←
Revenir en arrière étape par étape
- ⑤ Touche sensitive OK
Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages
- ⑥ Touche sensitive ⌚
Régler une minuterie, une durée, une heure de départ ou d'arrêt pour une cuisson
- ⑦ Interface optique
(pour service après-vente Miele uniquement)
- ⑧ Sélecteur rotatif < >
Pour régler les durées, les températures et sélectionner les options

Bandeau de commande du four

Sélecteur de mode de cuisson

Le sélecteur de mode vous permet de choisir les modes de cuisson et d'allumer l'éclairage de l'enceinte de cuisson séparément.

Vous pouvez le tourner à droite ou à gauche.

Modes de cuisson

-  Eclairage
-  Chaleur sole-voûte
-  Chaleur sole
-  Multigril
-  Chaleur tournante Eco
-  Autres | Booster 
-  Autres | AirFry 
-  Chaleur tournante +
-  Cuisson intensive
-  Turbogril
-  Programmes auto

Écran

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

Sélecteur rotatif < >

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

Pour augmenter les valeurs affichées, telles que les températures et les durées, tournez vers la droite > ou pour les diminuer, tournez vers la gauche <.

Vous pouvez également utiliser le sélecteur rotatif pour faire défiler les listes de sélection des paramètres et des programmes automatiques sur l'écran.





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

Touches sensibles

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








Bandeau de commande du four

Touches sensibles en-dessous de l'écran

Touche sensitive	Fonction
	Cette touche permet d'accéder aux réglages lorsque le sélecteur de mode est en position O ou en position Eclairage  .
	En fonction du menu dans lequel vous vous trouvez, cette touche vous permet de retourner au menu précédent ou au menu principal.
<i>OK</i>	Cette touche permet d'appeler plusieurs fonctions (la minuterie par ex.), d'enregistrer la modification des valeurs et des réglages ou encore de confirmer les messages à l'écran.
	Si vous n'avez pas démarré de cuisson, cette touche vous permet de paramétrer une minuterie (par ex. pour cuire des œufs). Si vous avez lancé un programme, cette touche permet de configurer une minuterie, une durée, une heure de départ ou de fin pour la cuisson en cours.

Symboles

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

Symbole	Signification
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez ces fenêtres d'information en cliquant sur <i>OK</i> .
	Minuterie
	La coche indique le réglage actuel.
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, s'effectuent via une barre à segments.
	La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four (voir chapitre « Réglages », section « Sécurité enfants  »).
	Commande à distance (s'affiche uniquement si vous disposez du système Miele@home et que vous avez sélectionné le paramètre Commande à distance Activé).

Principe de commande

Sélectionner un mode de cuisson

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

La température préconisée s'affiche à l'écran.

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

Changer de mode de cuisson

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

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

Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

Saisir des chiffres

Les chiffres sont modifiables lorsqu'ils sont en surbrillance.

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

Le chiffre modifié est enregistré.

Sélectionner une option dans la liste de sélection

- Si vous sélectionnez ≡, ⌚ et Auto, le menu correspondant s'affiche. Faites défiler la liste de sélection avec le sélecteur rotatif < > jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche.
- Validez en effleurant *OK*.

Modifier un réglage dans une liste

le réglage actuel est identifié par une coche ✓.

- Tournez le bouton rotatif < > vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la valeur ou le paramètre souhaité s'affiche.
- Validez en effleurant *OK*.

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

Modifier un réglage avec une barre à segments

Certains réglages sont représentés par une barre à segments ■■■■■□□□.

Lorsque tous les segments sont pleins, la valeur est au maximum.

Lorsque tous les segments sont vides ou qu'il ne reste qu'un seul segment, la valeur est au minimum ou le réglage est désactivé (pour le volume par ex.).

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

Le réglage est enregistré. Vous retournez au menu précédent.

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

Plaque signalétique

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

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

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

Éléments fournis

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

Accessoires fournis et accessoires en option

L'équipement dépend du modèle.

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


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

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

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

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

Supports de gradins

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

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

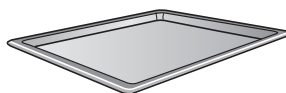
Chaque niveau est composé de 2 barres supports superposées.

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

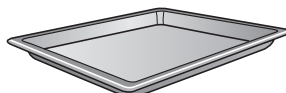
Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Démontez les supports de gradins avec les rails coulisants FlexiClips »).

Plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages et grille avec butée de sécurité

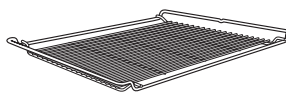
Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usages HUBB 71 :



Grille HBBR 71 :

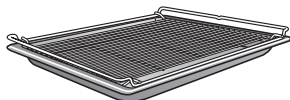


Insérez toujours ces accessoires entre les barres d'un des niveaux de support de gradins.

Équipement

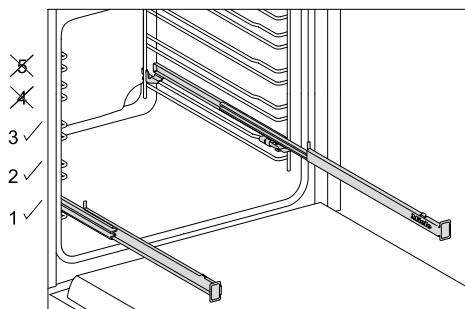
Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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



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

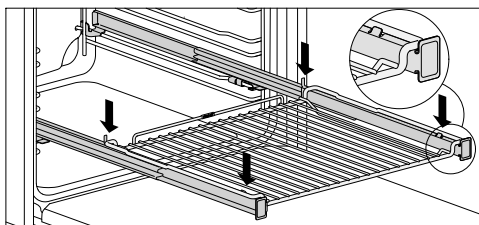
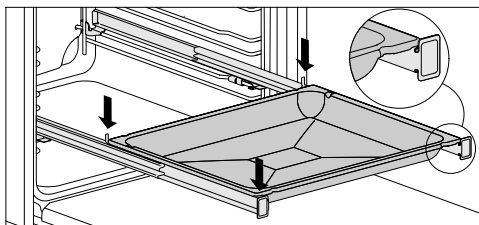
Rails coulissants FlexiClips HFC 70-C



Les rails coulissants FlexiClips peuvent uniquement être placés aux niveaux 1, 2 et 3.

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

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



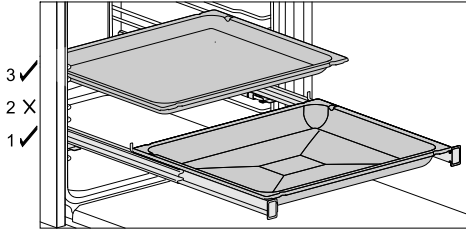
Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance,

- veillez à ce que l'accessoire se trouve toujours entre les taquets avant et arrière des rails,
- lorsque vous enflez la grille sur les rails coulissants FlexiClips, positionnez toujours la zone réservée aux aliments vers le bas.

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

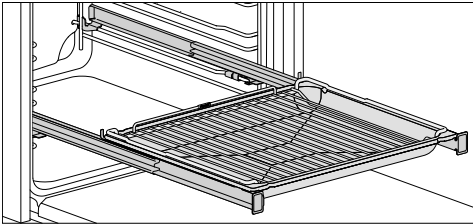
Etant donné que les rails coulissants sont montés sur la barre support supérieure d'un niveau, la distance par rapport au niveau supérieur se réduit. Un écart trop petit peut avoir un impact sur le résultat de cuisson.

Vous pouvez utiliser simultanément plusieurs plaques de cuisson, plaques de cuisson multi-usages ou grilles.



- Enfilez une plaque à pâtisserie, une plaque de cuisson multi-usages ou une grille sur les rails coulissants FlexiClips.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClips.

Vous pouvez combiner la plaque de cuisson multi-usages et la grille avant de les insérer sur les rails coulissants FlexiClips.



- Posez la grille sur la plaque de cuisson multi-usages puis enfitez l'ensemble sur les rails coulissants FlexiClips. La grille coulisse automatiquement entre les supports du niveau, juste au-dessus des rails coulissants FlexiClips.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails coulissants FlexiClips.

Monter les rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

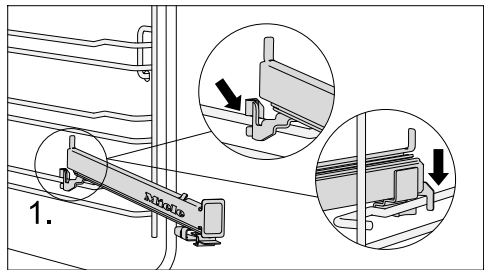
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails coulissants FlexiClips.

Montez les rails coulissants FlexiClips de préférence au niveau 1. Vous pouvez ainsi les utiliser pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2.

Chaque niveau des supports de gradins est constitué de deux barres supports. Les rails coulissants FlexiClips se montent sur les barres supports supérieures du niveau.

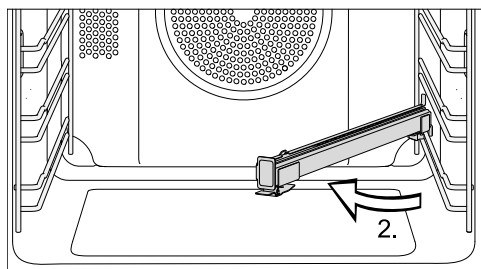
Montez le rail coulissant FlexiClips portant le logo Miele du côté droit.

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

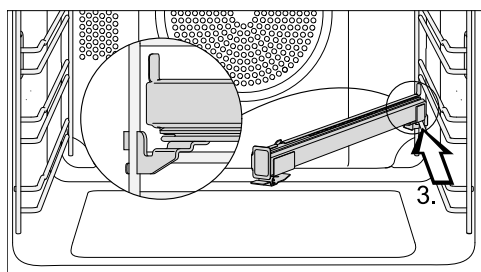


- Accrochez le rail coulissant FlexiClips à l'avant sur la barre supérieure d'un niveau (1.).

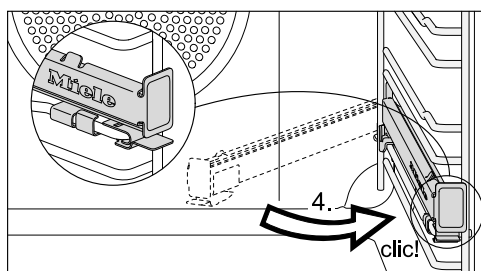
Équipement



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



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



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

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

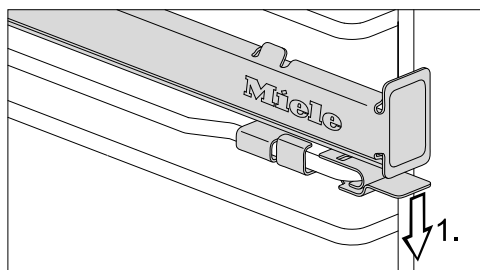
Démonter les rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

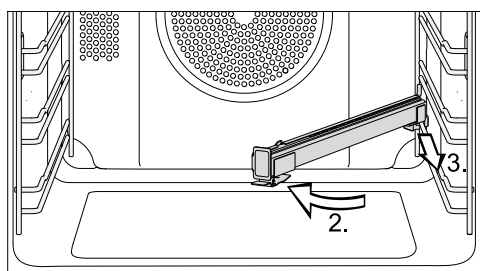
Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires.

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

- Enfoncez complètement le rail coulissant.

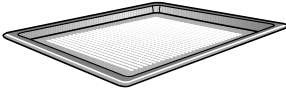


- Appuyez sur la languette du rail coulissant FlexiClips pour l'abaisser (1.).



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

Plaque de cuisson perforée HBBL 71 Gourmet et AirFry



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

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

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

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

Moules ronds



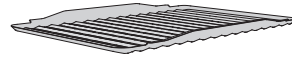
Le **plat à tarte HBF 27-1** non-perforé convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou de pâte brisée, de tartes sucrées ou salées, de gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

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

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

- Insérez la grille et posez le moule dessus.

Plaque à griller et rôtir HGBB 71



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

La surface émaillée est traitée avec un revêtement PerfectClean.

Pierre à pizza HBS 70



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

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

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

Équipement

Plats à rôtir HUB

Couvercles pour plats à rôtir HBD

Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir de Miele s'enfourne directement dans les supports de gradins. Le plat à rôtir est doté d'une butée de sécurité.

La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

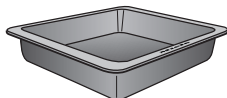
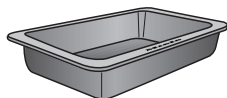
Les plats à rôtir Miele existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

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

Profondeur : 22 cm **Profondeur : 35 cm**

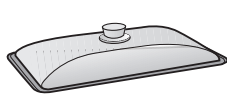
HUB 5000-M
HUB 5001-M*

HUB 5001-XL*



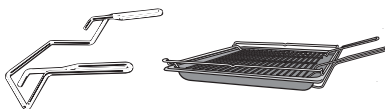
HBD 60-22

HBD 60-35



* compatible avec les tables de cuisson à induction

Poignée de retrait HEG



La poignée vous permet de retirer facilement la plaque de cuisson, la plaque de cuisson multi-usages et la grille.

Accessoires en émail catalytique

Les surfaces revêtues d'un émail catalytique s'auto-nettoient à des températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses. Tenez compte des indications du chapitre « Nettoyage et entretien ».

