

# Mode d'emploi et instructions de montage

## Four



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

# Contenu

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	7
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	17
<b>Schéma descriptif du four</b> .....	18
<b>Panneau de commande du four</b> .....	19
Touche Marche/Arrêt ①.....	20
Sélecteur de mode de fonctionnement.....	20
Écran.....	21
Sélecteur rotatif < >.....	21
Touches sensibles.....	22
<b>Équipement</b> .....	24
Désignation du modèle.....	24
Plaque signalétique.....	24
Étendue de la livraison.....	24
Accessoires fournis et accessoires en option.....	24
Supports de gradins.....	25
Plaque de cuisson, plaque de cuisson catalytique et grille avec butée de sécurité.....	25
Tiroirs entièrement télescopiques MaxiClip HFC 72.....	26
Commande du four.....	30
Dispositifs de sécurité.....	30
Sécurité enfants du four.....	30
Ventilateur de refroidissement.....	30
Porte avec aération.....	30
Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse.....	30
Surfaces avec revêtement PerfectClean.....	31
Accessoires compatibles avec la pyrolyse.....	31
<b>Première mise en service</b> .....	32
Avant la première mise en service.....	32
Premier réglage de l'heure.....	32
Premier chauffage du four et premier rinçage du système d'évaporation.....	33
<b>Réglages</b> .....	36
Modification de l'heure.....	36
Modification des réglages usine.....	37
<b>Sécurité enfants</b>  .....	40
<b>Minuterie</b>  .....	42
Régler la minuterie.....	42
Modifier la durée de la minuterie.....	43

Supprimer la minuterie .....	43
<b>Présentation des modes de cuisson</b> .....	44
<b>Conseils pour économiser de l'énergie</b> .....	46
<b>Commande du four</b> .....	48
Utilisation simple .....	48
Ventilateur de refroidissement .....	48
Modifier la température .....	49
Témoin de température .....	49
Préchauffage de l'enceinte de cuisson .....	50
Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson .....	51
Régler le temps de cuisson .....	51
Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson .....	52
Une fois la cuisson terminée : .....	53
Modifier le temps de cuisson .....	53
Supprimer le temps de cuisson .....	54
Supprimer l'heure de fin de cuisson .....	54
<b>Profi</b>  .....	55
Déroulement d'un processus de cuisson en mode Profi  .....	56
Déclenchement des diffusions de vapeur .....	58
Diffusion automatique de vapeur .....	58
Diffusions manuelles de vapeur .....	58
Evaporation de l'eau résiduelle .....	59
Lancement immédiat d'un processus d'évaporation de l'eau résiduelle .....	60
Annuler le processus d'évaporation de l'eau résiduelle .....	61
<b>Cuire</b> .....	62
Remarques sur les tableaux de cuisson .....	63
Tableaux de cuisson .....	64
Pâte à cake .....	64
Pâte Brisée .....	66
Pâte à lever/Pâte au fromage blanc et à l'huile .....	68
Génoise .....	70
Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue .....	71
<b>Rôtir</b> .....	72
Remarques sur les tableaux de cuisson .....	73

# Contenu

---

Tableaux de cuisson.....	74
Bœuf, veau .....	74
Porc .....	75
Agneau, gibier .....	76
Volaille, poisson.....	77
<b>Cuisson à basse température .....</b>	<b>78</b>
<b>Griller .....</b>	<b>80</b>
Remarques sur le tableau des grillades .....	82
Tableau des grillades.....	83
<b>Fonctions utiles .....</b>	<b>84</b>
Décongélation .....	84
Stérilisation de conserves .....	85
Sécher/déshydrater .....	86
Brunissage.....	87
Chauffage de la vaisselle.....	88
Produits surgelés/plats préparés.....	88
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>90</b>
Détergents à ne pas utiliser.....	90
Conseils.....	91
Salissures normales .....	91
Salissures incrustées (excepté les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip)....	92
Nettoyage de l'enceinte de cuisson par pyrolyse  .....	93
Préparation du nettoyage par pyrolyse .....	93
Démarrer le programme de nettoyage par pyrolyse.....	94
À la fin du programme de nettoyage par pyrolyse .....	95
Interrompre le programme de nettoyage par pyrolyse.....	96
Démontage de la porte.....	97
Désassemblage de la porte.....	98
Montage de la porte .....	102
Démonter les supports de gradins avec les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip.....	103
Abaisser la résistance de la voûte/du gril.....	104
Détartrage du système de génération de vapeur  .....	105
Déroulement d'un programme de détartrage.....	105
Préparation du détartrage .....	106
Exécuter le processus de détartrage.....	107
<b>En cas d'anomalie .....</b>	<b>110</b>
<b>Service après-vente et garantie .....</b>	<b>115</b>

<b>Raccordement électrique</b> .....	116
<b>Croquis cotés pour le montage</b> .....	117
Dimensions et niche .....	117
Encastrement dans un meuble bas.....	117
Encastrement dans un meuble haut.....	118
Cotes détaillées de la façade du four.....	119
<b>Encastrement du four</b> .....	120
<b>Recettes</b> .....	121
Pains pré-cuits.....	122
Pain blanc.....	124
Pita .....	125
Pain blanc aux herbes.....	126
Pain aux olives.....	127
Petits pains sésame fromage.....	128
Pain de seigle .....	129
Pain mixte.....	130
Pain multigrain.....	131
Petits pains au levain.....	132
Petits pains aux graines.....	133
Pain italien à la mozzarella.....	134
Petits pains au lait et au sucre.....	135
Pain au petit-lait .....	136
Petits pains aux pépites de chocolat.....	137
Pita aux oignons.....	138
Petits pains au fromage blanc.....	139
Pain sucré aux raisins.....	140
Petits pains au malt et aux graines de potiron.....	141
Bonshommes en pâte levée.....	142
Bretzels en pâte levée.....	143
Baguettes aux lardons ou aux herbes.....	144
Petits pains au fromage et au jambon.....	145
Pain aux abricots.....	146
Gâteau au beurre.....	147
"Bienenstich" ou gâteau fourré glacé au miel et aux pignons.....	148
Brioche tressée aux noix.....	149
Couronne cannelle-noix de macadamia.....	150
Daurades aux fines herbes.....	151
Gratin de saumon et de chou frisé.....	152
Truites saumonées farcies.....	153
Filet de poisson à la viennoise.....	154
Gratin de pâtes au saumon et aux épinards.....	155

# Contenu

---

Filet de saumon au muscadet .....	156
Filet de colin delicioso .....	157
Truites farcies aux champignons .....	158
Sandre aux fines herbes .....	159
Blanc de poulet aux prunes .....	160
Blanc de poulet aux herbes .....	161
Cuisses de poulet marinées .....	162
Rôti de dinde farcie à la ricotta et aux épinards .....	163
Cuisse de dinde .....	164
Filet de bœuf au porto .....	165
Roulades de bœuf .....	166
Tafelspitz, queue de veau à la viennoise .....	168
Rôti de porc fumé en croûte sucrée .....	169
Filet de porc farci .....	170
Filet de porc mijoté aux pommes .....	171
Porc au gingembre et au cinq-épices .....	172
Lapin à l'ail .....	173
Selle de chevreuil .....	174
Selle d'agneau à la sauce au thym et à la moutarde .....	176
Brioche à la pomme de terre fourrées au fromage frais .....	177
Soufflé au fromage .....	178
Tourte de printemps .....	179
Fine tourte au fromage .....	180
Gratin de tortellinis à la roquette et au jambon .....	181
Cannellonis aux champignons .....	182
Gratin de pommes de terre et fromage .....	183
Lasagnes .....	184
Brioche fourrées à la compote de prunes .....	186
Soufflé sucré à la cerise .....	187
<b>Données à l'intention des instituts de contrôle .....</b>	<b>188</b>
Plats de contrôle selon EN 60350-1 .....	188
Classe d'efficacité énergétique .....	189
Fiches de données pour fours ménagers .....	189

## Consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

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

QUEL FOUR.COM

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

### Utilisation conforme

- ▶ Ce four est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
- ▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four exclusivement dans le cadre domestique pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et sécher des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ 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 ce four en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !
- ▶ Ce four est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'usage de pièce.

## Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser ce four sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité du four. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four.
- ▶ Risque d'asphyxie ! En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfilier sur la tête et s'asphyxier. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Risque de brûlures ! 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 brûlure !  
La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Lors de la pyrolyse, le four s'échauffe davantage qu'en fonctionnement normal. Empêchez les enfants de toucher au four pendant la pyrolyse.
- ▶ Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.  
Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent être lourds de conséquences pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du four est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ La sécurité électrique du four n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit être respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher le four et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas le four avec une prise multiple ou une rallonge.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé dans un emplacement mobile (sur un bateau, par exemple).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement du four.  
N'ouvrez jamais la carrosserie.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le four ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par de telles pièces.
- ▶ Pour les fours qui sont livrés sans cordon d'alimentation ou si un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé, un professionnel agréé par Miele doit installer un cordon d'alimentation spécial (voir chapitre "Raccordement électrique").
- ▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter complètement l'appareil du réseau électrique, par exemple lorsque l'éclairage est défectueux (voir chapitre "Que faire si... ?"). Pour vous en assurer :
  - déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant ou
  - dévisser totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
  - débrancher la prise de la fiche (s'il y en a une). Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.
- ▶ Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas gênée (par exemple, par le montage de baguettes d'isolation thermique dans la niche d'encastrement). En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, une poêle à bois/charbon).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Si le four est encastré derrière une façade de meuble (par exemple, une porte), ouvrez impérativement la porte lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. Le four, le meuble et le sol risquent d'être endommagés. Attendez que le four soit froid pour fermer la porte.

QUEL FOUR.COM

## Utilisation conforme

 Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.

Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments et des accessoires.

Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ainsi que pour faire des opérations dans l'enceinte brûlante.

► Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement peuvent s'échauffer et prendre feu.

N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

► En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile.

N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu. Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

► Si vous faites griller les aliments trop longtemps, il y a risque de dessèchement et, éventuellement, d'auto-inflammation des aliments. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

► Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent prendre feu en raison des températures élevées.

N'utilisez pas les modes de cuisson avec Gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson 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 et qu'il peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, l'humidité élevée et l'eau condensée peuvent provoquer de la corrosion dans le four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou la niche d'encastrement peuvent être abîmés.

N'arrêtez jamais le four mais réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste alors activé automatiquement.

▶ Les plats qui sont maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et le liquide s'en échappant peut provoquer de la corrosion dans le four.

Couvrez donc les aliments.

▶ L'émail de la sole peut se fissurer ou se décoller en cas d'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 les modes Chaleur tournante +  ou Brunissage .