- Parois latérales

Elles se placent derrière les supports de gradins et protègent les parois de l'enceinte de cuisson des salissures.

- Paroi arrière



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

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

Accessoires de nettoyage et d'entretien

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

Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants** 
(voir chapitre « Réglages », section « Sécurité enfants  »)
- **Ventilateur**
(voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé ventilateur »)
- **Sécurité oubli**
La sécurité oubli s'active automatiquement si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.
- **Porte ventilée**
La porte est constituée de vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur. Pendant que le four chauffe, de l'air circule également dans la porte, de telle sorte que la vitre extérieure reste froide.
Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

Surfaces traitées PerfectClean

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

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

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

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

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

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

Surfaces traitées PerfectClean :

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

Première mise en service

Miele@home

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

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'App Miele.

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

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

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

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

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

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

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

Disponibilité Miele@home

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

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

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


Application Miele

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



Réglages de base

Vous devez procéder aux réglages suivants dans le cadre de la première mise en service. Vous pourrez modifier ces réglages ultérieurement (voir chapitre « Réglages »).

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.


Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.

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

Dès que l'appareil est raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement. L'inscription "Miele" s'affiche à l'écran et, après quelques secondes, un message vous invite à régler la langue.

Régler la langue

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

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

Régler le site

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

Activer Miele@home

L'écran affiche : Installer Miele@home.

- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, effleurez la touche sensitive *OK*.
- Si vous souhaitez reporter la configuration à un moment ultérieur, sélectionnez *Passer* avec le sélecteur rotatif < > et confirmez avec *OK*. Pour de plus amples informations sur Miele@home, reportez-vous au chapitre « Réglages », section « Miele@home ».
- Si vous souhaitez activer Miele@home immédiatement, sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.

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

Régler l'heure

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

Terminer la première mise en service

Fin de la mise en service apparaît.

- Validez en effleurant *OK*.

Langue  apparaît.

- Effleurez la touche sensitive .

L'heure s'affiche.

La première mise en service est terminée.


Première mise en service

Première montée en température du four

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

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

Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

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

Booster ✓ apparaît.


- Validez en effleurant *OK*.

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

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

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

Nettoyer l'enceinte après le premier chauffage

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.







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

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

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

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


Tableau des réglages


Option	Réglages disponibles
Langue 	... deutsch english ... Site
Heure	Affichage Activé* Désactivé Désactivation de nuit Format de temps 12h 24h* Régler
Ecran	Luminosité 
Volume	Signaux sonores Modifier mélodie*  Fréquence simple  Bip touches 
Unités	Température °C* °F
Temp. préprogrammées	
Arrêt différé ventilateur	Régulation thermique* Commandé par la durée
Heures fonctionnement	
Sécurité enfants 	Activé Désactivé*
Miele@home	Activer Désactiver Etat de la connexion Nouvelle installation Rétablir Installer
Commande à distance	Activé* Désactivé
Mise à jour à distance	Activé* Désactivé
Version logiciel	
Revendeurs	Mode expo Activé Désactivé*
Réglages usine	Réglages de l'appareil Temp. préprogrammées

* Réglages d'usine

Réglages

Accéder au menu « Réglages »

Vous pouvez via la touche sensitive  appeler le menu « Réglages » et personnaliser votre four en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.


- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **O** ou sur la position Eclairage .

- Effleurez la touche sensitive .

La liste de sélection des réglages s'affiche.

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




Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

- Pour quitter le menu, sélectionnez à nouveau la touche .

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre site.

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

Conseil : si vous avez par mégarde choisi une langue que vous ne comprenez pas, effleurez la touche . Le symbole  vous servira de repère pour vous orienter et revenir au sous-menu Langue .

Heure

Affichage

Sélectionnez si vous souhaitez ou non que l'heure s'affiche une fois le four éteint :

- Activé
L'heure reste affichée.
- Désactivé
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie.
- Désactivation de nuit

L'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures pour économiser de l'énergie. Le reste du temps, l'écran reste sombre.

Format de temps

Vous pouvez décider d'afficher l'heure au format 24 ou 12 h (24h ou 12h).

Réglage



Réglez les heures et les minutes.

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

Ecran

Luminosité

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

- 
luminosité maximale
- 
luminosité minimale

Volume



Signaux sonores

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

Modifier mélodie

À la fin d'un cycle, une mélodie retentit plusieurs fois à intervalles réguliers.

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

- 
volume maximal
- 
mélodie désactivée

Fréquence simple

À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant une durée déterminée.

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
hauteur de fréquence maximale
- □■■■■■■■■■■■■■■■■■■
hauteur de fréquence minimale

Bip touches

Le volume du signal sonore qui s'active à chaque fois que l'on effleure une touche sensitive est représenté par une barre à segments.

- ■■■■■■■■
volume maximal
- □■■■■■■
tonalité des touches désactivée

Unités

Température

Vous pouvez afficher les températures en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

Temp. préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous en utilisez souvent d'autres.

Dès que vous accédez à l'option, la liste des modes de cuisson avec les températures préprogrammées correspondantes s'affiche.

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

Arrêt différé ventilateur

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

- Régulation thermique
Le ventilateur se désactive dès que la température de l'enceinte passe sous les 70 °C.
- Commandé par la durée
Le ventilateur s'arrête au bout de 25 minutes.

L'eau de condensation risque d'endommager la niche d'encastrement, le plan de travail et peut provoquer la corrosion du four.

Si le four est réglé sur Commandé par la durée et que vous maintenez des aliments au chaud dans l'enceinte, l'humidité de l'air qui augmente risque d'embuer le bandeau de commande, de former des gouttes d'eau sous le plan de travail ou d'embuer la façade du meuble.

Ne maintenez pas des aliments au chaud dans l'enceinte de cuisson si vous avez sélectionné le réglage Commandé par la durée.

Heures fonctionnement

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

Réglages

Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

Vous pouvez régler la minuterie même si la sécurité enfants est activée.

La sécurité enfants reste activée même après une coupure de courant.

- Activé

La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser votre four, vous devez maintenir la touche *OK* enfoncée pendant au moins 6 secondes.

- Désactivé

La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude.

Miele@home

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

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

- Activer

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

- Désactiver

Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. La configuration Miele@home est conservée, la fonction Wi-Fi est désactivée.

- Etat de la connexion

Ce réglage est visible uniquement si Miele@home est activé. Plusieurs in-

formations s'affichent, telles que la qualité de réception du Wi-Fi, le nom du réseau ou encore l'adresse IP.

- Nouvelle installation

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. Vous réinitialisez les réglages du réseau et configurez aussitôt une nouvelle connexion.

- Rétablir

Ce réglage est visible uniquement si un réseau Wi-Fi a été configuré. La fonction Wi-Fi est désactivée et la connexion au réseau Wi-Fi est réinitialisée aux réglages d'usine. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.

Réinitialisez les paramètres réseau lorsque vous éliminez, vendez ou mettez en service un four usagé. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès au four.

- Installer

Ce réglage est visible uniquement si aucune connexion n'a encore été établie avec un réseau Wi-Fi. Vous devez configurer la connexion au réseau Wi-Fi afin de pouvoir utiliser Miele@home.

Commande à distance

Si vous avez installé l'application Miele sur votre terminal mobile, que vous accédez au système Miele@home et que vous avez activé la commande à distance (Activé), vous pouvez après avoir sélectionné un mode de cuisson, régler la température et les temps de cuisson vérifier l'état de votre four et mettre fin à un programme.

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

Mise à jour à distance

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

La fonction RemoteUpdate (mise à jour à distance) permet de mettre à jour le logiciel de votre four. Si une mise à jour est disponible pour votre four, elle sera automatiquement téléchargée par celui-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

La non-installation d'une mise à jour n'entrave pas le fonctionnement du four. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Mise en marche / Arrêt

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

Désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate) si vous ne souhaitez pas un téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance (RemoteUpdate)

Des informations sur le contenu et l'étendue des mises à jour sont disponibles sur l'application Miele.

Un message s'affiche dès qu'une mise à jour du logiciel est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est posée lors de la remise en marche du four.

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

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

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.
- N'éteignez pas le four pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Miele.

Réglages

Version logiciel

L'option « Version logiciel » est définie pour le service après-vente Miele. Ces informations ne sont d'aucune utilité pour le particulier.

Revendeurs

Cette fonction permet aux revendeurs de présenter le four sans le faire chauffer. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Mode expo


Si vous mettez le four en fonctionnement lorsque le mode expo est activé, le message suivant apparaît : Mode expo activé. Ne chauffe pas..

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

Réglages usine

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

Utiliser la fonction Minuterie


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

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez configuré le démarrage ou l'arrêt d'un cycle de cuisson en parallèle (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser).

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

Régler la minuterie


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


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

Le message Régler 00:00 min s'affiche.

- Réglez 06:20. à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en effleurant OK.


Les réglages de la minuterie sont enregistrés.

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

Si une cuisson se déroule en parallèle **sans** durée paramétrée,  et le décompte de la minuterie s'affichent jusqu'à avoir atteint la température réglée.

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


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

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

- Effleurez la touche sensitive .

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie


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

La durée programmée pour la minuterie s'affiche.

- Modifiez la durée de la minuterie.
- Validez en effleurant OK.













Le nouveau réglage est enregistré.

Supprimer la minuterie




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


Le temps dévolu à la minuterie s'efface.

Tableau des modes de fonctionnement

Modes de cuisson	Valeur préconisée	Plage
 Chaleur tournante +	160 °C	30–250 °C
 Cuisson intensive	170 °C	50–250 °C
 Chaleur tournante Eco	190 °C	100–250 °C
 Autres Booster 	160 °C	100–250 °C
 Autres AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Chaleur sole-voûte	180 °C	30–280 °C
 Chaleur sole	190 °C	100–280 °C
 Multigril	240 °C	200–300 °C
 Turbogril	200 °C	100–260 °C
 Programmes auto		

Cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissants (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de papier d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde.
- Vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante +  pour un grand nombre de plats. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-vôte , car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Le mode Chaleur tournante Eco  est adapté à la cuisson de petites portions, comme des pizzas surgelées, des petits pains cuits, des gâteaux secs, des plats à base de viande et des rôtis. Vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. Si vous utilisez un seul niveau, vous pourrez économiser jusqu'à 30 % d'énergie tout en ob-

- tenant des résultats de cuisson de très bonne qualité. Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- Pour les grillades, préférez le mode Turbogril . Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de grill avec température maximale.
 - Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
 - Cuissez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimale env. 5 minutes avant la fin du cycle de cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de votre plat. Cependant, n'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde »).
- Si vous souhaitez débarrasser les surfaces émaillées catalytiques des éclaboussures d'huile ou de graisses, il est préférable de débiter le processus de nettoyage directement en fin de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

Mode économie d'énergie

Pour des raisons d'économies d'énergie, le four s'éteint automatiquement lorsqu'aucune cuisson ou autre manipulation n'est en cours. L'heure est affichée à l'écran ou celui-ci est sombre (voir chapitre « Réglages »).

Commande

Utilisation simple

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de mode de cuisson.

Après un bref affichage du mode de fonctionnement, la température par défaut apparaît.

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

La température préprogrammée est acceptée au bout de quelques secondes. Vous pouvez modifier ultérieurement la température via le sélecteur rotatif < >.

- Validez en effleurant *OK*.

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

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

- Après la cuisson, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **O**.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

Modifier les valeurs et les réglages pour un cycle de cuisson

Selon le mode de cuisson, vous pouvez modifier certaines valeurs et certains réglages pour la cuisson en cours.

Selon le mode sélectionné, vous pouvez modifier les réglages suivants :

- Température
- Durée
- Arrêt à
- Départ à

Modifier la température

Vous pouvez modifier durablement la température préconisée via la touche \equiv | Temp. préprogrammées.

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

Vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C.

- Validez en effleurant *OK*.

Conseil : Si vous avez programmé un temps de cuisson, vous devez d'abord quitter le menu « Temps de cuisson » en appuyant sur la touche \leftarrow . Puis vous pouvez modifier la température via le sélecteur rotatif < >.

Appuyez ensuite sur la touche \oplus pour afficher à nouveau la durée de cuisson.


Régler les temps de cuisson

La cuisson sera moins réussie si le plat reste trop longtemps dans le four avant le début du programme. Les produits frais peuvent perdre leur couleur, voire devenir impropres à la consommation.

Pour le pain et les pâtisseries, la pâte risque de se dessécher et de lever moins bien.

Attendez le moins longtemps possible avant de lancer le programme.

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

Vous pouvez commander l'arrêt automatique d'une cuisson ou paramétrer une heure de départ ou d'arrêt en vous servant des réglages Tps cuisson, Arrêt à ou Départ à accessibles via la touche .

- Tps cuisson



Vous indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments. Une fois ce temps écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson maximal dépend du mode sélectionné.

- Arrêt à



Vous pouvez programmer l'heure à laquelle le plat doit être prêt. Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement à ce moment-là.

- Départ à

Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option Tps cuisson ou Arrêt à. L'option Départ à permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson du plat doit commencer. Le chauffage de l'enceinte de cuisson se met en marche automatiquement à ce moment-là.



- Effleurez la touche sensitive .
- Réglez la durée et/ou l'heure souhaitée.
- Validez avec OK.
- Utilisez la touche  pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

Modifier les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant OK.
- Sélectionnez Modifier.
- Modifiez la durée ou l'heure réglée.
- Validez en effleurant OK.
- Utilisez la touche  pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

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

Supprimer les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez la durée ou l'heure souhaitée.
- Validez en effleurant OK.
- Sélectionnez Supprimer.
- Validez en effleurant OK.
- Utilisez la touche  pour revenir au menu du mode de cuisson sélectionné.