▶ L'émail de la sole d'enceinte peut être abîmé par le fait de déplacer des objets.

Si vous placez des casseroles, des poêles ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, ne les faites pas glisser dessus.

▶ 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.

▶ Dans les programmes avec apport d'humidité et pendant l'évaporation de l'eau résiduelle, il se dégage de la vapeur d'eau qui peut générer des brûlures sévères. N'ouvrez jamais la porte pendant la diffusion de vapeur ou lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée.  
Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils soient suffisamment chauds.
- ▶ Les plats en plastique ne passant pas au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu.  
Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique passant au four.  
Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraînent une surpression susceptible de provoquer leur explosion.  
N'utilisez jamais le four pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.
- ▶ Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.  
Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire.
- ▶ La porte supporte une charge maximale de 15 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager votre four.

**Pour les appareils en acier inoxydable, suivez les instructions suivantes :**

- ▶ 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 scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces sont susceptibles de se rayer. Même un simple aimant peut les griffer.

### Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un système de nettoyage à la vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.  
N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le four.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, d'éponges ou brosses rugueuses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

► Les supports de gradins peuvent être démontés (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Remettez-les correctement en place.

► Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse. Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.

### Accessoires

► N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

► Les plats à rôtir Miele HUB 5000-M / HUB 5001-M / HUB 5000-XL / HUB 5001-XL (si le four en est équipé) ne doivent pas être insérés au niveau 1. La sole du four serait endommagée. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craquelier ou fissurer l'émail.

Ne l'insérez pas plus sur la barre supérieure du niveau 1, car le plat à rôtir ne serait pas retenu par la butée de sécurité.

Utilisez le niveau 2 de manière générale.

► Les températures élevées atteintes lors de la pyrolyse endommagent les accessoires non compatibles avec la pyrolyse. Retirez tous les accessoires (dont les supports de gradins) de l'enceinte. Cela s'applique également aux accessoires en option non compatibles avec la pyrolyse. (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

## Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les éventuels dommages en cours de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

## Recyclage de votre ancien appareil

Les appareils électrique 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 inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



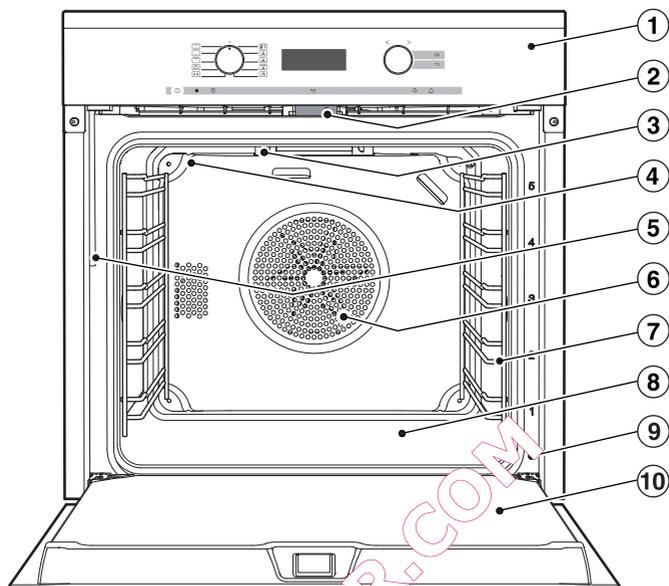
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

- le commerçant qui vous l'a vendu
- la société Recupel, au 02 / 706 86 10, site web: [www.recupel.be](http://www.recupel.be) ou encore
- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

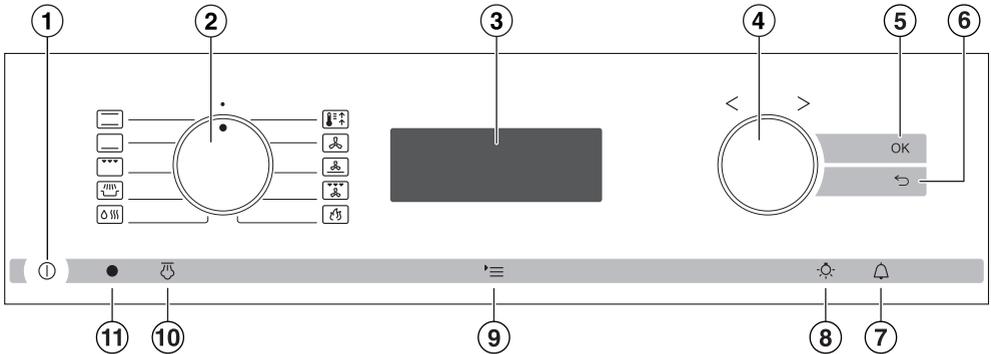
## Schéma descriptif du four



- ① Panneau de commande du four\*
- ② Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse
- ③ Résistance voûte/gril
- ④ Ouvertures d'arrivée de la vapeur
- ⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation
- ⑥ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑦ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑧ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑨ Cadre frontal avec plaque signalétique
- ⑩ Porte

\* en série ou en option suivant les modèles

# Panneau de commande du four



- ① Touche en creux Marche/Arrêt ①  
Mise en marche et arrêt
- ② Sélecteur de mode de fonctionnement  
Sélection des modes d'utilisation
- ③ Écran  
Affichage de l'heure et réglages
- ④ Sélecteur rotatif < >  
Réglage des valeurs
- ⑤ Touche OK  
Confirmation des réglages et instructions
- ⑥ Touche sensitive ↶  
Revenir en arrière étape par étape
- ⑦ Touche sensitive ⏰  
Réglage d'un temps de minuterie
- ⑧ Touche sensitive ☹️  
Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑨ Touche sensitive ≡  
Ouverture de fonctions
- ⑩ Touche sensitive 🌀  
Déclenchement des jets de vapeur
- ⑪ Interface optique  
(réservé au service après-vente Miele)

## Panneau de commande du four

---

### Touche Marche/Arrêt ①

La touche Marche/Arrêt ① se trouve dans un creux et réagit par simple effleurement du doigt.

Elle vous permet d'allumer et d'éteindre le four.

### Sélecteur de mode de fonctionnement

Le sélecteur de mode de fonctionnement vous permet de sélectionner le mode de cuisson souhaité.

Vous pouvez le faire tourner vers la droite ou vers la gauche, et l'enfoncer en position •β en appuyant dessus.

### Modes de cuisson

-  Chaleur sole-voûte
-  Chaleur sole
-  *air*
-  Frunissage
-  HydraCook
-  Chauffage accéléré
-  Chaleur Tournante +
-  Cuisson intensive
-  Turbogril
-  Pyrolyse

# Panneau de commande du four

## Écran

L'écran affiche l'heure ou vos réglages.



## Symboles à l'écran

Selon la position du sélecteur de mode de cuisson ○ et/ou la touche sensitive sélectionnée, les symboles suivants apparaissent :

Symbole/fonction		○
	Minuterie	au choix
	Témoin de température	Mode de cuisson
	Température	
	Temps de cuisson	
	Fin de cuisson	
	Processus d'aspiration	
	Détartrage	
	Diffusions de vapeur	
	Réglages P	•
	Heure	
	Sécurité enfants	

Vous ne pouvez régler ou modifier une fonction que si le sélecteur de mode de fonctionnement se trouve dans la position correspondante.

## Sélecteur rotatif < >

Le sélecteur rotatif < > vous permet de régler les températures et les temps.

En tournant le sélecteur vers la droite, vous pouvez augmenter les valeurs, en le tournant vers la gauche, vous les réduisez.

Vous pouvez aussi l'utiliser pour sélectionner des fonctions, en déplaçant le triangle ▲ dans l'écran.

Vous pouvez le faire tourner vers la droite ou vers la gauche, et l'enfoncer dans chaque position en appuyant dessus.

# Panneau de commande du four

---

## Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est signalé par un bip. Vous pouvez désactiver ce signal si vous sélectionnez le mode **5 0** dans le réglage **P 3** (voir chapitre "Réglages").

Touche sensible	Fonction	Informations
OK	Permet de sélectionner des fonctions et d'enregistrer des réglages	Lorsque des fonctions sont sélectionnées avec le triangle ▲ vous pouvez les ouvrir en sélectionnant la touche OK. Tant que le triangle ▲ clignote, vous pouvez modifier la fonction sélectionnée. Pour sauvegarder votre réglage, effleurez la touche OK.
↶	Revenir en arrière pas à pas	
🔔	Pour régler la minuterie	Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez entrer à tout moment une durée de minuterie (pour cuire des œufs, par exemple). Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensible réagisse.

## Panneau de commande du four

Touche sensitive	Fonction	Informations
	Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson	<p>Si l'affichage de l'heure est activé, sélectionnez la touche  pour allumer ou éteindre l'enceinte de cuisson.</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive réagisse.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.</p>
	Pour ouvrir des fonctions	<p>Si l'heure est visible et que le sélecteur de mode de cuisson se trouve dans la position ●, les symboles des réglages , de l'heure  et de la sécurité enfants  apparaissent lorsque vous sélectionnez la touche .</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive réagisse.</p> <p>Si vous sélectionnez cette touche sensitive pendant un programme de cuisson, vous pouvez régler la température , le temps de cuisson  et la fin de cuisson .</p>
	Pour déclencher les jets de vapeur	<p>Si vous avez sélectionné des jets de vapeur manuels en mode fonction HydraCook , vous devez les déclencher en sélectionnant la touche sensitive .</p> <p>La touche sensitive  s'allume dès qu'un jet de vapeur doit être déclenché.</p> <p>Quand un jet de vapeur est en cours, l'afficheur indique .</p>

# Équipement

## Désignation du modèle

Vous trouverez à l'arrière une liste des modèles décrits ici.

## Plaque signalétique

Pour révéler la plaque signalétique disposée en façade, vous devez au préalable ouvrir la porte.

Vous y trouverez mentionnés la désignation du modèle de four, son numéro de fabrication et les données de raccordement au réseau (tension/fréquence/puissance de raccordement maxi).

Conservez ces informations, elles vous seront utiles en cas de question ou de problème.

## Étendue de la livraison

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- le mode d'emploi et les instructions de montage pour commander les fonctions du four,
- les vis indispensables à la fixation du four dans la niche d'encastrement,
- des pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec support pour procéder au détartrage du système d'évaporation,
- divers accessoires

## Accessoires fournis et accessoires en option

Équipement suivant modèle !  
Votre four est équipé en série de supports de gradins, d'une plaque de cuisson universelle et d'une plaque à pâtisserie et à rôtir (grille).  
En fonction du modèle, votre four peut également être équipé des accessoires listés ici.

Tous les accessoires montrés ici ainsi que les produits de nettoyage et d'entretien sont parfaitement adaptés aux appareils 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, rappelez 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 deux barres superposées.

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

Les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip (si le four en est équipé) doivent être insérés au niveau de la barre inférieure.

Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

## Plaque de cuisson, plaque de cuisson universelle et grille avec butée de sécurité

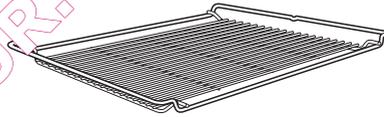
Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson universelle HUBB 71 :



Grille H3BR 72 :



Insérez toujours ces accessoires entre les tiges supports d'un des niveaux des supports de gradins.

Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

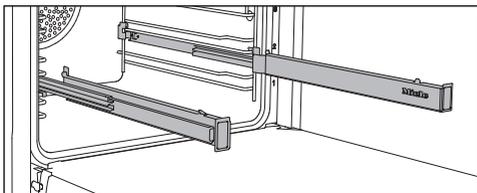
Ces accessoires sont dotés d'une butée de sécurité, vers le milieu de chaque côté. Celle-ci permet d'éviter que les accessoires glissent des supports de gradins lorsque vous souhaitez juste les sortir partiellement.



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

# Équipement

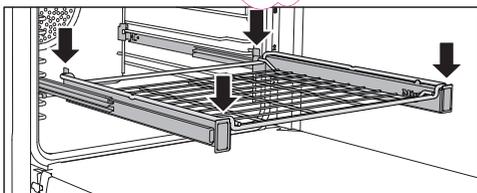
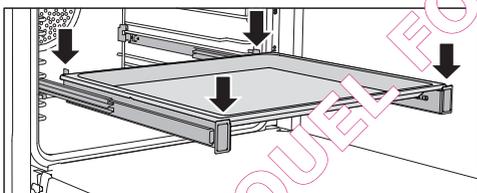
## Tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip HFC 72



Vous pouvez insérer les tiroirs entièrement télescopiques à tous les niveaux.

Poussez d'abord à fond les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip dans l'enceinte de cuisson, avant d'y adjoindre des accessoires.

Les accessoires viennent alors se loger automatiquement de façon sécurisée entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de tomber.



Les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip supportent une charge maximale de 15 kg.

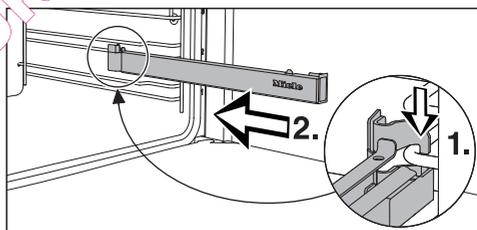
## Montage et démontage des tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip

⚠ Risque de brûlure !  
Les résistances doivent être éteintes.  
L'enceinte de cuisson doit avoir refroidi.

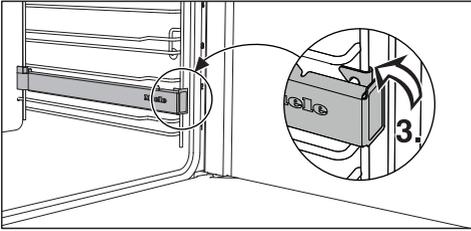
Les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip se montent entre les tiges d'un niveau.

Montez le tiroir entièrement télescopique FlexiClip comportant l'inscription Miele du côté droit.

Lors de l'installation ou du démontage, ne séparez **pas** les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip.



- Accrochez le tiroir entièrement télescopique FlexiClip devant sur la tige inférieure d'un niveau (1.), puis faites-le glisser le long de la tige dans l'enceinte de cuisson (2.).

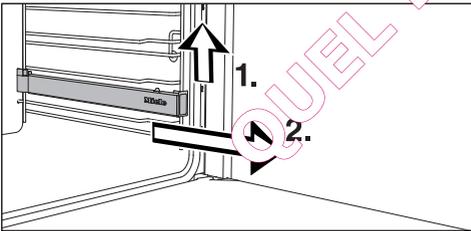


- Fixez le tiroir entièrement télescopique FlexiClip sur la tige inférieure du niveau (3).

Si les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip sont bloqués après l'installation, vous devez tirer dessus d'un coup sec.

Démontage d'un tiroir entièrement télescopique FlexiClip :

- Enfoncez complètement le tiroir entièrement télescopique FlexiClip dans l'enceinte de cuisson.



- Soulevez le tiroir entièrement télescopique FlexiClip par l'avant (1.) et sortez-le en le faisant glisser le long de la tige (2).

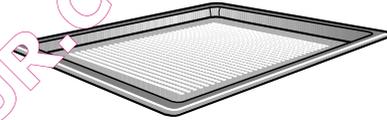
## Moule circulaire HBF 27-1



Ce moule circulaire convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

## Plaque de cuisson Miele perforée HBB 27-1



La plaque de cuisson Miele perforée a été conçue spécialement pour la préparation de pâtisseries réalisées à partir de levain frais, pour les pâtes à base de fromage blanc et d'huile, le pain et les petits pains.

Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.

Vous pouvez également l'utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

## Le moule rond perforé HBFP 27-1

vous offre les mêmes possibilités d'utilisation.

# Équipement

## Pierre de cuisson HBS 60



La pierre de cuisson permet de cuire de manière optimale tous les aliments dont la pâte doit rester croustillante, tels que les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les pâtisseries épicées, etc. La pierre de cuisson est en céramique réfractaire et sa surface est émaillée. Elle se pose sur la grille. Pour poser et retirer les aliments, une pelle en bois non traité est fournie.

## Plaque pour griller et rôtir HGBB 71



La plaque pour griller et rôtir se place dans la plaque de cuisson universelle. Lorsque vous grillez ou rôtissez, elle recueille le jus de viande pour éviter qu'il ne brûle et pour vous permettre de le réutiliser en fin de cuisson.

La surface émaillée est recouverte d'un revêtement PerfectClean.

## Plat à rôtir Miele HUB

### Couvercle pour plat à rôtir Miele HBD

Les plats à rôtir Miele s'enfourment directement dans les grilles d'introduction, un avantage par rapport aux autres plats à rôtir. Ils sont dotés d'une butée de sécurité comme la plaque de cuisson universelle.

La surface des plats à rôtir est recouverte 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 par ailleurs disponibles en option. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

**Profondeur :  
22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M \*



HBD 60-22



**Profondeur :  
35 cm**

HUB 5001-XL \*



HBD 60-35



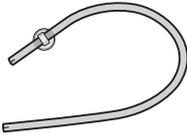
\* Convient aux tables de cuisson à induction

## Poignée de retrait HEG



La poignée vous permet de sortir la plaque de cuisson universelle, la plaque de cuisson et la grille avec plus de facilité.

## Pastilles de détartrage, flexible avec support



Cet accessoire est utilisé pour détartrer le four.

## Chiffon microfibras Miele

Cet accessoire permet d'éliminer facilement les salissures légères et les traces de doigts.

## Nettoyant pour four Miele

Ce nettoyant pour four convient à l'élimination des salissures les plus tenaces. Le chauffage de l'enceinte de cuisson n'est pas nécessaire.

QUEL FOUR.COM

# Équipement

---

## Commande du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de cuisson pour la pâtisserie, les rôtis et les grillades.

Elle permet aussi :

- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Activation et désactivation automatiques des processus de cuisson
- Cuisson avec apport d'humidité
- Sélection de réglages personnalisés

## Dispositifs de sécurité

### Sécurité enfants du four

La sécurité enfants empêche toute intervention involontaire sur le four (voir chapitre "Sécurité enfants ").

La sécurité enfants reste activée, même après une panne de courant.

## Ventilateur de refroidissement

La soufflerie de refroidissement est automatiquement déclenchée à chaque opération de cuisson. Ainsi, avant d'être évacuées en passant entre la porte de l'appareil et le panneau de commande, les vapeurs provenant de l'enceinte de cuisson sont mélangées à de l'air frais, ce qui les refroidit.

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

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

## Porte avec aération

La porte est équipée d'une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement 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 déposer la porte et la démonter pour la nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

## Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, la porte de l'appareil est verrouillée dès le début de la pyrolyse. Une fois la pyrolyse terminée, le verrouillage est désactivé lorsque la température dans l'enceinte de cuisson descend en deçà de 280 °C.

## Surfaces avec revêtement PerfectClean

Les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean se caractérisent par des propriétés antiadhésives remarquables et un nettoyage exceptionnellement aisé.

Les aliments cuits se détachent facilement et les salissures s'enlèvent aisément après la cuisson.

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

N'utilisez pas de couteau céramique sur les surfaces PerfectClean car vous pourriez les rayer.

Les surfaces avec revêtement PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Veillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et leur facilité d'entretien.

Surfaces avec revêtement PerfectClean :

- Plaque de cuisson universelle
- Plaque de cuisson
- Plaque pour griller et rôtir
- Plaque de cuisson Miele perforée
- Moule rond
- Moule rond, perforé

## Accessoires compatibles avec la pyrolyse

Les accessoires répertoriés ci-dessous peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant le nettoyage par pyrolyse :

- Supports de gradins
- Tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip,
- Grille

Veillez suivre les instructions figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

## Première mise en service

### Avant la première mise en service

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

- Si les sélecteurs < > sont enfoncés, sortez-les en appuyant dessus.

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur la position ●.

- Réglez l'heure.

### Premier réglage de l'heure

L'heure s'affiche au format 24 heures.

Après le raccordement au réseau électrique 12:00 s'affiche et le triangle ▲ cliquette sous ⌚ :



- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler l'heure.
- Validez en appuyant sur OK.

L'heure est maintenant enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure en format 12 heures, en sélectionnant le réglage P 4 puis l'option 12h (voir chapitre "Réglages").

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures. Si la coupure dure plus longtemps, vous devez à nouveau régler l'heure.

Par défaut, l'affichage de l'heure est désactivé (voir chapitre "Réglages – P 1").

L'écran reste sombre lorsque vous arrêtez le four. L'heure s'écoule en arrière-plan.

### Premier chauffage du four et premier rinçage du système d'évaporation

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faites chauffer le four à vide pendant minimum une heure. Profitez-en pour rincer le système d'évaporation.

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

Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les tiroirs entièrement télescopiques dans les supports de grâdins et insérez les plats et la grille.

- Préparez un récipient avec environ 100 ml d'eau fraîche.
- Enclenchez le four avec la touche Marche/Arrêt (1).
- Sélectionnez fonction HydraCook (2) avec le sélecteur de mode de cuisson.

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

Hydro et le triangle ▲ clignotent sous le symbole (3).



- Validez en appuyant sur OK.

La température préprogrammée est affichée et le triangle ▲ clignote sous le symbole (4).



- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la température maximale (250 °C).
- Validez en appuyant sur OK.

## Première mise en service

Ensuite, le symbole vous invitant à lancer le processus d'aspiration s'affiche et le triangle ▲ clignote :



- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau de commande.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en appuyant sur OK.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d'eau nécessaire est aspirée. La quantité d'eau effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Fermez la porte.

Un bref bruit de pompage est audible. L'eau restant dans le tube de remplissage est aspirée.

Une diffusion de vapeur est activée automatiquement après une certaine durée.

⚠ Risque de blessure !

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.

Faites fonctionner le four à vide au moins pendant une heure.

Au bout d'une heure environ :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●.

### Après le premier chauffage de l'enceinte

 Risque de brûlures ! Laissez refroidir l'enceinte avant de la nettoyer à la main.

- Enclenchez le four avec la touche Marche/Arrêt .
- Enclenchez l'éclairage de l'enceinte de cuisson à l'aide de la touche sensitive .
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les bien (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.
- Eteignez l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le four.

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

# Réglages

---

## Modification de l'heure

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

- Allumez le four.
- Sélectionnez '≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⊕.
- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole ⊕.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler l'heure.
- Validez en appuyant sur OK.

L'heure est maintenant enregistrée.

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures. Si le courant est rétabli pendant ce temps, l'heure actuelle s'affiche.

Si la coupure dure plus longtemps, vous devez à nouveau régler l'heure.

## Modification des réglages usine

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

Pour modifier un réglage, il faut modifier le statut.

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

- Sélectionnez '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole '≡.



- Validez en appuyant sur OK.

Un réglage apparaît :



- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, utilisez le sélecteur rotatif < > pour sélectionner le chiffre correspondant.
- Validez en appuyant sur OK.



Le réglage est ouvert et le statut actuel est affiché, par ex. 5 0.

Pour modifier le statut :

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler l'option souhaitée.
- Validez en appuyant sur OK.

Le statut sélectionné est enregistré et le réglage est valide à nouveau.

- Si vous souhaitez modifier d'autres réglages, procédez de la même manière.
- Si vous ne souhaitez pas modifier un réglage et que vous voulez passer à un autre réglage, sélectionnez la touche ←.
- Si vous ne voulez pas modifier d'autres réglages, sélectionnez '≡.

Les réglages sont conservés après une panne de courant.

# Réglages

## Tableau des réglages

Réglage	État
<i>P 1</i> <b>Affichage de l'heure</b>	<i>5 0</i> * L'affichage de l'heure est <b>désactivé</b> . L'écran reste sombre lorsque le four est arrêté. L'heure se déroule en arrière-plan.  Si vous avez sélectionné l'option <i>5 0</i> , vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions minuterie $\Delta$ et éclairage $\odot$ .  En outre, le four s'éteint automatiquement si vous ne procédez à aucun réglage pendant une durée définie (environ 30 minutes).  <i>5 1</i> L'affichage de l'heure est <b>activé</b> . L'heure s'écoule visiblement.
<i>P 2</i> <b>Volume des signaux sonores</b>	<i>5 0</i> Le signal sonore est <b>désactivé</b> . <i>5 1-</i> Le signal sonore est <b>activé</b> . <i>5 21</i> Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez un état, le signal sonore correspondant retentit simultanément. <i>5 7</i> *
<i>P 3</i> <b>Bip touches</b>	<i>5 0</i> Le signal sonore des touches est <b>désactivé</b> . <i>5 1</i> * Le signal sonore des touches est <b>activé</b> .
<i>P 4</i> <b>Format de l'heure</b>	<i>24h</i> L'heure s'affiche au <b>format 24 heures</b> . <i>12h</i> L'heure s'affiche au <b>format 12 heures</b> . Si vous passez du format 12 heures au format 24 heures après 13h00, vous devez adapter le bloc des heures en conséquence.

\* Réglage usine

Réglage	État
P 5 <b>Unité de température</b>	<p>°C* La température s'affiche en <b>degrés Celsius</b>.</p> <p>°F La température s'affiche en <b>degrés Fahrenheit</b>.</p>
P 6 <b>Luminosité de l'affichage</b>	<p>5 1- Vous pouvez régler différents niveaux de luminosité de l'écran.</p> <p>5 7, 5 4* 5 1 : luminosité minimum 5 7 : luminosité maximum</p>
P 7 <b>Éclairage</b>	<p>5 0* L'éclairage de l'enceinte de cuisson est <b>activé pendant 15 secondes</b> puis s'éteint automatiquement.</p> <p>5 1 L'éclairage de l'enceinte de cuisson est <b>activé durablement</b>.</p>
P 8 <b>Mode expo</b>	<p>5 0* Sélectionnez 5 0 et appuyez <b>OK</b> pendant env. 4 secondes. Dès que <b>ME5_</b> apparaît, le mode expo est <b>désactivé</b>.</p> <p>5 1 Sélectionnez 5 1 et effleurez <b>OK</b> pendant env. 4 secondes. Dès que <b>ME5_</b> apparaît, le mode expo est <b>activé</b>.</p> <p>Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage de l'enceinte du four et la pompe du système d'évaporation ne fonctionnent pas. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.</p>

\* Réglage usine

## Sécurité enfants

La sécurité enfants  protège le four de toute manipulation involontaire.

Cette fonction est désactivée en usine. Pour modifier le réglage de la sécurité enfants, modifiez l'option 5 :

- 5 0 = désactivé
- 5 1 = activé

Pour modifier la sécurité enfants, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

### Activation de la sécurité enfants

- Sélectionnez '≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

L'option actuellement réglée 5 0 s'affiche.



- Validez en appuyant sur OK.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'option 5 1.



- Validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez '≡.

L'heure actuelle s'affiche.

- Éteignez le four.

La sécurité enfants est activée.

Lorsque vous rallumez le four, le symbole  vous signale que la sécurité enfants est activée.

La sécurité enfants reste activée, même après une panne de courant.

### Arrêter la sécurité enfants pour démarrer une cuisson.

- Allumez le four.

Les symboles  et  s'affichent, ainsi que l'heure actuelle :



- Effleurez *OK* jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Vous pouvez à présent utiliser le four.

### Désactivation de la sécurité enfants

- Allumez le four.
- Effleurez *OK* jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.
- Sélectionnez *'≡*.
- Utilisez le sélecteur rotatif pour déplacer le triangle  jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Validez en appuyant sur *OK*.

L'option actuellement réglée *5 l* s'affiche.

- Utilisez le sélecteur rotatif pour sélectionner l'option *5 l*.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez *'≡*.

La sécurité enfants est désactivée.

Le symbole  n'est plus affiché.

QUEL FOUR.COM

## Minuterie

Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.

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

La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes et 55 secondes.

**Remarque :** En mode de cuisson Pro-fi , utilisez la minuterie pour vous rappeler de déclencher les diffusions de vapeur souhaitées.

### Régler la minuterie

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

Si l'affichage de l'heure est désactivé (réglage "P1 - 5 0"), vous devez tout d'abord allumer le four pour pouvoir régler la minuterie.

- Sélectionnez .

00:00 et le triangle  clignote sous le symbole .



- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la durée souhaitée pour la minuterie.



- Validez en appuyant sur OK.

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



Le symbole  signale que le minuteur est activé.

## Une fois la durée de la minuterie écoulée :

-  clignote.
  - Le temps est compté à partir de la fin de la minuterie.
  - Un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 2").
- Sélectionnez .

Les signaux visuel et sonore s'arrêtent.

## Modifier la durée de la minuterie

- Sélectionnez .

Le temps de minuterie réglé s'affiche.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour modifier le temps de minuterie.

- Validez en appuyant sur OK.

La minuterie modifiée est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.

## Supprimer la minuterie

- Sélectionnez .

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler le temps de minuterie sur 00:00.

- Validez en appuyant sur OK.

La minuterie est désactivée.

QUELFOUR.COM

## Présentation des modes de cuisson

Il existe plusieurs modes de fonctionnement pour la préparation de recettes diverses.

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de température
<b>Chaleur tournante +</b>  Pour cuire et rôtir. Vous pouvez cuire pâtisseries et viandes sur plusieurs niveaux simultanément. Le ventilateur permettant une diffusion homogène de la chaleur dans l'enceinte, vous pouvez cuire ces derniers à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte  .	160 °C	30–250 °C
<b>Profi</b>  Pour cuire et rôtir avec un apport d'humidité. <i>Ruoto</i> est d'abord affiché et le triangle ▲ clignote sous le symbole  . Une fois le nombre de diffusions vapeur sélectionné, la température préprogrammée apparaît.	160 °C	130–250 °C
<b>Cuisson intensive</b>  Pour cuire des gâteaux à garniture humide. Ne choisissez pas ce mode de cuisson pour les gâteaux plats, ni pour les rôtis, car le fond du rôti deviendrait trop sombre.	170 °C	50–250 °C
<b>Chaleur sole-voûte</b>  Pour cuire et rôtir la cuisine traditionnelle, pour les préparations de type soufflés et pour les recettes nécessitant une cuisson à basse température. Pour les recettes extraites de livres anciens, réduisez la température indiquée de 10 °C. Gardez le même temps de cuisson.	180 °C	30–280 °C

## Présentation des modes de cuisson

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de température
<b>Chaleur sole</b>  Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage la partie inférieure du plat.	190 °C	100–280 °C
<b>Gril</b>  Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances de la chaleur du haut / du gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.	240 °C	200–300 °C
<b>Turbogrill</b>  Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles, vous pouvez choisir des températures de cuisson plus faibles qu'en mode Gril  . La diffusion de la chaleur dans l'enceinte de cuisson est instantanée.	200 °C	100–260 °C
<b>Brunissage</b>  Pour des petites portions, comme par exemple des pizzas surgelées, des petits pains précuits, des gâteaux secs, mais aussi pour les plats à base de viande et des plats rôtis. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de cuisson traditionnels, lorsque le porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.	190 °C	100–250 °C
<b>Chauffage accéléré</b>  Pour préchauffer rapidement le four. Ensuite sélectionnez le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.	160 °C	100–250 °C

# Conseils pour économiser de l'énergie

---

## Cuisson

- Retirez de l'enceinte de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour le processus de cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez autant que possible d'ouvrir la porte du four pendant un processus de cuisson.
- En règle générale, sélectionnez la température la plus basse préconisée par le livre de recettes ou le tableau de cuisson et vérifiez la cuisson à échéance de la durée indiquée la plus courte.
- 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 en fer blanc comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur non atteinte par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de feuille d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez 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 sonde thermique.
- Pour un grand nombre de plats, vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur tournante + . Il permet une cuisson à des températures plus basses qu'en mode chaleur solo-voûte  car la chaleur est immédiatement diffusée dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Le brunissage  est un mode de cuisson innovant qui utilise la chaleur de façon optimale. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de cuisson traditionnels, puisque la porte de l'appareil restera fermée pendant la cuisson.
- Dans la mesure du possible, utilisez le mode Turbogril  pour les plats de type grillades. Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuissez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

# Conseils pour économiser de l'énergie

---

## 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 minimum env. 5 minutes avant la fin du processus de cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. N'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde").
- Si vous souhaitez procéder à un nettoyage par pyrolyse, il est préférable de débiter le processus de nettoyage directement après un processus de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

## Réglages

- Désactivez l'affichage de l'heure, afin de réduire la consommation d'énergie (voir chapitre "Réglages").
- Réglez l'éclairage de l'enceinte de cuisson, de manière à ce qu'il s'arrête automatiquement après 15 secondes pendant le processus de cuisson. Vous pouvez à tout moment le rallumer en effleurant la touche sensitive .