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

Si vous supprimez l'heure paramétrée pour la fonction Arrêt à ou Départ à, la cuisson démarre avec le temps de cuisson réglé.

Commande




Annuler la cuisson

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur un autre mode de cuisson ou sur la position **O**.

Les temps de cuisson réglés sont supprimés. Si vous avez placé le sélecteur de mode sur la position **O**, le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteignent également.


Préchauffer l'enceinte

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.


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

Chauffage accéléré

Le mode Booster  permet de réduire la phase de chauffage.

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

Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez  Autres avec le sélecteur de mode.
- Validez **Booster** ✓ avec **OK**.
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité une fois que le four a atteint la température programmée.
- Enfourez l'aliment.

Utilisation des programmes automatiques

Votre appareil propose des programmes automatiques qui vous permettent de réussir les plats les plus divers.

Vous trouverez des recettes à la fin du site Instructions d'utilisation et de montage au chapitre "Recettes Programmes auto".

- Sélectionnez Programmes auto .

La liste de sélection s'affiche.

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

Consignes d'utilisation

- Aidez-vous des recettes fournies pour utiliser les programmes automatiques. Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser les quantités et les accessoires indiqués dans les recettes.
- Pour trouver le bon niveau d'insertion, veuillez démonter les rails coulissants FlexiClip HFC 70-C avant de lancer un programme automatique.
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir l'appareil à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Pour certains programmes automatiques, il faut attendre la fin de la phase de préchauffage avant de pouvoir enfourner les aliments. Un message à l'écran vous le signale.

Cuisson de pâtisseries/pain

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

Conseils pour la cuisson

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

Utiliser du papier sulfurisé

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

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

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Sélectionner la température

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

Sélectionner le temps de cuisson

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

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

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


Remarques concernant les modes de cuisson

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

Utiliser Programmes auto

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

Utiliser Chaleur tournante +

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

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

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

Conseils

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

Utiliser Cuisson intensive

Ce mode convient aux gâteaux ou tartes à garniture humide.

Pendant, il ne convient **pas** aux biscuits ou gâteaux fins.

- Enfournez les gâteaux ou tartes au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Rôtissage

Conseils de rôtissage

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



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

Remarques concernant les ta-bleaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

Sélectionner la température

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

Sélectionner le temps de cuisson

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

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

Conseils



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

Remarques concernant les modes de cuisson

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



Utiliser Programmes auto

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

Sélectionnez le mode Chaleur sole  en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments. Le mode Cuisson intensive  ne convient pas pour les rôtis : le jus de cuisson force trop.

Utiliser Chaleur tournante +

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

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

- Enfourez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

- Enfourez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfourez les aliments au niveau 2.

Mode Gril

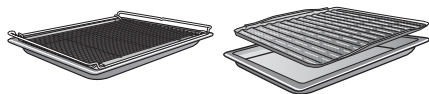
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Fermez la porte pendant la cuisson au gril.

- Utilisez une plaque de cuisson multi-usages avec la grille ou la plaque à griller et rôtir posée dessus (si disponible). La plaque à griller et rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Appliquez un peu d'huile sur la grille ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

N'utilisez pas la plaque de cuisson.



Conseils pour faire griller

- Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres matières grasses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également les arroser de jus de citron.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

Sélectionner la température 🌡

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

Choisir le niveau

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

Sélectionner le temps de cuisson ⌚

- Les pièces de viande ou de poisson plates doivent cuire pendant env. 6 à 8 minutes par face.
Pour des temps de cuisson homogènes en mode Gril, choisissez des morceaux de même épaisseur.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère.
Vous pourrez ainsi déterminer son niveau de cuisson.
- **saignant**
lorsque la viande est très souple, elle est encore rouge à l'intérieur
- **à point**
si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur
- **bien cuit**
lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite

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

Remarques concernant les modes de cuisson

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

Utiliser Multigril

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

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


Utiliser Turbogril

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

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

AirFry

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

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

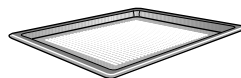
AirFrying est donc particulièrement adapté à la préparation de produits surgelés comme les frites, les croquettes ou autres.

En outre, vous trouverez de nombreuses possibilités d'utilisation dans le chapitre "Recettes AirFry" ainsi que dans les tableaux de cuisson "Salé" et "Volaille/Poisson".

Accessoires

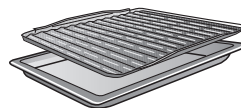
- Utilisez **pour les aliments qui ne gouttent pas**, comme les frites, la plaque de cuisson perforée Gourmet et AirFry.

Grâce aux fines perforations de la plaque de cuisson Gourmet et AirFry, les aliments sont dorés et croustillants de tous les côtés.



- Utilisez **pour les aliments qui dégoulinent**, comme les cuisses de poulet, la plaque universelle avec la plaque de grill et de rôtissage posée dessus (si disponible).

La plaque à griller et rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Enduisez la plaque à griller et à rôtir d'huile et placez-y l'aliment à cuire.




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

Conseils sur AirFrying

- Ne décongelez pas les aliments surgelés.
- Répartissez les aliments de manière uniforme et si possible en une seule couche sur la plaque de cuisson perforée Gourmet et AirFry ou sur la plaque de gril et de rôtissage.
- Placez l'aliment à cuire dans l'espace de cuisson non préchauffé. Si le résultat de cuisson n'est pas assez croustillant pour vous, vous pouvez aussi préchauffer l'espace de cuisson la prochaine fois.
- Ne faites cuire que sur un seul niveau. En cuisant sur plusieurs niveaux, l'humidité dans l'espace de cuisson devient trop élevée et les aliments ne sont pas croustillants.
- Enfourez généralement les aliments dans le niveau 2. Si vous souhaitez plus de bronzage par le haut, vous pouvez utiliser un niveau supérieur la prochaine fois.
- Retournez les aliments à cuire, comme les frites, si possible à la moitié du temps de cuisson. Utilisez la minuterie pour vous en rappeler.

Utiliser le mode AirFry

- Répartissez les aliments de manière uniforme et si possible en une seule couche sur la plaque de cuisson perforée Gourmet et AirFry ou sur la plaque de gril et de rôtissage.
 - Enfourez les aliments au niveau 2.
 - Sélectionnez  Autres avec le sélecteur de mode.
 - Sélectionnez AirFry à l'aide du sélecteur rotatif.
 - Validez en effleurant OK.
- La température préconisée s'affiche.
- Modifiez la température proposée en fonction des indications de la recette ou du tableau de cuisson.
 - Vérifiez à la fin du temps de cuisson si l'aliment est déjà suffisamment croustillant et doré pour vous.


Autres applications

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

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

Décongélation

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

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

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



Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

N'utilisez pas le liquide produit pendant la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

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

décongelés avant la cuisson. Une décongélation partielle suffit à rendre leur surface assez tendre pour recevoir les épices.

Cuisson à basse température

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

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

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

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

Le résultat est très tendre et juteux.

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

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


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


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

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

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

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


 Risque de brûlure à cause de surfaces chaudes.

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

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


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

Stériliser des conserves

 Risque d'infection lié à la formation de germes.

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

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

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

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

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


Préparer les fruits et les légumes

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

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

- Avant de procéder à la stérilisation, rincez vos bocaux à l'eau très chaude puis remplissez-les jusqu'à 2 cm du bord au maximum.
- Après avoir rempli les aliments, essuyez le bord du bocal avec un chiffon propre et de l'eau chaude puis fermer les bocaux.

Autres applications

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante +  et une température de 160 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.



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


Stérilisation des fruits et des cornichons


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

Stérilisation des légumes


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

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

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

 Température et temps de chaleur résiduelle

Retirer les bocaux après la stérilisation

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

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

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

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


Déshydratation

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






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

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


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

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

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


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

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

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

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

Retirer les aliments séchés

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

Utilisez des maniques pour retirer les aliments séchés.

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.


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

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

Autres applications

Produits surgelés/plats préparés

Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

Préparez ces produits surgelés avec le mode de fonctionnement AirFry  (voir chapitre "AirFry").

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

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

Préparer des produits surgelés/plats préparés


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

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauffez l'enceinte.
- Enfourez le plat à la hauteur préconisée sur l'emballage dans l'enceinte de cuisson préchauffée.
- Contrôlez les aliments après le temps de cuisson le plus court recommandé sur l'emballage.

Chauffer la vaisselle

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


Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

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

 Risque de brûlures !


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

- Enlevez la vaisselle chauffée de l'enceinte.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure provoqué par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

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

Enlevez immédiatement les restes de détergent.

Produits à ne pas utiliser

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

- de produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,

- de produits de lavage contenant des solvants,
- de produits nettoyants inox,
- de produits de lavage pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de détergent pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoirs métalliques,
- de paille de fer,
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée,
- de nettoyant pour four,
- de spirales à récurer.

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

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer les salissures normales

Nettoyer les salissures normales

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

Nettoyer le joint

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

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

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

Nettoyer les salissures incrustées (sauf les rails coulissants FlexiClips)

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

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

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

Démontez les pièces en émail catalytique avant d'utiliser un nettoyant pour four.

Utiliser un produit nettoyant pour four

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

Si du spray pour four pénètre dans des interstices et orifices, des odeurs désagréables sont susceptibles de se former lors des cycles de cuisson ultérieurs.

Ne pulvérisez pas de spray pour four sur la voûte de l'enceinte de cuisson. Ne pulvérisez pas de spray pour four dans les interstices et orifices des parois latérales et arrière de l'enceinte de cuisson.

- Laissez agir comme indiqué sur l'emballage.

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

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

Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClips

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

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique

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


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

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

Salissures dues à des épices, du sucre ou des ingrédients similaires


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

Éliminer les taches d'huile et de graisse

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

La durée est fonction du degré de salissure.

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

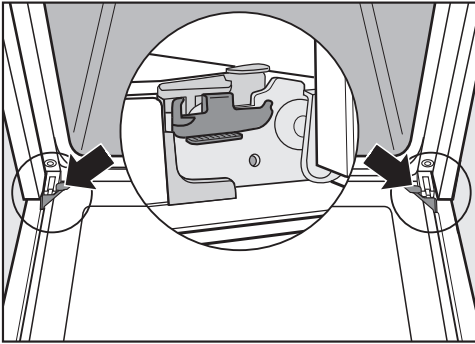
Attendez que l'enceinte de cuisson et les résistances aient refroidi avant de nettoyer à la main.

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

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

Démonter la porte

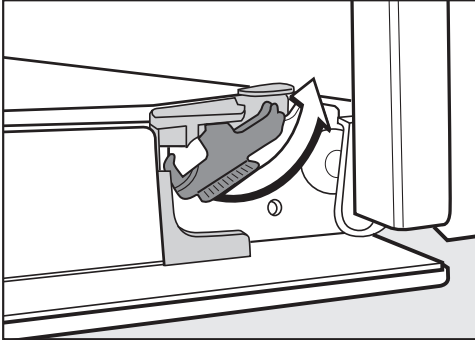
La porte pèse env. 9 kg.



La porte est fixée aux charnières par des supports.

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

- Ouvrez complètement la porte.



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

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

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

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

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

Nettoyage et entretien

Désassembler la porte

La porte est constituée d'un système ouvert comprenant 3 vitres partiellement dotées d'un revêtement réfléchissant la chaleur.

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

Si des saletés se sont déposées entre les vitres, vous pouvez désassembler la porte pour nettoyer l'intérieur des vitres.

Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.

N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les surfaces vitrées de la porte.


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

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

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

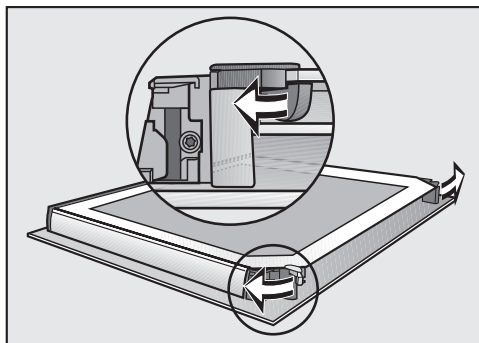
Les vitres de la porte peuvent se casser en cas de chute.

Disposez les vitres démontées à un endroit où elles ne risquent pas d'être cassées.

 Risque de blessure dû à la fermeture de la porte.