## Mode économie d'énergie

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

QUEL FOUR.COM

# Commande du four

## Utilisation simple

- Allumez le four.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

La température préprogrammée s'affiche :



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

- Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif < >.

La température réelle et le témoin de température  s'affichent ensemble après :



Vous pouvez suivre la montée en température à l'écran. La première fois que la température de consigne est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé, voir chapitre ("Réglages – P 2").

Après le processus de cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.
- Éteignez le four.

## Ventilateur de refroidissement

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

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

## Modifier la température

Exemple : vous avez réglé le mode Chaleur tournante +  et 170 °C. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.



Vous souhaitez réduire la température définie à 155 °C.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour réduire la température.

Le triangle ▲ clignote en dessous du symbole  et la température change par pas de 5 °C.



La température de consigne actuelle est enregistrée. La température réelle apparaît.

Pour basculer à l'écran de l'affichage de la température réelle à celui de la température prédéfinie, sélectionnez .

## Témoin de température

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

Le témoin de température  s'allume pendant la phase de chauffage.

Lorsque la température de consigne est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit, s'il était activé (voir chapitre "Réglages - P 2"). L'éclairage de l'enceinte se désactive simultanément et  s'éteint.

La régulation de température fait en sorte que le chauffage de l'enceinte et le témoin de température  se déclenchent lorsque la température de l'enceinte descend sous la valeur de consigne.

# Commande du four

## Préchauffage de l'enceinte de cuisson

Le préchauffage du four n'est indispensable que pour certaines préparations, peu nombreuses.

Vous pouvez placer la plupart des préparations dans l'enceinte de cuisson alors que celle-ci est encore froide et utiliser la chaleur dès la phase de chauffage du four.

Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations suivantes :

### Chaleur tournante +

- pain noir,
- rosbif et filet.

### Chaleur sole-voûte

- Gâteaux et pâtisseries avec un temps de cuisson assez court (jusqu'à environ 30 minutes),
- pâtes délicates (par ex. biscuit),
- pain noir,
- rosbif et filet.

## Chauffage accéléré

Le mode de cuisson Chauffage accéléré  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 Chauffage accéléré  pendant la phase de préchauffage.

Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez Chauffage accéléré .
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité lorsque le témoin de température  s'éteint pour la première fois.
- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.

## Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons. Il faut pour cela d'abord sélectionner le mode de cuisson et la température et ensuite programmer un temps de cuisson ou un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson.

La durée maximum du temps de cuisson que vous pouvez programmer est de 12 heures.

La mise en marche et l'arrêt automatiques sont conseillés pour la cuisson de viande. En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

## Régler le temps de cuisson

Exemple : un gâteau nécessite 1 heure et 5 minutes de temps de cuisson.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

- Sélectionnez '≡'.



- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole 🌀.

- Validez en appuyant sur OK.

00:00 et le triangle ▲ clignotent sous le symbole 🌀.



- Réglez le temps de cuisson (01:05) à l'aide du sélecteur rotatif < >.

- Validez en appuyant sur OK.

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

Le symbole 🌀 indique le temps de cuisson.

# Commande du four

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

Exemple : l'heure actuelle est 11h15 ; un rôti avec un temps de cuisson de 90 minutes doit être prêt à 13h30.

- Placez les aliments dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

## Réglez d'abord l'heure.

- Sélectionnez  $\equiv$ .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole  $\text{⌚}$ .
- Validez en appuyant sur OK.

00:00 et le triangle ▲ clignotent sous le symbole  $\text{⌚}$ .

- Réglez le temps de cuisson (01:30) à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson  $\text{⌚}$  est enregistré. Il est décompté minute par minute.



## Réglez ensuite la fin de cuisson.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole  $\text{⌚}$ .

-- -- apparaît :



- Validez en appuyant sur OK.

Dès que vous déplacez le sélecteur rotatif < > vers la droite, 12:45 apparaît (heure actuelle + temps de cuisson = 11:15 + 1:30) :



- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la fin de cuisson (13:30).
- Validez en appuyant sur OK.

La fin de cuisson  $\text{⌚}$  est enregistrée.



Le chauffage de l'enceinte de cuisson, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement se désactivent.

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

## Une fois la cuisson terminée :

- 0:00 apparaît.
-  clignote.
- Un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 2").
- Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent automatiquement.
- Le ventilateur de refroidissement reste enclenché.
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.
- Éteignez le four.

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez le temps de cuisson en entrant un nouveau temps de cuisson.

## Modifier le temps de cuisson

- Sélectionnez '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Validez en appuyant sur OK.
- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour modifier le temps de cuisson.
- Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

# Commande du four

## Supprimer le temps de cuisson

- Sélectionnez '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ☺.
- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole ☺.

- Réglez le temps de cuisson sur 00:00 à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en appuyant sur OK.

Le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson éventuellement enregistrés sont supprimés.

- Sélectionnez '≡.

La température réelle dans l'enceinte est affichée. Le chauffage de l'enceinte de cuisson reste activé.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte de cuisson.
- Éteignez le four.

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

## Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ☺.
- Validez en appuyant sur OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole ☺.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la fin de cuisson sur -:-:-.
- Validez en appuyant sur OK.

L'heure de fin de cuisson est supprimée.

Votre four est équipé d'un système de diffusion de vapeur qui permet d'apporter de l'humidité lors des programmes de cuisson. Lors de la cuisson des pâtisseries, des viandes ou des grillades en mode Profi , un apport de vapeur et une ventilation optimisés garantissent une cuisson et un brunissage uniformes.

Après sélection du mode de cuisson HydraCook , il faut déterminer le nombre de diffusions de vapeur.

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Diffusion de vapeur automatique (Auto)  
Préparez la quantité d'eau pour une diffusion de vapeur. Le four déclenche la diffusion de vapeur automatiquement après la phase de chauffage.
- 1ère diffusion de vapeur (1)  
2ème diffusion de vapeur (2)  
3ème diffusion de vapeur (3)  
Préparez la quantité d'eau en fonction du nombre de diffusions de vapeur. Vous déclenchez vous-même les diffusions de vapeur.

Ensuite réglez la température et démarrez le processus d'aspiration.

L'eau fraîche est aspirée dans le système de génération de vapeur par le tube de remplissage, qui se trouve sous le bandeau de commande, côté gauche.

Si d'autres liquides que de l'eau sont aspirés, le four s'en trouverait endommagé.

N'utilisez que de l'eau du robinet pour les cuissons avec apport d'humidité.

L'eau est ensuite injectée dans l'enceinte sous forme de vapeur durant le processus de cuisson. Les buses de diffusion de vapeur sont placées dans l'angle arrière gauche de la voûte de l'enceinte de cuisson.

Une diffusion de vapeur dure environ 5 à 8 minutes. Le nombre et les points d'enclenchement des diffusions de vapeur dépendent de l'aliment :

- Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.
- Les **pains et petits pains** lèvent mieux avec une diffusion de vapeur au début. La croûte sera plus brillante si une autre diffusion de vapeur a lieu vers la fin du processus de cuisson.
- Pour le **rôtissage de viandes grasses**, une diffusion de vapeur au début de la cuisson permet de mieux éliminer la graisse.

La cuisson avec apport d'humidité ne convient pas pour les pâtes très humides, par exemple pour les meringues ou la pâte à choux. En effet, leur cuisson nécessite un processus de séchage.

**Remarque :** Utilisez les recettes comme référence.

## Déroulement d'un processus de cuisson en mode Profi

Il est normal que de la buée se forme sur la vitre intérieure pendant une diffusion de vapeur. Elle s'évapore ensuite pendant le processus de cuisson.

- Préparez le plat et enfournez-le.
- Préparez un récipient avec la quantité d'eau requise.

<i>AUTO</i>	100 ml env.
<i>1</i>	100 ml env.
<i>2</i>	200 ml env.
<i>3</i>	300 ml env.

- Sélectionnez le mode de cuisson HydroCook .

### Régler le nombre de diffusions de vapeur

*AUTO* et le triangle ▲ clignotent sous le symbole  :



Avec le sélecteur rotatif < >, vous pouvez consulter les autres diffusions de vapeur possibles (*1*, *2*, *3*).

Après *3*, *E* est affiché. Avec ce réglage, vous démarrez le processus de détartrage (voir chapitre "Détartrage du système d'évaporation ").

**Remarque :** Utilisez les recettes comme référence.

- Si le four doit activer automatiquement une diffusion de vapeur suite à la phase de chauffage, sélectionnez *AUTO* et confirmez avec *OK*.
- Si vous souhaitez activer manuellement une ou plusieurs diffusions de vapeur à des moments précis, sélectionnez *1*, *2* ou *3* et confirmez avec *OK*.

### Régler la température

La température préprogrammée est affichée et le triangle ▲ clignote sous le symbole .



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

## Démarrer le processus d'aspiration

La demande d'aspiration d'eau s'affiche. Le triangle ▲ clignote sous  :



- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau de commande.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Validez en appuyant sur OK.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d'eau effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre ensuite le processus d'aspiration en effleurant la touche OK.

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Fermez la porte.

Un bref bruit de pompage est audible. L'eau restant dans le tube de remplissage est aspirée.

La température réelle et le témoin de température  s'affichent.



Vous pouvez suivre l'augmentation de la température. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages - P 2").

## Déclenchement des diffusions de vapeur

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur. De plus, tout dépôt de vapeur d'eau sur les touches sensibles entraînerait un temps de réaction plus lent des touches.

## Diffusion automatique de vapeur

Après la phase de montée en température, la diffusion de vapeur est activée automatiquement. À l'écran apparaît :



La diffusion de vapeur d'eau dans l'enceinte est en cours.

Après la diffusion de vapeur, le symbole  s'éteint et la température s'affiche.

- Terminez la cuisson.

## Diffusions manuelles de vapeur

Vous pouvez activer les diffusions de vapeur dès que la touche sensitive  s'allume.

Attendez la fin de la phase de chauffage pour que la vapeur d'eau se mélange bien avec l'air chauffé de l'enceinte.

Pour savoir quand activer les diffusions de vapeur, reportez-vous aux recettes.

**Remarque :** Utilisez la minuterie  pour vous aider à activer les diffusions de vapeur.

- Sélectionnez le symbole  lorsque vous souhaitez activer la diffusion de vapeur.

L'éclairage des touches s'éteint et l'afficheur indique :



- Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur.

Après la dernière diffusion de vapeur, le symbole  s'éteint et la température s'affiche.

- Terminez la cuisson.

## Évaporation de l'eau résiduelle

Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook  et qu'il n'est pas interrompu, il n'y a pas d'eau résiduelle dans le système. L'eau est évaporée régulièrement en fonction du nombre de diffusions de vapeur.

Si un processus de cuisson avec apport d'humidité est interrompu manuellement ou en raison d'une panne de courant, l'eau qui n'a pas encore été utilisée reste dans le système d'évaporation.

Si vous sélectionnez à nouveau le mode HydraCook  une indication de temps d'évaporation de l'eau restante s'affiche à la place de la température préprogrammée et le triangle ▲ cli-gnote sous .

Le temps affiché dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le circuit d'évaporation.

Il est recommandé de lancer le processus d'évaporation de l'eau résiduelle le plus rapidement possible pour garantir que le four utilise exclusivement de l'eau fraîche pour la diffusion de vapeur lors du processus de cuisson suivant.

## Déroulement de l'évaporation de l'eau résiduelle

Lors de ce processus, le four chauffe et l'eau résiduelle est vaporisée dans l'enceinte de cuisson.

L'évaporation de l'eau résiduelle peut durer jusqu'à 30 minutes. Elle est fonction de la quantité d'eau restante.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.

Lors de ce processus d'évaporation de l'eau résiduelle, de l'humidité se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte du four. Éliminez impérativement ces dépôts après refroidissement de l'enceinte de cuisson.

## Lancement immédiat d'un processus d'évaporation de l'eau résiduelle

- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook .

Une durée qui est fonction de la quantité d'eau résiduelle s'affiche et le triangle ▲ clignote sous  :



- Validez en appuyant sur OK.

L'évaporation de l'eau résiduelle est démarrée. Vous pouvez suivre le déroulement à l'écran.

Le temps peut être corrigé pendant l'évaporation en fonction de la quantité réelle d'eau à évaporer du circuit.



La dernière minute est décomptée seconde par seconde.

À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, *Auto* s'affiche.



Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook .

## Annuler le processus d'évaporation de l'eau résiduelle

 Dans des conditions défavorables, si le processus d'aspiration continue, cela pourrait entraîner le débordement du système d'évaporation dans l'enceinte de cuisson. Si possible, n'interrompez pas le processus d'évaporation de l'eau résiduelle.

- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook .

Une durée qui est fonction de la quantité d'eau résiduelle s'affiche et le triangle ▲ clignote sous  :



- Tournez le sélecteur rotatif vers la gauche.

Le temps est remis à 00:00 :



- Validez en appuyant sur OK.

*Auto* apparaît :



Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook .

# Cuire

Cuire les aliments en douceur est bon pour la santé.  
Par exemple, vous devez laisser dorer les gâteaux, les pizzas, les frites ou autres sans les laisser trop brunir.

## Modes de cuisson

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur tournante + , Cuisson intensive , Profi  ou chaleur sole/voûte .

## Moule de cuisson

Le choix du moule de cuisson dépend du mode de cuisson et de la préparation.

- Chaleur tournante + , Cuisson intensive , Profi  : plaque de cuisson, plaque de cuisson universelle, moules en matière adaptée pour le four.
- Chaleur sole-voûte  : moules mats, foncés. Evitez les moules en matériau clair et brillant qui ne garantissent pas un brunissage suffisant et uniforme ; les aliments risquent de ne pas cuire correctement.
- Posez toujours les moules sur la grille. Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Faites cuire sur la plaque de cuisson universelle des gâteaux aux fruits et des grandes tartes.

## Papier sulfurisé, graissage

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson universelle, ont un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Équipement").

En général, les surfaces avec revêtement PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

Utilisez du papier cuisson pour cuire les aliments suivants :

- la pâte à letzels  
La solution de bicarbonate de soude utilisée pour la préparation de la pâte peut endommager le revêtement PerfectClean,
- la génoise, la meringue et les macarons  
Ce type de pâtes a légèrement tendance à coller en raison de leur forte teneur en blanc d'oeufs,
- les préparations de produits surgelés sur la grille.

## Remarques sur les tableaux de cuisson

Dans les tableaux, les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Réduire le temps de 10 min. si le four est préchauffé.

### Température

En règle générale, optez pour la température la moins élevée.

Si vous utilisez des températures supérieures à celles qui sont indiquées, vous pouvez certes écouter le temps de cuisson, mais le brunissement risque d'être beaucoup moins uniforme et il est possible que le plat ne soit pas suffisamment cuit.

### Temps de cuisson

Vérifiez après le temps le plus court indiqué que l'aliment est cuit. Avec une pique en bois, testez la cuisson. S'il ne reste pas un peu de pâte humide sur la pique, la pâtisserie est cuite.

### Niveau

Le niveau dans lequel vous introduisez l'aliment à cuire dépend du mode de cuisson et du nombre de plaques.

#### - **Chaleur tournante** +

- 1 plaque : niveau 2
- 2 plaques : niveaux 1+3/2+4
- 3 plaques : niveaux 1+3+5

Si vous utilisez simultanément la plaque de cuisson universelle et des plaques de cuisson sur plusieurs niveaux, vous devez insérer la plaque de cuisson universelle en dessous des niveaux de cuisson.

Cuire simultanément les pâtisseries humides et les gâteaux sur deux niveaux maximum.

#### - **Profi**

- 1 plaque : niveau 2

#### - **Cuisson intensive**

- 1 plaque : niveau 1 ou 2

#### - **Chaleur sole-voûte**

- 1 plaque : niveau 1 ou 2

# Cuire

## Tableaux de cuisson

### Pâte à cake

Gâteaux/ pâtisseries		[°C]		[min]
Muffins (1 plaque)		<b>140-150</b>	2	<b>35-45</b>
		150-160	2	30-40
Muffins (2 plaques)		<b>140-150</b>	<b>2+4</b>	<b>35-45</b> <sup>2)</sup>
Gâteaux individuels (1 plaque) *		<b>150</b>	2	<b>25-40</b>
		<b>160</b> <sup>1)</sup>	3	<b>20-30</b>
Gâteaux individuels (2 plaques) *		<b>150</b> <sup>1)</sup>	<b>2+4</b>	<b>25-35</b>
Petits gâteaux / gâteaux secs (1 plaque)		<b>140-150</b>	2	<b>25-35</b>
		150-160 <sup>1)</sup>	3	15-25
Petits gâteaux / gâteaux secs (2 plaques)		<b>140-150</b>	<b>2+4</b>	<b>25-35</b> <sup>2)</sup>
Quatre-quarts		150-160	2	60-70
		<b>150-160</b> <sup>1)</sup>	2	<b>60-70</b>
Kouglof		<b>150-160</b>	2	<b>50-60</b>
		170-180	2	55-65

Mode de cuisson / Chaleur tournante + / Chaleur sole / voûte

Température / Niveau / Temps de cuisson

\* Les dispositions de norme EN 60350-1 s'appliquent également pour les réglages.

- 1) Préchauffez l'enclos avant cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .
- 2) Sortez la plaque régulièrement pour vérifier si l'aliment vous semble suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

## Pâte à cake

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Gâteau de consistance molle (plaque)		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
		150-160 <sup>1)</sup>	2	30-40
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule)		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>55-75</b>
		150-160	2	55-75
Gâteau aux fruits avec meringue ou coulis (plaque)		150-160	2	40-50
		<b>170-180</b>	<b>2</b>	<b>45-55</b>
Gâteau aux fruits (plaque)		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>35-45</b>
		160-170	2	35-55
Gâteau aux fruits (moule)		150-160	2	55-65
		<b>170-180</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>35-45</b>
Fond de tarte		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
		170-180 <sup>1)</sup>	2	15-25

 Mode de cuisson /  Chaleur Tou /  Chaleur sole / voûte

 Température /  Niveau /  Temps de cuisson

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

QUELFOUR.COM

# Cuire

## Pâte Brisée

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 1	 [min]
Petits gâteaux (1 plaque)		<b>140-150</b>	<b>2</b>	<b>20-30</b>
		160-170 <sup>1)</sup>	3	15-25
Petits gâteaux (2 plaques)		<b>140-150</b>	<b>1+3</b>	<b>20-30</b> <sup>2)</sup>
Sprits (1 plaque) *		<b>140</b>	<b>2</b>	<b>30-40</b>
		<b>160</b> <sup>1)</sup>	<b>3</b>	<b>20-30</b>
Sprits (2 plaques) *		<b>140</b>	<b>1+3</b>	<b>35-45</b> <sup>2)</sup>
Fond de tarte		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>35-45</b>
		170-180 <sup>1)</sup>	2	20-30
Crumble		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>45-55</b>
		170-180	2	45-55
Tarte au fromage blanc		150-160	2	80-95
		<b>170-180</b>	<b>2</b>	<b>80-90</b>
		150-160	2	80-90

Mode de cuisson / Chaleur tournante + / Chaleur sole/voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

\* Les dispositions de la norme EN 60350-1 s'appliquent également pour les réglages.

- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .
- 2) Sortez la plaque régulièrement pour vérifier si l'aliment vous semble suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

## Pâte Brisée

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]
Tarte aux pommes (Apple pie) (moule Ø 20 cm) *		<b>160</b>	<b>2</b>	<b>90-100</b>
		<b>180</b>	<b>1</b>	<b>85-95</b>
Gâteau aux pommes, couvert		160-170	2	50-70
		<b>170-180</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>60-70</b>
		<b>160-170</b>	<b>2</b>	<b>50-70</b>
Gâteau aux fruits avec coulis (moule)		150-160	2	55-75
		170-180	2	55-75
		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>55-65</b>
Tarte aux fruits et à la crème (plaque)		<b>220-230</b> <sup>1)</sup>	<b>1</b>	<b>30-50</b>
		<b>180-190</b>	<b>1</b>	<b>30-50</b>

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante /  Chaleur sole/voûte /  Cuisson intensive

 Température / <sup>5</sup> Niveau /  Temps de cuisson

\* Les dispositions de la norme EN 60332-1 s'appliquent également pour les réglages.