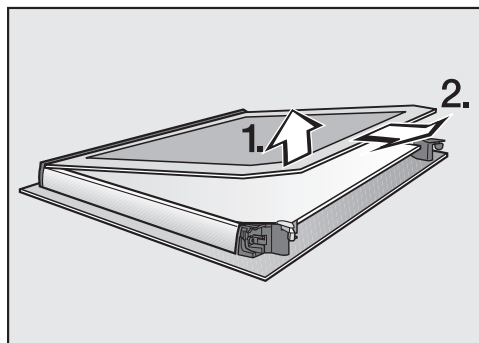
La porte peut se refermer brusquement si vous la désassemblez alors qu'elle est encore montée sur le four. Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

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



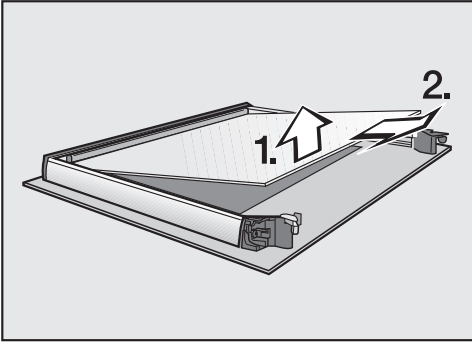
- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

Retirez la vitre intérieure :



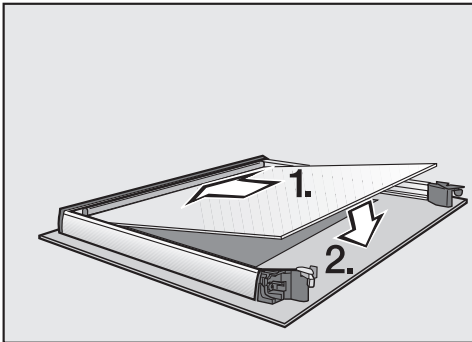
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.

Nettoyage et entretien

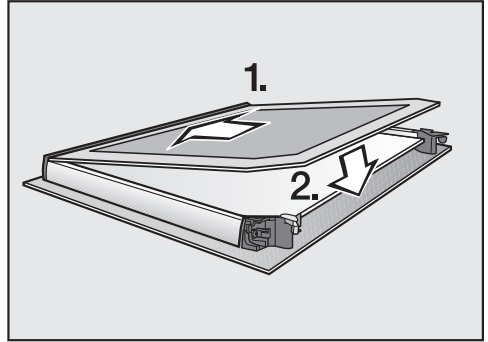


- Soulevez **légèrement** la vitre intermédiaire et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

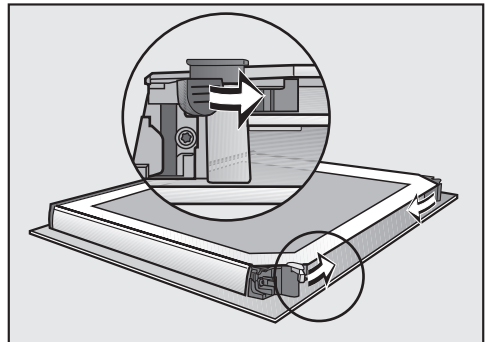
Réassemblez ensuite la porte avec soin :



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



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

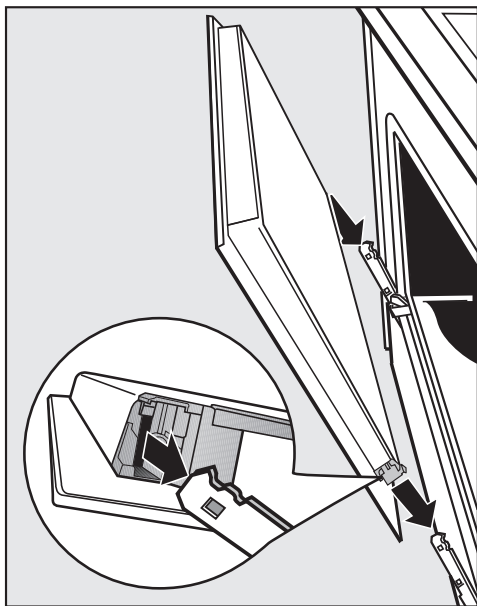


- Fermez les dispositifs de blocage des vitres de porte en les tournant vers l'intérieur.

La porte est réassemblée.

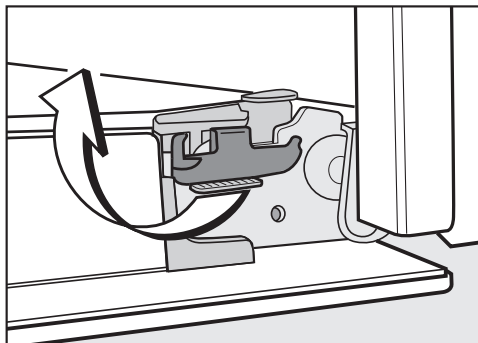
Nettoyage et entretien

Monter la porte



- Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières. Veillez à ne pas coincer la porte.
- Ouvrez complètement la porte.

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




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

Démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips

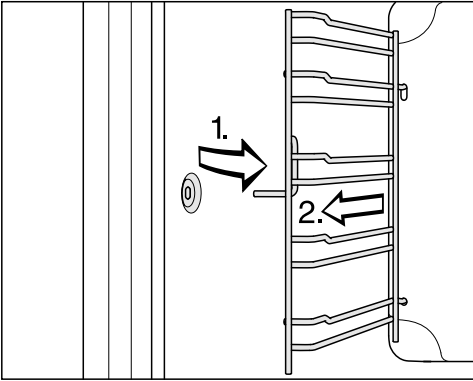
Vous pouvez démonter les supports de gradins avec les rails coulissants FlexiClips (si votre four en est équipé).

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

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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




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

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

- Montez les pièces avec précaution.


Démonter la paroi arrière

Vous pouvez démonter la paroi arrière pour le nettoyage.

 Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes.

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

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

 Risque de blessure induit par la rotation de l'hélice du ventilateur.

Vous pouvez vous blesser au contact de l'hélice du ventilateur d'air chaud. Ne mettez jamais le four en service sans paroi arrière.

- Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le fusible correspondant de l'installation domestique.
- Démontez les supports de gradins.
- Dévissez les quatre vis sur les coins de la paroi arrière et sortez la paroi arrière.
- Nettoyez la paroi arrière (voir chapitre « Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique »).

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

- Remontez soigneusement la paroi arrière.

Les perforations doivent être placées comme dans le chapitre « Description de l'appareil ».




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


En cas d'anomalie

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


Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

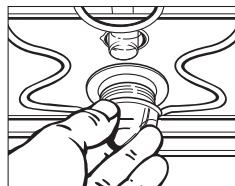
Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	Vous avez sélectionné le réglage Heure Affichage Désactivé. C'est pour cette raison que l'écran devient sombre lorsque le four est éteint. ■ Pour afficher l'heure en continu, sélectionnez le réglage Heure Affichage Activé.
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si la fiche du four est branchée dans la prise. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Les signaux sonores sont désactivés ou leur volume est trop faible. ■ Activez les signaux sonores ou augmentez leur volume dans le menu Volume Signaux sonores.
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. Vous pouvez sélectionner des modes de cuisson et les touches sensibles réagissent, mais le chauffage de l'enceinte ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo en réglant Revendeurs Mode expo Désactivé.
Sécurité enfants  s'affiche à l'écran.	La sécurité enfants  est activée. ■ Validez en effleurant OK. Presser «OK» 6s apparaît. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche pour une cuisson en effleurant la touche sensible OK pendant au moins 6 secondes. ■ Si vous souhaitez désactiver durablement la sécurité enfants, effectuez le réglage suivant : Sécurité enfants  Désactivé.
Le message 12:00 s'affiche à l'écran.	La panne de courant a duré plus de 5 minutes. ■ Réglez à nouveau l'heure (voir chapitre « Réglages », section « Heure »). Les temps de cuisson doivent être saisis à nouveau.

Problème	Cause et solution
Panne de courant s'affiche à l'écran.	<p>Une brève coupure de courant a eu lieu. Le cycle de cuisson en cours a été interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0. ■ Redémarrez le processus de cuisson.
Le message Durée max fonctionnemnt s'affiche à l'écran.	<p>Le four a fonctionné pendant une période inhabituellement longue. La sécurité oubli s'est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez en effleurant OK. <p>Le four est alors à nouveau prêt à fonctionner.</p>
Anomalie et un code non-listé dans le tableau s'affichent.	<p>Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	<p>Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre « Réglages », section « Arrêt différé du ventilateur »).</p>
Le four s'est arrêté automatiquement.	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le four.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué ait été respecté.	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	<p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite donc un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) de manière uniforme.	<p>Vous avez choisi une température ou un niveau inapproprié(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	<p>Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Les moules de couleur claire ou en fer blanc ne conviennent pas au mode Chaleur sole-voûte . Utilisez des moules mats et foncés.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
L'émail catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.	<p>Les salissures laissées par les épices, le sucre ou des ingrédients similaires ne sont pas éliminées par le processus de nettoyage catalytique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Démontez les pièces émaillées catalytiques et enlevez les salissures à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une brosse douce (voir chapitre « Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique »).
Les rails coulissants FlexiClips sont difficiles à insérer ou à extraire.	<p>Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClips ne sont pas suffisamment graissés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lubrifiez les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele. Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées régnant dans l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails coulissants FlexiClips. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.
L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.	<p>La lampe halogène est défectueuse.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Risque de blessure en raison des surfaces brûlantes. Pendant le fonctionnement, le four est brûlant. Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte et des accessoires. Attendez que l'enceinte de cuisson, les résistances et les accessoires aient refroidi avant de nettoyer à la main.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le fusible correspondant de l'installation domestique.■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas.■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9).■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite.■ Remettez le four sous tension.



Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

Contact en cas d'anomalies

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

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

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

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

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

Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

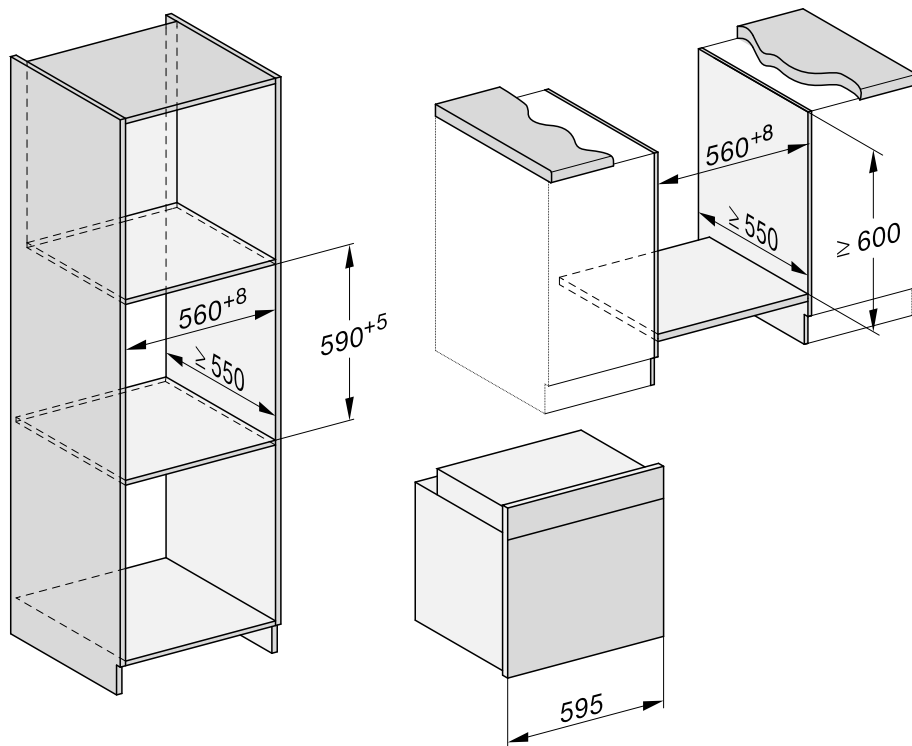
Installation

Dimensions d'encastrement

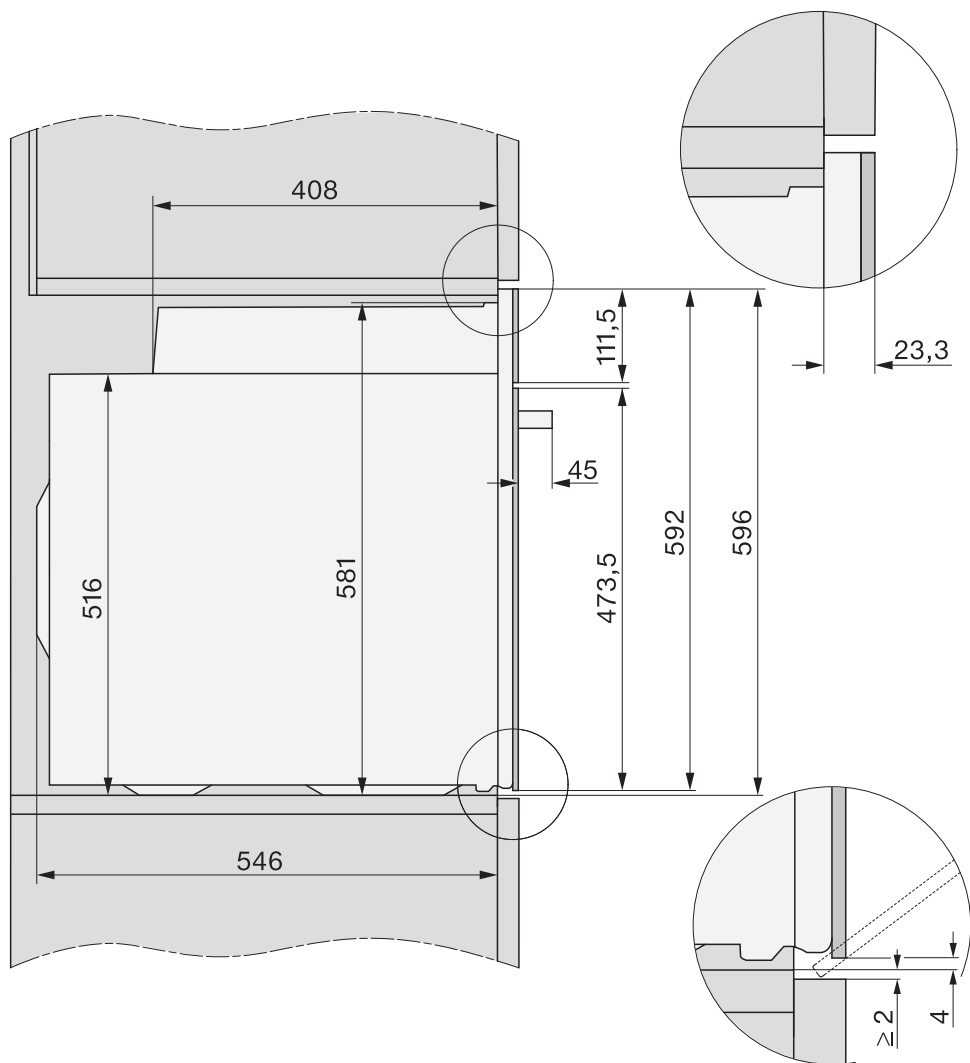
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble haut ou bas