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

QUELFOUR.COM

# Cuire

## Pâte à lever/Pâte au fromage blanc et à l'huile

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Kouglof		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>50-60</b>
		160-170	2	50-60
Pain de Noël		<b>150-160</b>	<b>2</b>	<b>45-65</b>
		160-170	2	45-60
Crumble		150-160	2	35-45
		<b>170-180</b>	<b>3</b>	<b>35-45</b>
Gâteau aux fruits (plaque)		160-170	2	40-50
		<b>170-180</b>	<b>3</b>	<b>50-60</b>
Poches aux fruits (1 plaque)		150-160	2	25-30
		<b>160-170</b>	<b>2</b> <sup>1)</sup>	<b>25-30</b>
Poches aux fruits (2 plaques)		150-160	1+3	25-30 <sup>2)</sup>

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante /  Chaleur sole / voûte

 Température / <sup>5</sup><sub>1</sub> Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Pour la pâte à lever. Utilisez le niveau 2 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 2) Sortez la plaque régulièrement pour vérifier si l'aliment vous semble suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

## Pâte à lever/Pâte au fromage blanc et à l'huile

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 1	 [min]
Pain blanc		180-190	2	35-45
		<b>190-200</b>	<b>2</b>	<b>30-40</b>
Pain complet		180-190	2	55-65
		<b>200-210</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>45-55</b>
Pizza (plaque)		170-180	2	30-45
		<b>190-200</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>30-45</b>
		<b>170-180</b>	<b>2</b> <sup>2)</sup>	<b>30-45</b>
Tarte à l'oignon		170-180	2	30-40
		<b>180-190</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>25-35</b>
		<b>170-180</b>	<b>2</b>	<b>30-40</b>
Faire lever la pâte		35	<sup>3)</sup>	15-30
		<b>35</b>	<sup>3)</sup>	<b>15-30</b>

Mode de cuisson / Chaleur tournante / Chaleur sole/voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré
- 2) Pour la pâte à lever. Utilisez le niveau 3 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 3) Le récipient peut être placé directement sur la sole de l'enceinte. En fonction de la taille du récipient, il est possible de retirer les supports de gradins. Si vous utilisez la Chaleur sole/voûte , placez en plus la grille sur la sole de l'enceinte.

# Cuire

## Génoise

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Fond de tarte (2 œufs)		160-170	2	20-30
		<b>160-170</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>15-25</b>
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs)		170-180	2	20-35
		<b>150-160</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>30-45</b>
Gâteau de Savoie *		<b>180</b>	<b>2</b>	<b>20-30</b>
		<b>150-170</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>20-45</b>
Gâteau roulé		170-180 <sup>1)</sup>	2	15-20
		<b>180-190</b> <sup>1)</sup>	<b>2</b>	<b>15-20</b>

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chauffage accéléré /  Niveau /  Temps de cuisson

 Température /  Niveau /  Temps de cuisson

\* Les dispositions de la norme EN 60350-1 s'appliquent également pour les réglages.

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

## Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Gâteaux/ pâtisseries		 [°C]	 1	 [min]
Choux (1 plaque)		<b>160-170</b>	<b>2</b>	<b>30-45</b>
		180-190 <sup>1)</sup>	3	25-35
Choux (2 plaques)		<b>160-170</b>	<b>1+3</b>	<b>30-45</b> <sup>2)</sup>
Pâte feuilletée (1 plaque)		<b>170-180</b>	<b>2</b>	<b>20-30</b>
		190-200	3	20-30
Pâte feuilletée (2 plaques)		<b>170-180</b>	<b>1+3</b>	<b>20-30</b> <sup>2)</sup>
Macarons (1 plaque)		<b>120-130</b>	<b>2</b>	<b>25-50</b>
		120-130 <sup>1)</sup>	3	25-45
Macarons (2 plaques)		<b>120-130</b>	<b>1+3</b>	<b>25-50</b> <sup>2)</sup>

Mode de cuisson / Chaleur Tournante + /  Chaleur sole / voûte

Température / Niveau / Temps de cuisson

- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré
- 2) Sortez la plaque régulièrement pour vérifier si l'aliment vous semble suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.

QUEL FOUR.COM

# Rôtir

---

## Modes de cuisson

En fonction de l'utilisation, vous pouvez utiliser Chaleur tournante + , Hydra-Cook  ou Chaleur sole-voûte .

## Accessoires de cuisson

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

plat à rôtir, cocotte, plat en pyrex résistant aux hautes températures, sachet de cuisson, plat en terre cuite Römer-topf, plaque de cuisson universelle, grille et/ou plaque pour griller et rôtir (si le four en est équipé) sur plaque de cuisson universelle.

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôtir car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.

En outre, l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille.

## Conseils

- Brunissage : le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Temps de repos : après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Cuisson de volaille : badigeonnez la volaille avec une légèrément salée, 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

## Remarques sur les tableaux de cuisson

Dans les tableaux, les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Réduire le temps de 10 min. si le four est préchauffé.

### Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

En Chaleur tournante +  ou Hydra-Cook  la température doit être réglée environ 20 °C plus bas qu'en Chaleur sole-voûte .

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C.

Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

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

### Préchauffage

Le préchauffage n'est nécessaire qu'avec le rosbif et le filet.

### Temps de cuisson

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 [minutes/cm]:

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

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

Vérifiez après le temps le plus court indiqué si la viande déjà cuite.

### Niveau <sup>5</sup><sub>1</sub>

En règle générale, enfournez au niveau 2.

# Rôtir

## Tableaux de cuisson

### Bœuf, veau

Plat		Température [°C]	Niveau	Durée de rôtissage [min]	Température à cœur [°C]
Rôti de bœuf, env. 1 kg		170–180	2	100–130 <sup>5)</sup>	85–95
		<b>190–200</b>	<b>2</b>	<b>110–140<sup>5)</sup></b>	
Filet de bœuf, env. 1 kg <sup>1)</sup>		150–160 <sup>4)</sup>	2	20–50	40–70 <sup>8)</sup>
		150–160 <sup>4)</sup>	2	20–50	
		<b>180–190<sup>4)</sup></b>	<b>2</b>	<b>20–50</b>	
Rosbif, env. 1 kg <sup>1)</sup>		150–160 <sup>4)</sup>	2	30–60	40–70 <sup>8)</sup>
		150–160 <sup>4)</sup>	2	30–60	
		<b>180–190<sup>4)</sup></b>	<b>2</b>	<b>30–60</b>	
Rôti de veau, environ 1,5 kg		<b>190–200</b>	<b>2</b>	<b>70–90<sup>5)</sup></b>	70–80
		190–200	2	70–90 <sup>6)</sup>	
		200–210	2	70–90 <sup>5)</sup>	

Mode de cuisson / Température / Niveau / Durée de rôtissage / Température à cœur

Chaleur tournante + / Profi / Chaleur sole-voûte

- Utilisez la plaque de cuisson multi-usage. Saisissez préalablement la viande sur la table de cuisson.
- Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook , déclenchez tout d'abord une diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.
- Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook , répartissez après la phase de préchauffage les diffusions de vapeur manuelles tout au long de la cuisson.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .
- Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Après la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- Si vous possédez une sonde thermique distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.
- En fonction du degré de cuisson souhaité : saignant : 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–70 °C

## Porc

Plat		 Température / [°C]	 Niveau	 Durée de rôtissage / [min]	 Température à cœur / [°C]
Rôti de porc/rôti en roulage, env. 1 kg		160–170	2	100–120 <sup>2)</sup>	80–90
	 <sup>1)</sup>	160–170	2	100–120 <sup>2)</sup>	
		<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>100–120<sup>2)</sup></b>	
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg		170–180	2	120–160 <sup>2)</sup>	80–90
	 <sup>1)</sup>	<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>120–160<sup>2)</sup></b>	
		190–200	2	130–160 <sup>2)</sup>	
Petit salé, env. 1 kg		150–160	2	60–80 <sup>2)</sup>	75–80
	 <sup>1)</sup>	<b>150–160</b>	<b>2</b>	<b>60–80</b>	
		170–180	2	80–100 <sup>2)</sup>	
Pain de viande, env. 1 kg		170–180	2	60–70 <sup>2)</sup>	80–85
		<b>200–210</b>	<b>2</b>	<b>70–80<sup>2)</sup></b>	

 Mode de cuisson /  Température /  Niveau /  Durée de rôtissage /  Température à cœur

 Chaleur tournante + /  Profi /  Chaleur sole-voûte

- 1) Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook <sup>1)</sup>, répartissez après la phase de pré-chauffage les diffusions de vapeur manuelles tout au long de la cuisson.
- 2) Après la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- 3) Si vous possédez une sonde thermique distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

# Rôtir

## Agneau, gibier

Plat		Température / [°C]	Niveau / 1	Durée de rôtissage / [min]	Température à cœur / [°C]
Gigot d'agneau, env. 1,5 kg		170–180	2	90–110 <sup>3)</sup>	75–80
		170–180	2	90–110 <sup>4)</sup>	
		<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>90–110<sup>3)</sup></b>	
Selle d'agneau, env. 1,5 kg		220–230 <sup>2)</sup>	2	40–60 <sup>4)</sup>	70–75
		220–230 <sup>2)</sup>	2	40–60	
		<b>230–240<sup>2)</sup></b>	<b>3</b>	<b>40–60<sup>4)</sup></b>	
Rôti de gibier, env. 1 kg		<b>200–210</b>	<b>2</b>	<b>80–100<sup>3)</sup></b>	80–90
		200–210	2	80–100 <sup>3)</sup>	

Mode de cuisson / Température / Niveau / Durée de rôtissage / Température à cœur

Chaleur tournante + / Profi / Chaleur sole toute

- 1) Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook<sup>®</sup> Profi, répartissez après la phase de préchauffage les diffusions de vapeur manuellement tout au long de la cuisson.
- 2) Préchauffez l'enceinte de cuisson.
- 3) Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- 4) Après la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- 5) Si vous possédez une sonde thermique distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

## Volaille, poisson

Plat		Température / [°C]	Niveau / 1	Durée de rôtissage / [min]	Température à cœur / [°C]
Volaille, 0,8–1 kg		<b>180–190</b>	2	<b>60–70</b>	85–90
		190–200	2	60–70	
Volaille, env. 2 kg		<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>100–120</b>	85–95
		190–200	3	100–120	
Volaille farcie, env. 2 kg		<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>110–130</b>	85–95
		190–200	3	110–130	
Volaille, env. 4 kg		<b>160–170</b>	<b>2</b>	<b>120–160</b> <sup>2)</sup>	85–90
		180–190	2	120–160 <sup>2)</sup>	
Poisson (morceaux), env. 1,5 kg		160–170	2	45–55	75–80
		<b>160–170</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>	
		<b>180–190</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>	

Mode de cuisson / Température / Niveau / Durée de rôtissage / Température à cœur

Chaleur tournante + / Profi / Chaleur sole-voûte

- 1) Si vous utilisez le mode de cuisson HydraCook , répartissez après la phase de pré-chauffage les diffusions de vapeur manuelles tout au long de la cuisson.
- 2) Après la moitié du temps de cuisson, versez environ 0,5 l de liquide.
- 3) Si vous possédez une sonde thermique distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

## Cuisson à basse température

Ce type de cuisson est idéal pour les pièces de bœuf, de porc, de veau et d'agneau délicates qui doivent être cuites à point.