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

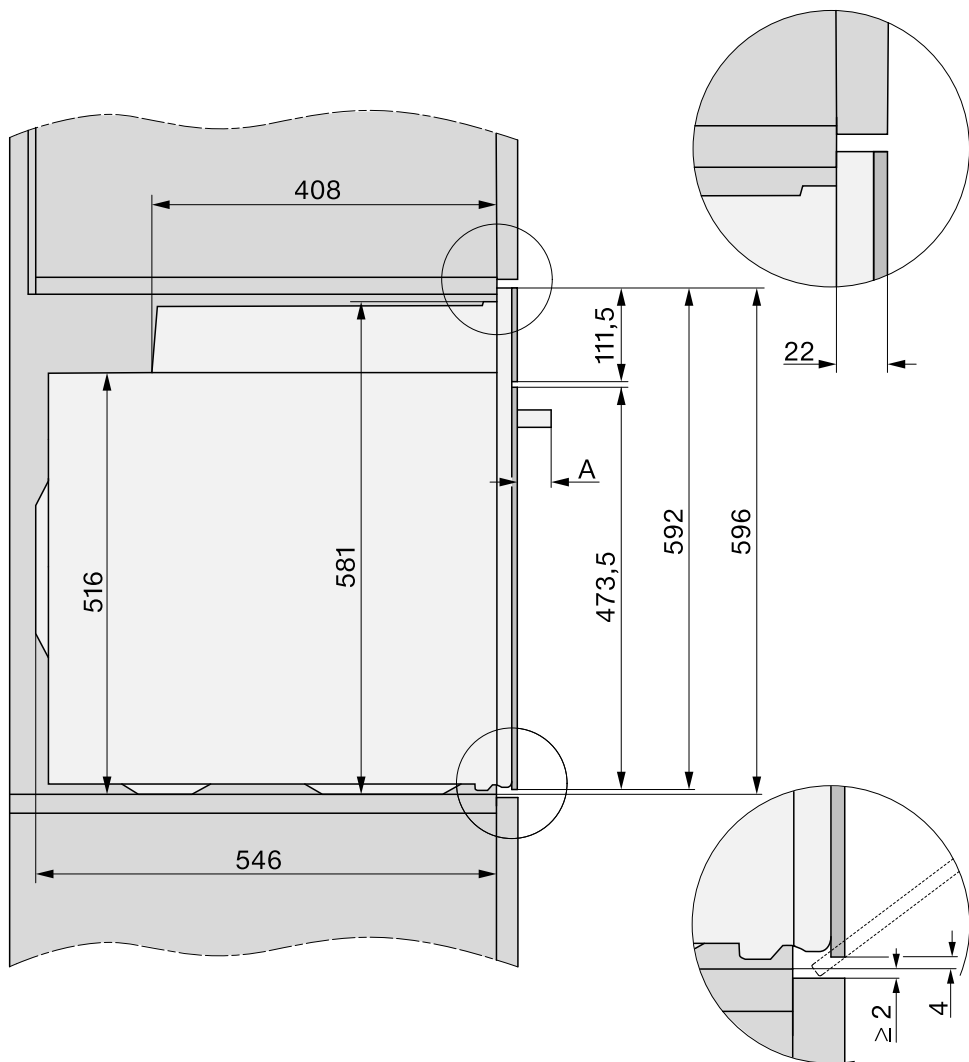


Vue latérale H 24xx



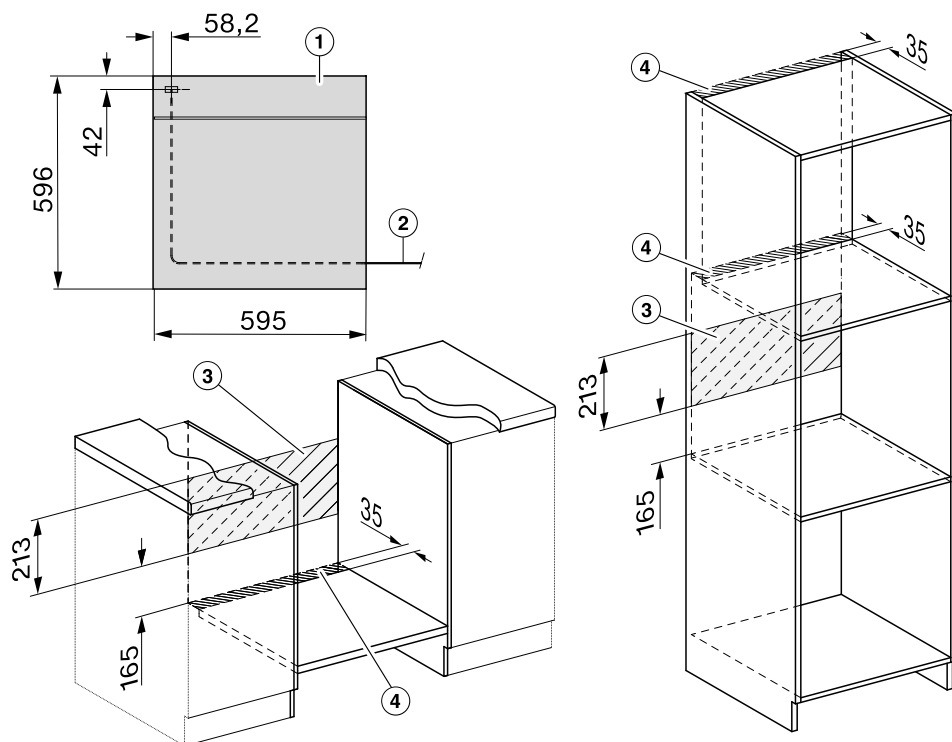
Installation

Vue latérale H 27xx, H 28xx



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

Raccordements et aération



- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, longueur = 1 500 mm
- ③ Pas de raccordement dans cette zone
- ④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Installation

Encastrement du four

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

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

Respectez impérativement les consignes d'installation :

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

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

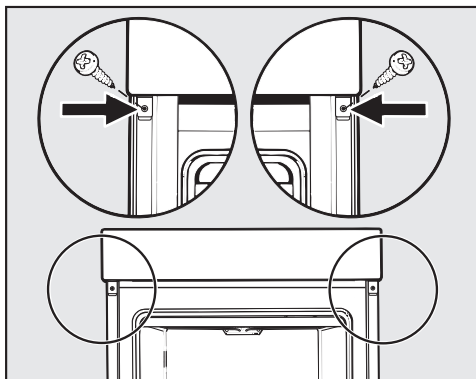
- Raccordez le four électriquement.

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

Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.


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

- Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



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

Raccordement électrique

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

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

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

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

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

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

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

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- Désignation de modèle
- Numéro de fabrication

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

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

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

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Four multifonctions

Le four est livré avec un câble à 3 conducteurs et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 230 V, 50 Hz.

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

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Niveau ⁵		Durée de cuisson [min]
			+HFC	-HFC	
Muffins (1 plaque)		150–160	1	2	25–35
Muffins (2 plaques)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Petits gâteaux* (1 plaque)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
Petits gâteaux* (2 plaques)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
		155–165 ²	1	2	60–70
Quatre-quarts (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Gâteau marbré, aux noix (grille, moule, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Gâteau marbré, aux noix (grille, moule couronne/ moule à kouglof, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Tarte aux fruits (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

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

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

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

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

³ Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

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

Pâte Brisée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Niveau 5 ¹		Durée de cuisson [min]
			+HFC	-HFC	
Biscuits à l'emporte-pièce (1 plaque)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Biscuits à l'emporte-pièce (2 plaques)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Sprits* (1 plaque)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Sprits* (2 plaques)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
Fond de tarte (grille, moule à fond de tarte, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Cheesecake (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Tarte aux pommes* (grille, moule à manqué, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Tourte aux pommes (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Tarte aux fruits avec nappage (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Tarte aux fruits avec nappage (1 plaque)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Tarte aux fruits et à la crème (1 plaque)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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

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

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

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

³ Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.

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

Tableaux de cuisson

Pâte levée

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Niveau ⁵		Durée de cuisson [min]
			+HFC	-HFC	
Kouglof (grille, moule à kouglof, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Pain de Noël allemand (1 plaque)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Tarte aux fruits et au crumble (1 plaque)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	1	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Pain blanc, cuisson sans moule (1 plaque)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Pain blanc (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Pain complet (grille, moule rectangulaire, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Faire lever la pâte (grille)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

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

- Utilisez un moule mat et foncé. Posez-le au milieu sur la grille.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster
- Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas.
- Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, les supports de gradins peuvent également être retirés.
- Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte à l'huile et au fromage blanc

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Niveau 5 ¹		Durée de cuisson [min]
			+HFC	-HFC	
Tarte aux fruits (1 plaque)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 plaque)		160–170	2	3	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 plaques)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

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

¹ Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant) au niveau inférieur.

² Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte à génoise

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Niveau 5 ¹		Durée de cuisson [min]
			+HFC	-HFC	
Génoise (2 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Génoise (4 à 6 œufs) (grille, moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Gâteau de Savoie* (grille ¹ , moule à manqué, Ø 26 cm) ¹		180	1	2	30–40
		150–170 ²	1	2	25–45
Abaisse de génoise (1 plaque)		180–190 ²	1	2	10–20

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









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






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

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

Tableaux de cuisson

Pâte à chou, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/pâtisseries (accessoire)		Température [°C]	Niveau 5 ₁		Durée de cuisson [min]
			+HFC	-HFC	
Choux (1 plaque)		160–170	1	2	30–40
Chaussons (1 plaque)		180–190	1	2	20–30
Chaussons (2 plaques)		180–190	1+3 ¹	1+3	20–30 ²
Macarons (1 plaque)		120–130	1	2	25–50
Macarons (2 plaques)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
Meringues (1 plaque, 6 pièces de Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Meringues (2 plaques, 6 pièces de Ø 6 cm par plaque)		80–100	1+3 ¹	1+3	150–180

 Mode de cuisson,  Température,  Niveau (+HFC: avec rails coulissants FlexiClip HFC 70-C / -HFC: sans rails coulissants FlexiClip HFC 70-C),  Durée de cuisson,  Chaleur tournante +

¹ Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant) au niveau inférieur.

² Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Tableaux de cuisson

Plats salés

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

Mode de cuisson , température , niveau 5 (+ HFC : avec rail coulissant FlexiClips HFC 70-C/- HFC : sans rail coulissant FlexiClips HFC 70-C), durée de cuisson, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante +, Chaleur tournante Eco, Multigril, Turbogril, | Autres | AirFry

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

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


















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










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

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

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliment (accessoire)		 [°C]	 1	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Bœuf en daube, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Filet de bœuf, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Filet de bœuf, saignant, env. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Filet de bœuf, à point, env. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Filet de bœuf, bien cuit, env. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Rosbif, saignant, env. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Rosbif, à point, env. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Rosbif, bien cuit, env. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Burger, boulettes* (grille ¹ au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usages au niveau 1)		300 ⁵	4	15–25 ⁹	–

 Mode de cuisson,  Température, ⁵, Niveau,  Durée de cuisson,  Température à cœur,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante Eco,  Multigril


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

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

² Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

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

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

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

⁶ Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponible).















⁷ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.








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


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

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

Veau


















Aliment (accessoire)		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]	 ⁷ [°C]
Veau en daube, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Filet de veau, env. 1 kg (plaque de cuisson multi-usages)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	30–60	45–75
Filet de veau, saignant, env. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	50–60	45–48
Filet de veau, à point, env. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	80–90	54–57
Filet de veau, bien cuit, env. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	90–100	63–66
Selle de veau, saignante, env. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	80–90	45–48
Selle de veau, à point, env. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	100–130	54–57
Selle de veau, bien cuite, env. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	130–140	63–66










 Mode de cuisson,  Température, ⁵ Niveau,  Durée de cuisson, ⁷ Température à cœur,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte

- ¹ Utilisez la grille et la plaque de cuisson multi-usages.
- ² Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- ³ Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .
- ⁴ Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁵ Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant).
- ⁶ Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 90 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁷ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

Tableaux de cuisson

Porc


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

 Mode de cuisson,  Température, ⁵, Niveau,  Durée de cuisson,  Température à cœur,  Chaleur tournante +,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante Eco,  Multi-grill

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

² Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.

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

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

⁵ Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponible).

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












⁷ Versez environ 0,5 l de liquide à mi-cuisson.

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


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

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

Agneau, gibier

















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











 Mode de cuisson,  Température, ⁵ Niveau,  Durée de cuisson, ⁶ Température à cœur,  Chaleur sole-voûte

- ¹ Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- ² Préchauffez l'enceinte de cuisson avant d'enfourner les aliments. N'utilisez pas le mode Booster .
- ³ Préchauffez l'enceinte à 120 °C pendant 15 minutes. Diminuez la température lorsque vous enfournez les aliments.
- ⁴ Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (le cas échéant).
- ⁵ Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle au bout de 50 minutes de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- ⁶ Si vous utilisez une thermosonde, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.


Tableaux de cuisson


Volaille, poisson

Aliment (accessoire)		 [°C]	 5 1	 [min]	 8 [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (plaque de cuisson multi-usages)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille sur plaque de cuisson multi-usages)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Cuisses de poulet (plaque de gril et de rôtissage sur plaque universelle)		190–200	2 ⁴	30–35	–
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (plaque de cuisson multi-usages)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (plaque de cuisson multi-usages)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (plaque de cuisson multi-usages)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Bâtonnets de poisson, surgelés ¹ (Plaque de cuisson perforée Gourmet et AirFry)		220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–

 Mode de cuisson,  température,  niveau,  durée de cuisson,  température à cœur,  Chaleur tournante +,  Turbogril,  Chaleur sole-voûte,  Chaleur tournante Eco,  Autres | AirFry

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

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

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

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

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














⁶ Versez env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.








⁷ Versez env. 0,5 l de liquide au bout de 30 minutes de cuisson.

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

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats tests selon la norme EN 60350-1


Plats tests (accessoire)		Température [°C]	Niveau ^{5,6}		Durée de cuisson [min]
			+HFC	-HFC	
Gâteaux individuels (1 plaque de cuisson ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
Gâteaux individuels (2 plaques de cuisson ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Sprints (1 plaque de cuisson ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Sprints (2 plaques de cuisson ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Tarte aux pommes (grille ¹ , moule à manqué ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Gâteau de Savoie (grille ¹ , moule à manqué ² , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
		150–170 ⁴	1	2	25–45
Toast (grille ¹)		300	–	3	6–9
Burger (grille ¹ au niveau 4 et plaque de cuisson multi-usages ¹ au niveau 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹


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

¹ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele.

² Utilisez un moule à manqué mat et foncé.
Posez le moule à manqué sur la grille.

³ Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après la durée de cuisson la plus courte indiquée.

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

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

⁶ Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles).

⁷ Installez les rails coulissant FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas. Si vous possédez plusieurs paires de rails coulissant FlexiClips, n'en montez qu'une paire.

⁸ Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

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


Données à l'intention des instituts de contrôle

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

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

Classe d'efficacité énergétique : A+

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

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

Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H 2465 B, H 2756 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2851 B, H 2861 B, H 2761-1 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI _{cavité de four})	81,7
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,05 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	42,0 kg

Recettes - Programmes automatiques

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

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

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

Recettes - Programmes automatiques

Moelleux aux pommes

Temps de préparation : 95 minutes
12 parts

Pour la garniture

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

Pour la pâte

150 g de beurre | pommade
150 g de sucre
8 g de sucre vanillé
3 œufs, calibre M
150 g de farine de blé, type 45
½ c. à c. de levure chimique

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Pour le saupoudrage

1 c. à s. de sucre glace

Accessoires

Grille de cuisson
Moule à manqué, Ø 26 cm
Chinois, fin

Préparation

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

Beurrer le moule à manqué.

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

 | Gâteau fin aux pommes

Durée du programme : 55 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 165–175 °C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 45 à 55 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Conseil

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

Génoise

Temps de préparation : 75 minutes
12 parts

Pour la pâte

4 œufs, calibre M
4 c. à s. d'eau | chaude
175 g de sucre
200 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de levure chimique

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Grille de cuisson
Chinois, fin
Moule à manqué, Ø 26 cm
Papier sulfurisé

Préparation

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

Enfourner la grille de cuisson. Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

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


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

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


Étaler le fourrage préparé.

Réglages

Programme automatique

 | Abaisse de génoise
Durée du programme : 36 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 
Température : 160–170 C
Préchauffage : oui
Tps cuisson : 30 à 40 minutes
Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Conseil

Pour une génoise au chocolat, ajoutez 2 à 3 c. à c. de cacao au mélange de farine.

Fourrages pour la génoise

Temps de préparation : 30 minutes

Fourrage crème et fromage blanc

500 g de fromage blanc, 20 % de MG
100 g de sucre
100 ml de lait, 3,5 % de MG
8 g de sucre vanillé
1 citron | uniquement le jus
6 feuilles de gélatine, blanche
500 g de crème fleurette

Pour le saupoudrage

1 c. à s. de sucre glace

Fourrage au cappuccino

100 g de chocolat, noir
500 g de crème fleurette
6 feuilles de gélatine, blanche
80 ml de café espresso
80 ml de liqueur de café
16 g de sucre vanillé
1 c. à s. de cacao

Pour le saupoudrage

1 c. à s. de cacao

Accessoires

Présentoir à gâteau
Chinois, fin

Préparation du fourrage à la crème et au fromage blanc

Pour le fourrage à la crème et au fromage blanc, mélanger le fromage blanc avec le sucre, le lait, le sucre vanillé et le jus de citron. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la zone de cuisson. Ajouter un peu du mélange au fromage blanc à la gélatine et remuer. Incorporer ce mélange au restant de fromage blanc et réserver au frais. Fouetter la crème bien ferme et l'incorporer à la préparation à base de fromage blanc.

Placer un premier disque de génoise sur le présentoir à gâteau et étaler la moitié du fourrage dessus. Superposer le deuxième disque de génoise, étaler le reste de fourrage puis couvrir le tout avec le dernier disque de génoise. Bien laisser refroidir le gâteau. Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.

Préparation du fourrage au cappuccino

Pour le fourrage au cappuccino, faire fondre le chocolat. Fouetter la crème fleurette, et réserver une petite quantité pour badigeonner le niveau supérieur. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la dissoudre à faible puissance au micro-ondes ou à feu doux sur la table de cuisson, puis laisser refroidir un peu.

Verser la moitié de l'espresso et de la liqueur de café dans la gélatine et incorporer à la crème.

Diviser le mélange café-crème en deux portions. Incorporer le sucre vanillé à la première moitié, le chocolat et le cacao à la seconde moitié.

Placer un premier disque de génoise sur le présentoir à gâteau, imbiber d'un peu de liqueur de café et d'espresso et badigeonner avec la crème chocolatée. Déposer le deuxième disque de génoise, imbiber avec le reste du liquide et badigeonner avec la crème vanillée. Couvrir avec le dernier disque de génoise, badigeonner de crème réservée et saupoudrer de cacao.

Conseil

Vous pouvez donner une note fruitée au fourrage crème-fromage blanc en ajoutant des zestes de citron et env. 300 g de quartiers de mandarine ou de morceaux d'abricot.

Gâteau marbré

Temps de préparation : 80 minutes

18 parts

Pour la pâte

250 g de beurre | pommade

200 g de sucre

8 g de sucre vanillé

4 œufs, calibre M

200 g de crème épaisse

400 g de farine de blé, type 45

16 g de levure chimique

1 pincée de sel

3 c. à s. de cacao

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Moule en forme de couronne, Ø 26 cm

Grille de cuisson

Préparation

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

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

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

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

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

Réglages

Programme automatique

 | Gâteau marbré

Durée du programme : 55 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 150–160 C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 50 à 60 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recettes - Programmes automatiques

Tarte aux fruits et au crumble

Temps de préparation : 150 minutes
20 parts

Pour la pâte

42 g de levure, fraîche
150 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse) | tiède
450 g de farine de blé, type 45
50 g de sucre
90 g de beurre | pommade
1 œuf, calibre M

Pour la garniture

1,25 kg de pommes

Pour les miettes de crumble

240 g de farine de blé, type 45
150 g de sucre
16 g de sucre vanillé
1 c. à c. de cannelle
150 g de beurre | pommade

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

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

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

Éplucher, épépiner et couper les pommes en tranches.

Pétrir brièvement la pâte et l'abaisser sur la plaque ou la plaque multi-usages. Répartir les pommes uniformément sur la pâte. Mélanger la farine, le sucre, le

sucres vanillés et la cannelle. Pétrir avec le beurre pour faire les miettes. Saupoudrer sur les pommes.

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

Faire dorer au four.

Réglages

Faire lever la pâte

Phase de levée 1

Mode de cuisson :

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 à 45 minutes

Phase de levée 2

Mode de cuisson :

Température : 30 °C

Temps de levée : 30 minutes

Cuisson

Programme automatique

Auto | Tarte fruits et crumble

Durée du programme : 44 minutes

Manuel

Mode de cuisson :

Température : 180–190 °C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 40 à 50 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Conseil

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

Biscuits à l'emporte-pièce

Temps de préparation : 135 minutes
pour 70 pièces (2 plaques)

Ingédients

250 g de farine de blé, type 45
½ c. à c. de levure chimique
80 g de sucre
8 g de sucre vanillé
1 flacon d'arôme de rhum
3 c. à s. d'eau
120 g de beurre | pommade

Accessoires

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

Préparation

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

Abaisser la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur, façonner les biscuits à l'emporte-pièce et les placer sur les plaques de cuisson ou plaques multi-usages.

Enfourner les biscuits et les faire cuire.

Réglages

Programme automatique

 | Sablés |

1 plaque / 2 plaques

Durée du programme 1 plaque : 25 minutes

Durée du programme 2 plaques : 26 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 140–150 °C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau 1 plaque :

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Niveau 2 plaques :

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Conseil

Les quantités sont indiquées pour 2 plaques. Si vous n'utilisez qu'1 plaque, divisez les quantités par deux ou réalisez deux fournées.

Recettes - Programmes automatiques

Sprits

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

Ingrédients

160 g de beurre | pommade
50 g de sucre, roux
50 g de sucre glace
8 g de sucre vanillé
1 pincée de sel
200 g de farine de blé, type 45
1 œuf, calibre M | uniquement le blanc

Accessoires

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

Préparation


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

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

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

Réglages

Programme automatique

 | Sprits | 1 plaque / 2 plaques

Durée du programme 1 plaque : 24 minutes

Durée du programme 2 plaques : 31 minutes

Réglages manuels

Pour 1 plaque

Mode de cuisson : 

Température : 150–160 °C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pour 2 plaques

Mode de cuisson : 

Température : 140–150 °C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Conseil

Les quantités sont indiquées pour 2 plaques. Si vous n'utilisez qu'1 plaque, divisez les quantités par deux ou réalisez deux fournées.

Muffins aux noix

Temps de préparation : 95 minutes
pour 12 muffins

Ingrédients

80 g de raisins secs
40 ml de rhum
120 g de beurre | pommade
120 g de sucre
8 g de sucre vanillé
2 œufs, calibre M
140 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de levure chimique
120 g de cerneaux de noix | grossièrement hachés

Accessoires

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

Préparation

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

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

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

Enfourner la plaque à muffins sur la grille et faire cuire.

Réglages

Programme automatique

 | Muffins aux noix

Durée du programme : 37 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 150–160 °C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recettes - Programmes automatiques

Pizza (pâte levée)

Temps de préparation : 90 minutes
pour 4 personnes

Pour la pâte

30 g de levure, fraîche
170 ml d'eau | tiède
300 g de farine de blé, type 45
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. de sel
½ c. à c. de thym haché
1 c. à c. d'origan, moulu
1 c. à s. d'huile

Pour la garniture

2 oignons
1 gousse d'ail
400 g de tomates pelées (boîte)
2 c. à s. de concentré de tomates
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. d'origan, moulu
1 feuille de laurier
1 c. à c. de sel
poivre
125 g de mozzarella
125 g de fromage, râpé

Pour saisir

1 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson multi-usages

Préparation

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

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

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

Faire mijoter la sauce à feu doux environ 5 minutes.

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

Étaler la pâte sur la plaque. Faire lever pendant 10 minutes à température ambiante.

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

Enfourner la pizza et la faire cuire.

Réglages

Programme automatique

 | Pizza | Pâte levée

Durée du programme : 32 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 200–210 °C

Préchauffage : oui

Tps cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Conseil

Variez les plaisirs avec d'autres ingrédients : jambon, salami, champignons de Paris, oignon, thon...

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

Temps de préparation : 60 minutes
pour 4 personnes

Pour la pâte

120 g de fromage blanc, 20 % de MG
4 c. à s. de lait, 3,5 % de MG)
4 c. à s. d'huile
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune
1 c. à c. de sel
1½ c. à c. de levure chimique
250 g de farine de blé, type 45

Pour la garniture

2 oignons
1 gousse d'ail
400 g de tomates pelées (boîte)
2 c. à s. de concentré de tomates
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. d'origan
1 feuille de laurier
1 c. à c. de sel
poivre
125 g de mozzarella
125 g de fromage, râpé

Pour saisir

1 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires

Plaque de cuisson ou plaque de cuisson
multi-usages

Préparation

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

Faire mijoter la sauce à feu doux environ 5 minutes.

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

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

Étaler la pâte sur la plaque.


Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

Enfourner la pizza et la faire cuire.

Réglages

Programme automatique

 | Pizza | Pâte huile-from. blanc
Durée du programme : 33 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 180–190 °C

Préchauffage : oui

Tps cuisson : 25 à 35 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Conseil

Variez les plaisirs avec d'autres ingrédients : jambon, salami, champignons de Paris, oignon, thon...

Recettes - Programmes automatiques

Poulet

Temps de préparation : 95 minutes
pour 2 personnes

Ingrédients

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

Accessoires

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

Préparation

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

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

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

Réglages

Programme automatique

 | Poulet

Durée du programme : 80 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 180–190 °C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 75 à 85 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Filet de bœuf (rôti)

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Pour le filet de bœuf

1 kg de filet de bœuf (préparé)
2 c. à s. d'huile
1 c. à c. de sel
poivre

Pour saisir

2 c. à s. d'huile

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.


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

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

Poser le filet de bœuf sur la plaque multi-usages, et l'enfourner. Cuire le filet de bœuf.

Réglages

Programme automatique

 | Filet de bœuf

Durée du programme :

Saignant: 36 minutes

à point: 43 minutes

Bien cuit: 59 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 180–190 °C

Préchauffage : oui

Tps cuisson: 20–30 minutes (Saignant),

35–45 minutes (à point),

50–60 minutes (Bien cuit)

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recettes - Programmes automatiques

Truite

Temps de préparation : 65 minutes
4 parts

Pour les truites

4 truites préparées (250 g chacune)
2 c. à s. de jus de citron
Sel
poivre

Pour la farce

200 g de champignons de Paris frais
½ oignon
1 gousse d'ail
25 g de persil
Sel
poivre

Pour garnir

3 c. à s. de beurre

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

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

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

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Farcir les truites et les placer côte à côte sur la plaque de cuisson multi-usages. Garnir de quelques noix de beurre.

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages. Cuire les truites.

Réglages

Programme automatique

 | Truite

Durée du programme : 36 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 210–220 °C

Préchauffage : oui

Tps cuisson : 20 à 30 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Conseil

Servez les truites accompagnées de rondelles de citron et de beurre noisette.

Filet de saumon

Temps de préparation : 40 minutes
pour 4 personnes

Pour le saumon

4 filets de saumon sans peau
(4 x 200 g)
2 c. à s. de jus de citron
Sel
poivre

Pour garnir

3 c. à s. de beurre

Pour parsemer

1 c. à c. d'aneth haché

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation


Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

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

Enfourner la plaque de cuisson multi-usages et cuire les filets de saumon.

Réglages

Programme automatique

 | Filet de saumon

Durée du programme : 27 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 200–210 °C

Préchauffage : oui

Tps cuisson : 10 à 20 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recettes - Programmes automatiques

Truite saumonée

Temps de préparation : 65 minutes
pour 4 personnes

Pour la truite saumonée

1 truite saumonée entière, préparée
(1 kg)
1 citron | uniquement le jus
Sel

Pour la farce

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

Accessoires

Pics en bois
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

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

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

Démarrer le programme automatique ou préchauffer le four.

Farcir la truite saumonée avec ce mélange. Refermer à l'aide de petits pics en bois.

Poser la truite saumonée sur la plaque multi-usages, et l'enfourner. Cuire la truite saumonée.

Réglages

Programme automatique

 | Truite saumonée

Durée du programme : 46 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 210–220 °C

Préchauffage : oui

Tps cuisson : 30 à 40 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Gratin de pommes de terre au fromage

Temps de préparation : 90 minutes
pour 4 personnes

Pour le gratin

600 g de pommes de terre, farineuses
75 g de fromage, râpé

Pour le moule

1 gousse d'ail

Pour l'appareil

250 g de crème fleurette
1 c. à c. de sel
poivre
Noix de muscade

Pour parsemer

75 g de fromage, râpé

Accessoires

Plat à gratin (Ø 26 cm)
Grille de cuisson

Préparation

Frotter le plat à gratin avec l'ail.

Pour l'appareil, mélanger la crème, le sel, le poivre et la muscade.


Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines de 3 à 4 mm d'épaisseur. Mélanger les pommes de terre avec le fromage et l'appareil et verser le tout dans le plat à gratin.

Parsemer de fromage râpé.

Enfourner et faire cuire le gratin de pommes de terre au fromage sur la grille.

Réglages

Programme automatique

 | Gratin pommes de terre

Durée du programme : 50 minutes

Manuel

Mode de cuisson : 

Température : 180–190 °C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recettes - Programmes automatiques

Lasagnes

Temps de préparation : 125 minutes
pour 4 personnes

Pour les lasagnes

8 feuilles de lasagnes (sans précuisson)

Pour la sauce bolognaise

50 g de lard, maigre, fumé | coupé en petits dés

375 g de viande hachée, mi-bœuf, mi-porc

2 oignons | émincés

800 g de tomates pelées (boîte)

30 g de concentré de tomates

125 ml de bouillon

1 c. à c. de thym, frais | haché

1 c. à c. d'origan, frais | haché

1 c. à c. de basilic, frais | haché

Sel

poivre

Pour la sauce aux champignons

20 g de beurre

1 oignon | émincé

100 g de champignons de Paris | émincés

2 c. à s. de farine de blé, type 45

250 g de crème fleurette

250 ml de lait, 3,5 % de MG

Sel

poivre

Noix de muscade

2 c. à s. de persil, frais | haché

Pour parsemer

200 g de fromage, râpé

Accessoires

Plat à gratin, 32 cm x 22 cm

Grille de cuisson

Préparation

Faire chauffer une poêle pour la sauce bolognaise. Saisir les lardons, ajouter la viande hachée et faire revenir en remuant. Ajouter les oignons et les faire suer. Couper les tomates en petits morceaux. Ajouter les tomates, le jus des

tomates, le concentré de tomates et le bouillon. Assaisonner avec du sel, du poivre et les herbes aromatiques. Laisser cuire à feu doux environ 5 minutes.

Pour la sauce aux champignons, faire suer l'oignon dans le beurre. Ajouter les champignons et saisir un court instant. Saupoudrer de farine et remuer.

Mouiller avec la crème et le lait. Assaisonner avec la muscade, le sel et le poivre. Faire mijoter la sauce à feu doux environ 5 minutes. Ajouter le persil à la fin.

Pour les lasagnes, disposer les ingrédients dans le plat à gratin en formant des couches dans l'ordre suivant :

– un tiers de la sauce bolognaise

– 4 feuilles de lasagnes

– un tiers de la sauce bolognaise

– la moitié de la sauce aux champignons

– 4 feuilles de lasagnes

– un tiers de la sauce bolognaise

– la moitié de la sauce aux champignons

Parsemer les lasagnes de fromage râpé, les enfourner sur la grille et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

Réglages

Programme automatique

Auto | Lasagnes

Durée du programme : 55 minutes

Manuel

Mode de cuisson :

Température : 185–195 °C

Préchauffage : non

Tps cuisson : 55 à 65 minutes

Niveau : +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

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

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

Recettes AirFry

Falafel avec dip au yogourt

Temps de préparation : 60 minutes + 12 heures de temps de repos
pour 4 personnes

Pour les falafels

250 g de pois chiches, secs
2 l d'eau
2 oignons | finement ciselés
2 gousses d'ail | finement hachées
30 g de persil | haché
2 c. à s. de jus de citron
1 c. à s. d'huile d'olive
50 g de tahini (crème de sésame)
1 c. à c. de coriandre, moulue
1 c. à c. d'origan
½ c. à c. de ras el-hanout
1 c. à c. de cumin
1½ c. à c. de sel
1 pincée de poivre
1 pointe de couteau de chili
60 g de farine de blé type 45
1 c. à c. de levure chimique

Pour la trempette au yaourt

500 g de yaourt, 3,5 % de MG
100 g de fromage frais
1 c. à s. de tahini (crème de sésame)
3 c. à s. de jus de citron
20 g de persil | haché
1 c. à c. de sel
1 pincée de poivre

Accessoires

Tamis
Mixeur avec lame de coupe
Batteur électrique avec crochets pétrisseurs
Plaque de cuisson perforée Gourmet et AirFry

Préparation

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


Pour le dip au yaourt, bien mélanger tous les ingrédients et mettre au frais.

Égoutter les pois chiches à travers une passoire.

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

Verser la pâte dans un saladier. Mélanger la farine et la levure chimique et les incorporer à la pâte en pétrissant. Former 24 boules de pâte. Aplatissez légèrement les boules dans votre main et placez-les sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry. Enfournier ensuite et faire cuire jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Réglages

Mode de cuisson :  | AirFry
Température : 210 °C
Temps de cuisson : 18 minutes
Niveau : 2

Frites et frites de patates douces

Temps de préparation : 50 minutes
pour 4 personnes

Pour les frites

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

Pour la sauce

150 g de yaourt à la grecque
150 g de petit-lait
¼ de citron | écorce et jus
½ bouquet d'aneth
¼ c. à c. de romarin, séché
¼ c. à c. d'origan, séché
½ c. à c. d'oignon, séché
¼ de cc d'ail séché
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Pour le sel d'assaisonnement

2 c. à s. de sel
1 c. à c. de paprika en poudre (fumé)
½ c. à c. d'oignon, séché
½ cc d'ail séché

Accessoires

Casserole
Torchons
Plaque de cuisson perforée Gourmet et AirFry

Préparation

Porter l'eau à ébullition sur la plaque de cuisson. Blanchir les bâtonnets de pommes de terre pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante. Les rafraîchir ensuite sous l'eau froide et les sécher sur un linge de cuisine.


Faire mariner les bâtonnets de pommes de terre dans l'huile de tournesol. Ensuite, placez-les sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry et faites-les cuire selon les réglages. Retourner au bout de 15 minutes et laisser cuire 10 minutes supplémentaires.

Pour la sauce, mélangez tous les ingrédients et assaisonnez avec du sel et du poivre. Réserver le dip au frais jusqu'au moment de servir.

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

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

Réglages

Mode de cuisson :  | AirFry
Température : 220 °C
Temps de cuisson : 25 minutes
Niveau : 2

Recettes AirFry

Bâtonnets de tofu au sésame

Temps de préparation : 35 minutes
pour 3 personnes

Ingrédients

400 g de tofu
3 c. à s. de sauce teriyaki
4 c. à s. de tahini (crème de sésame)
2 c. à s. d'huile végétale
2 c. à s. de sirop d'agave
1 c. à s. de graines de sésame, blond
1 c. à s. de graines de sésame, noir
1 c. à s. de fécule
3 c. à s. de chapelure

Accessoires

Papier absorbant
Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation


Couper le tofu en tranches de 1 cm d'épaisseur et les presser vigoureusement entre du papier absorbant. Couper ensuite les tranches de tofu en bâtonnets de 1 cm de large et de 3 cm de long. Pressez à nouveau les bâtonnets entre deux feuilles de papier absorbant, de manière à ce qu'il reste le moins d'humidité possible dans le tofu. Laisser reposer les bâtonnets sur le papier absorbant pendant 15 minutes.

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


Mettre les bâtonnets de tofu dans un saladier et les saupoudrer de fécule. Tourner le saladier jusqu'à ce que la fécule soit uniformément répartie sur les bâtonnets de tofu. Préchauffer le four suivant les réglages.

Verser la sauce dans le bol contenant les bâtonnets de tofu et mélanger le tout. Saupoudrez ensuite la chapelure et mélangez bien le tout. Placer la plaque à griller et à rôtir dans la plaque universelle et y répartir les bâtonnets de tofu de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Placer les bâtonnets de tofu dans l'espace de cuisson préchauffé et faire cuire.

Réglages : préchauffage

Mode de cuisson :  | Booster
Température : 190 °C

Réglages : Cuire des bâtonnets de tofu au sésame

Mode de cuisson :  | AirFry
Température : 190 °C
Temps de cuisson : 7 minutes
Niveau : 2

Pommes de terre au four avec fromage, ciboule orientale et lardons

Temps de préparation : 70 minutes
pour 4 personnes

Pour les pommes de terre

4 pommes de terre au four (4 x 200 g)
2 c. à s. d'huile
2 c. à c. de sel

Pour la sauce

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

Pour la garniture

100 g de lard | coupé en dés
½ bouquet de ciboule orientale | finement ciselée
200 g de fromage, fruité (par ex. comté ou Beaufort) | râpé

Accessoires

Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Lavez soigneusement les pommes de terre et séchez-les. Piquer les pommes de terre de tous les côtés avec une fourchette. Frotter ensuite généreusement avec de l'huile et du sel. Placer la plaque à griller et à rôtir dans la plaque universelle, y déposer les pommes de terre et les faire cuire selon les étapes de cuisson 1 et 2.

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

Pour la garniture, faire croustiller le lard à feu moyen. Préparer la ciboule orientale.

Après l'étape de cuisson 2, sortir les pommes de terre du four. Les couper délicatement en deux et les remettre sur la plaque de gril et de cuisson, côté coupé vers le haut. Saupoudrer de fromage et faire gratiner jusqu'à ce qu'il soit bien doré, conformément à l'étape de cuisson 3.

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

Réglages

Étape de cuisson 1

Mode de cuisson :  | AirFry

Température : 200 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

Niveau : 2

Étape de cuisson 2

Mode de cuisson :  | AirFry

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 30 minutes

Étape de cuisson 3

Mode de cuisson : 

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 10 minutes

Niveau : 3

Recettes AirFry

Pommes de terre au four avec feta, zaziki et salade paysanne

Temps de préparation : 70 minutes
pour 4 personnes

Pour les pommes de terre

4 pommes de terre au four (4 x 200 g)

2 c. à s. d'huile

2 c. à c. de sel

Pour le zaziki

½ concombre

¼ c. à c. de sel

200 g de yaourt à la grecque

1 gousse d'ail | finement émincée

¼ c. à c. de sel

1 pincée de poivre

½ citron | écorce et jus

Pour la salade

½ concombre | en dés

3 tomates | en dés

1 poivron, jaune | en petits dés

1 poivron, rouge | en dés fins

1 oignon rouge finement émincé

Pour la sauce

½ c. à c. de sel

1 pincée de poivre

½ citron | uniquement le jus

1 c. à c. d'aneth | haché

Pour la garniture

200 g de feta | émiettée

Accessoires

Plaque à griller et rôtir

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Lavez soigneusement les pommes de terre et séchez-les. Piquer les pommes de terre de tous les côtés avec une fourchette. Frotter ensuite généreusement avec de l'huile et du sel. Placer la plaque à griller et à rôtir dans la plaque universelle, y déposer les pommes de terre et les faire cuire selon les étapes de cuisson 1 et 2.

Pendant ce temps, pour le zaziki, râper le

concombre, le saler et le laisser reposer 10 minutes.

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

Pour la salade, mettre les légumes dans un saladier.

Pour la vinaigrette, mélanger le sel, le poivre, l'aneth, le jus de citron et l'huile d'olive. Verser la vinaigrette sur la salade. Mettre de côté jusqu'au moment de servir.

Après la 2e étape de cuisson, sortir les pommes de terre du four. Les couper délicatement en deux et les remettre sur la plaque de gril et de cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer de feta et faire gratiner selon l'étape 3 jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servir les pommes de terre gratinées avec du zaziki et de la salade.

Réglages

Étape de cuisson 1


Mode de cuisson :  | AirFry

Température : 200 °C

Temps de cuisson : 20 minutes

Niveau : 2

Étape de cuisson 2

Mode de cuisson :  | AirFry

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 30 minutes

Étape de cuisson 3

Mode de cuisson : 

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 10 minutes

Niveau : 3

Frites de courgettes avec dip au blue cheese et sauce chili

Temps de préparation : 55 minutes
pour 2 personnes

Pour les légumes

2 courgette
3 œufs, calibre M
50 ml de lait, 3,5 % de MG
2 c. à s. d'huile de tournesol
200 g de farine de panko
2 c. à c. de sel
½ c. à c. d'ail en poudre
½ cuillère à café d'oignon, en granulés
¼ c. à c. de poivre noir | grossièrement moulu
100 g de comté râpé
100 g de farine de blé type 45

Pour la sauce Blue Cheese

150 g de fromage bleu intense
2 c. à s. de mayonnaise
80 g de yaourt, 3,5 % de MG
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
¼ c. à c. de paprika en poudre, fumé

Pour l'accompagnement

1 c. à c. de sauce sriracha

Accessoires

Plaque à griller et rôtir
Mixeur à purée
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Couper les courgettes en deux dans le sens de la largeur et couper chaque moitié en 8 fentes régulières.

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

Dans un autre saladier, mélanger la farine panko, les épices et le fromage de montagne. Préparer la farine dans un troi-

sième saladier. Paner maintenant les tranches de courgettes.

Pour ce faire, passer les tranches de courgettes d'abord dans la farine, puis dans le mélange d'œufs. Ensuite, enrobez-les uniformément avec le mélange de panko. Pour obtenir une panure particulièrement plate et croustillante, retourner une deuxième fois les colonnes dans le mélange d'œufs et de panko.

Placer la plaque à griller et à rôtir dans la plaque universelle, y déposer les colonnes de courgettes les unes à côté des autres et faire cuire selon les réglages. Retournez-les au bout de 15 minutes et faites-les cuire encore 10 minutes.

Pour la sauce, réduire tous les ingrédients en purée pendant environ 1 minute. Une réduction en purée trop longue peut entraîner une séparation de la trempette. Réserver la trempette au frais jusqu'au moment de servir.

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

Réglages

Mode de cuisson :  | AirFry

Température : 205 °C

Temps de cuisson : 25 minutes

Niveau : 2

Recettes AirFry

Maïs grillé avec chapeau Hoisin et Cole Slaw

Temps de préparation : 40 minutes
pour 4 personnes

Pour la sauce

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

Pour la salade

¼ de chou blanc | en fines lanières
¼ chou rouge | en fines lamelles
2 carottes | en fines lamelles

Pour le maïs au chapeau de hoisin

4 épis de maïs, précuits | coupés en quatre
50 g de sauce hoisin
50 g de mayonnaise

Pour l'accompagnement

2 c. à s. de graines de sésame, blond

Accessoires

Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation


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

Placer la plaque à griller et à rôtir dans la plaque universelle, y déposer les épis de maïs et faire cuire selon les réglages.

Pour le chapeau, mélanger la sauce hoisin et la mayonnaise. Après 15 minutes de cuisson, badigeonnez le maïs avec le mélange à base d'hoisin et faites-le cuire encore 10 minutes.

Saupoudrer les épis de maïs de sésame à volonté. Servir avec la Cole Slaw.

Réglage

Mode de cuisson :  | AirFry
Température : 210 °C
Temps de cuisson : 25 minutes
Niveau : 2

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

Temps de préparation : 25 minutes
pour 2 personnes

Pour la panure

100 g de chapelure
50 g de graines de sésame, blond
50 g de noix de coco râpée
2 c. à c. de sel
1 c. à c. de paprika en poudre (fumé)
1 c. à c. d'ail en poudre
1 c. à c. de poudre d'oignon
100 g de farine de blé type 45
3 œufs, calibre M
1 c. à s. d'huile végétale
3 c. à s. de lait, 3,5 % de MG

Pour les nuggets de poulet

2 blancs de poulet, parés | en lanières

Pour l'accompagnement

2 c. à c. de sauce sweet chili

Accessoires

Plaque de cuisson perforée Gourmet et AirFry

Préparation

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

Panez maintenant les lanières de poulet.

Pour ce faire, tourner les lanières de poulet d'abord dans la farine, puis dans le mélange œuf-huile. Enrobez-les ensuite avec le mélange chapelure-épices. Placez les nuggets panés directement

sur la plaque de cuisson Gourmet et AirFry et faites-les cuire selon les réglages. Retourner après 10 minutes.

Servir les nuggets de poulet terminés avec de la sauce Sweet Chili.

Réglage

Mode de cuisson :  | AirFry

Température : 210 °C

Temps de cuisson : 15 minutes

Niveau : 2

Recettes AirFry

Cabillaud en croûte

Temps de préparation : 70 minutes
pour 4 personnes

Pour le cabillaud en croûte

60 g de beurre | pommade
1 c. à s. de moutarde
50 g de tomates, séchées, marinées dans l'huile
½ bouquet de persil, plat
½ bouquet de ciboulette
1 c. à s. de thym citron
60 g de farine de panko
4 filets de cabillaud (150 g pièce), préparés
4 pincée de sel

Pour la salade de poivrons et de pommes de terre

2 poivrons, rouges | coupés en gros morceaux
2 poivrons, jaunes | coupés en gros morceaux
200 g de pommes de terre, fermes à la cuisson | en fines lamelles
1 oignon, rouge | en fines lamelles
1 gousse d'ail | écrasée
1 c. à s. d'huile d'olive
½ c. à c. de sel
¼ c. à c. de paprika en poudre, fumé

Pour la sauce

30 ml de vinaigre balsamique
1 c. à s. de moutarde
2 c. à s. de miel
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

60 ml d'huile d'olive

Pour l'accompagnement

125 g de roquette | lavée

Accessoires

Mixeur à purée
Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usages
Pot à vis

Préparation


Pour la croûte, réduire en purée le beurre, la moutarde, les tomates séchées, le persil, le thym citron et la ciboulette. Incorporer la farine panko et saler. Eponger les filets de poisson et les saler. Former la croûte en 4 plaques qui s'adaptent aux filets de poisson et les poser sur les filets. Déposer la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage. Déposer le poisson sur le côté gauche de la plaque de gril et de cuisson.

Pour les légumes, arroser d'huile les deux sortes de poivrons, les pommes de terre en tranches, l'oignon et l'ail dans un saladier et assaisonner. Répartir ensuite les légumes sur le côté droit de la plaque de gril et de cuisson. Placer la plaque dans l'espace de cuisson et faire griller le cabillaud et les légumes conformément aux réglages.

Pour la vinaigrette, mélanger le vinaigre balsamique avec la moutarde, le miel, le sel et le poivre dans un bocal à vis. Ajoutez l'huile d'olive, fermez le bocal et secouez-le vigoureusement pendant environ 1 minute.

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

Réglages

Mode de cuisson :  | AirFry
Température : 210 °C
Temps de cuisson : 20 minutes
Niveau : 2


Bananes avec topping au miel et aux pistaches

Temps de préparation : 25 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients

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

Réglages

Mode de cuisson :  | AirFry
Température : 200 °C
Temps de cuisson : 8 minutes
Niveau : 2

Accessoires

Poêle
Plaque à griller et rôtir
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

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

Déposer la plaque pour griller et rôtir sur la plaque de cuisson multi-usage. Couper les bananes en deux dans le sens de la longueur, avec la peau, et les placer sur la plaque de gril et de cuisson, face coupée vers le haut. Mélanger le miel avec les pistaches. Répartir la masse de pistaches et de miel sur les moitiés de bananes. Enfournier les bananes et les faire cuire.

Recettes AirFry

Pasteis de Nata

Temps de préparation : 60 minutes
pour 12 personnes

Pour les pasteis

2 œufs, calibre M
37 g de poudre à pudding à la vanille à cuire
200 ml de lait, 3,5 % de MG
250 ml de crème fleurette
70 g de sucre
1 pincée de sel
env. 275 g de pâte feuilletée

Pour le saupoudrage

1 c. à c. de sucre glace
1 pointe de cannelle

Pour le moule

1 c. à c. de beurre

Accessoires

Tamis
Plaque à muffins pour 12 muffins
Fouet
Rouleau à pâtisserie
Grille de cuisson

Préparation

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


Graisser la plaque à muffins. Dérouler la pâte feuilletée et découper 12 cercles de pâte de 10 cm de diamètre. Déposer chaque cercle de pâte dans les cavités

de la plaque à muffins et appuyer fermement pour éviter la formation de bulles au fond et pour que la pâte ne dépasse pas.

Répartir la masse de pudding dans les 12 alvéoles. Placez la plaque à muffins sur la grille du four. Cuire les pasteis jusqu'à ce que des taches brunes apparaissent sur le pudding.

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

Réglages

Mode de cuisson :  | AirFry
Température : 200 °C
Temps de cuisson : 18 minutes
Niveau : 2

Pasteis de Nata végétalien

Temps de préparation : 60 minutes
pour 12 personnes

Pour les pasteis

500 ml de boisson d'avoine
40 g de fécule de pomme de terre
40 g de sucre
1 gousse de vanille
env. 275 g de pâte feuilletée
¼ c. à c. de cannelle, moulue

Pour l'accompagnement

¼ c. à c. de cannelle, moulue

Accessoires

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

Préparation


Mélanger 4 cuillères à soupe de boisson d'avoine avec de la fécule de pomme de terre et mettre de côté. Porter à ébullition le reste de la boisson d'avoine avec le sucre, la pulpe de vanille et la gousse de vanille. Incorporer la boisson d'avoine préparée avec de la fécule de pomme de terre dans la boisson d'avoine bouillante. Porter le pudding épaissi à ébullition pendant environ 1 minute en remuant, le verser dans un bol, le couvrir et le laisser refroidir.


Enroulez la pâte feuilletée en un rouleau serré, coupez-la en 12 escargots et mettez-la au frais. Ne sortir qu'un seul escargot de pâte feuilletée à la fois et l'étaler en un cercle de pâte d'environ 10 cm de diamètre. Placez le cercle de pâte dans un creux de la plaque à muffins et appuyez fermement pour éviter la

formation de bulles au fond et pour que la pâte ne dépasse pas. Procéder de la même manière avec les 11 autres escargots en pâte feuilletée.

Remplir les creux au maximum aux $\frac{3}{4}$ avec du pudding. Placez la plaque à muffins sur la grille du four et faites cuire les pasteis immédiatement en suivant les instructions. Pour obtenir un goût typique, les pasteis de natas reçoivent quelques parties très sombres. Saupoudrer de cannelle avant de servir.

Réglages

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

Étape de cuisson 2
Mode de cuisson :  | AirFry
Température : 245 °C
Temps de cuisson : 10 minutes
Niveau : 2

Caractéristiques techniques

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que ce four est conforme à la directive 2014/53/EU. Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele sur www.miele.fr ou www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur <https://miele.fr/modedemploi> ou <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

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

Droits d'auteur et licences pour le module de communication

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

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

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

E-mail : contact@miele-support.fr

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var

Miele Experience Center Toulouse

10 rue Croix Baragnon

31000 Toulouse



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

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

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

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

[https://www.miele.be/fr/c/
miele-belgique-200.htm](https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm)

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile
et autres renseignements :
+352 497 11 30**

(Lu.-Jeu. 8h30-17h //

Vend. 8h30-16h)

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

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

[https://www.miele.lu/fr/c/
miele-experience-center-
gasperich-700.htm](https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm)

Siège en Allemagne :

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Allemagne

H 2465 B, H 2756 B, H 2761 B, H 2766 B, H 2851 B,
H 2861 B, H 2761-1 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B