Dorez tout d'abord la viande de toutes parts à haute température, pendant un temps bref.

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

Cette méthode permet à la viande de se détendre. Le jus de la viande commence alors à se répandre dans la viande et se répartit ainsi uniformément jusqu'aux couches externes. Le résultat est très tendre et juteux.

### Conseils

- Utilisez une viande maigre de qualité, sans tendons ni bords gras. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour rôtir, utilisez par exemple une matière grasse pouvant être chauffée à très haute température (par ex. du beurre clarifié ou de l'huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de cuisson est de 2 à 4 heures. Il est fonction du poids et de la taille des morceaux de viande, ainsi que du degré de cuisson et de brunissage souhaité.

### Dispositif d'évacuation

Utilisez la plaque de cuisson universelle avec la grille posée dessus. Pour préchauffer le four, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

- Insérez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille au niveau 2.
- Choisissez le mode de cuisson Chauffage sole/voûte  et une température de 130 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson universelle et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage de l'enceinte de cuisson, faites rôtir la pièce de viande sur toutes ses faces à feu vif sur le plan de cuisson.

 **Risque de brûlure !**  
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Déposez la viande sur la grille.
- Réduisez la température à 100 °C.
- Terminez la cuisson de la viande.

Vous pouvez également programmer un arrêt automatique du programme de cuisson (voir chapitre "Utilisation – Réglage du temps de cuisson").

# Cuisson à basse température

## Après le processus de cuisson

- Vous pouvez découper la viande immédiatement. Aucun temps de repos n'est nécessaire.
- Vous pouvez ainsi la laisser au chaud jusqu'à ce que vous passiez à table. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.
- La viande a une température de dégustation optimale. Pour la servir, dressez-la sur des assiettes chaudes et servez-la avec une sauce très chaude pour qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

## Temps de cuisson / températures à cœur

Viande	 [min]	 [°C]
Filet de bœuf	80-100	59
Rosbif		
- bleu	50-70	48
- à point	100-130	57
- bien cuit	160-190	69
Filet mignon de porc	80-100	63
Côtes fumées *	140-170	68
Filet mignon de veau	80-100	60
Longe de veau	100-130	63
Sell d'agneau	50-80	60

 Temps de cuisson

 Température à cœur

Si vous possédez une sonde thermique distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

\* sans os

QUEL FOUR.COM

# Griller



Risque de brûlure !

Si vous grillez porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte passe devant le ventilateur et est refroidi. Le bandeau de commande chauffe.

Fermez la porte lors de la grillade.

## Modes de fonctionnement

### Grand gril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

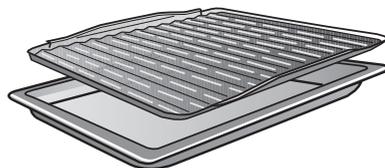
Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

### Turbogrill

Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles.

La résistance de voûte/gril et le ventilateur sont activés alternativement.

## Accessoires de cuisson



Utilisez la plaque de cuisson universelle avec la grille superposée ou la plaque pour griller et rôti (si le four en est équipé). Celle-ci évite que le jus qui s'écoule ne brûle, afin qu'il puisse être utilisé.

N'utilisez pas la plaque de cuisson.

## Préparer les aliments

Rincez brièvement la viande sous l'eau froide, puis séchez-la. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller pour éviter qu'elles perdent leur jus.

Vous pouvez badigeonner la viande maigre d'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.

Nettoyez les poissons plats ainsi que les darnes et salez-les. Vous pouvez également les arroser d'un peu de citron.

## Griller

- Déposez la grille ou la plaque pour griller et rôtir (si le four en est équipé) sur la plaque de cuisson universelle.
- Déposez les aliments à griller dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Faites chauffer la résistance de la voûte/du gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

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

- Enfournez l'aliment au niveau qui convient (voir Tableau des grillades).
- Fermez la porte.
- Retournez la viande après la moitié du temps.

QUEL FOUR.COM

# Griller

## Remarques sur le tableau des grillades

Les données indicatives du mode de cuisson recommandé qui figurent au tableau sont en caractères gras.

Vérifiez l'état de cuisson des aliments grillés passé le temps de cuisson préconisé le plus court.

Respectez les indications de durées, de niveaux de cuisson ou de températures. Elles tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.

## Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

## Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de la grille/du grill porte fermée pendant 5 minutes environ.

## Niveau

Sélectionnez le niveau en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller.

- Grillades plates : niveau 3 ou 4
- Pièces de grand diamètre : niveau 1 ou 2

## Temps de cuisson des grillades

- Les pièces de viande / poisson plates doivent cuire pendant env. 6–8 minutes par côté.

Les pièces plus hautes ont besoin de plus de temps par côté. Vérifiez que les pièces sont d'épaisseur à peu près égale afin que les temps de cuisson ne soient pas trop différents.

- Retournez la viande après la moitié du temps.

## Test de cuisson

Pour vérifier si la cuisson est bonne, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuillère.

- **à cœur :** lorsque la viande est encore très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
- **à point :** lorsque 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.

De manière générale, vérifiez la cuisson après le temps le court indiqué.

**Remarque :** 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 grill. Cela évite que la surface brunisse trop.

## Tableau des grillades

Faites chauffer la résistance de la voûte/du gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

Plat grillé	5 1	☐☐☐		☐☐☐☐	
		🌡️ [°C]	🕒 [min]	🌡️ [°C]	🕒 [min]
<b>Aliments plats</b>					
Biftecks	4/5	<b>300</b>	<b>10–17</b>	260	10–17
Burger *	4	<b>300</b>	<b>12–24</b>	–	–
Brochettes	4	220	12–17	<b>220</b>	<b>12–17</b>
Brochettes de volaille	4	220	12–17	<b>220</b>	<b>12–17</b>
Escalopes	4	<b>275</b>	<b>16–24</b>	240	13–22
Foie	3	220	<b>8–12</b>	220	8–12
Boulettes de bœuf	4	<b>275</b>	<b>10–20</b>	240	17–22
Saucisse à griller	3	<b>220</b>	<b>8–15</b>	220	10–17
Filet de poisson	4	220	15–25	<b>220</b>	<b>15–22</b>
Truites	4	220	15–25	<b>220</b>	<b>15–22</b>
Toast *	3	<b>300</b> <sup>2)</sup>	<b>5–8</b>	–	–
Croque Hawaï	3	220	8–12	<b>220</b>	<b>8–12</b>
Tomates	3	220	6–10	<b>220</b>	<b>8–12</b>
Pêches	2/3	275	5–10	<b>220</b>	<b>5–10</b>
<b>Aliments plus épais</b>					
Poulet, env. 1,2 kg	1 <sup>1)</sup>	220	60–70	<b>190</b>	<b>55–65</b>
Jarret de porc, env. 1 kg	2	–	–	<b>180</b>	<b>80–90</b>

☐☐☐ Gril / ☐☐☐☐ Turbogril

☐☐☐<sup>5</sup>/<sub>1</sub> Niveau / 🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson des grillades

\* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1 relatives à l'utilisation du mode de cuisson Gril ☐☐☐.

- 1) En mode de cuisson Turbogril ☐☐☐☐, utilisez le niveau 2.
- 2) Ne préchauffez pas la résistance de la voûte/du gril.

# Fonctions utiles

## Décongélation

Pour décongeler les aliments en douceur, sélectionner le mode Chaleur tournante +  sans régler de température.

Dans ce mode, le ventilateur s'enclenche et brasse l'air de l'enceinte à température ambiante.

 **Risque de salmonelles !**  
Pour décongeler la volaille, respectez les conditions de propreté.  
N'utilisez pas l'eau de décongélation.

## Conseils

- Sortez les produits surgelés de leurs emballages et disposez-les sur la plaque de cuisson universelle ou dans un plat pour les décongeler.
- Placez les volailles à décongeler sur une grille avec la plaque de cuisson universelle en dessous. Ainsi, l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.
- Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons. Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour absorber les épices.

## Temps de décongélation partielle ou complète

Les temps dépendent de la nature et du poids des produits congelés :

Aliment surgelé	 [g]	 [min]
Poulet	800	90–120
Viande	500	60–90
	1 000	90–120
Saucisse à griller	500	30–50
Poisson	1 000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteaux au beurre	500	20–30
Pain	500	30–50

 poids /  temps de décongélation

## Stérilisation de conserves

### Récipients à stériliser

 **Risque de blessures !**  
Lorsqu'elles sont chauffées, les boîtes de conserve fermées subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater. N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés.

- Bocaux à conserves
- Bocaux à couvercle vissé

### Stérilisation des fruits et légumes

Nous vous conseillons d'utiliser Chaleur tournante + .

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

- Enfourez la plaque de cuisson universelle au niveau 2 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante +  et une température de 150 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ébullition, c'est-à-dire jusqu'à ce que des bulles remontent régulièrement dans les bocaux.

Réduisez immédiatement la température pour éviter un débordement.

## Fruits et cornichons

- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température la plus faible et laissez encore les bocaux dans l'enceinte chaude pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

## Légumes

- Réduisez la température à 100 °C dès que l'ébullition est visible dans les bocaux.

	 [min]
Carottes	50-70
Asperges, pois et haricots	90-120

 Temps de stérilisation

- Une fois le temps de stérilisation écoulé, réglez la température la plus faible et laissez les bocaux encore 25 à 30 minutes supplémentaires dans l'enceinte chaude.

## Après la stérilisation

 **Risque de brûlure !**  
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux de l'enceinte de cuisson.
- Laissez reposer recouvert d'un torchon pendant 24 heures dans un endroit à l'abri des courants d'air.
- Vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

# Fonctions utiles

## Sécher/déshydrater

Le séchage 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 et bien mûrs et ne soient pas abîmés.

- Préparez les aliments.
  - Eplucher éventuellement les pommes, enlever le cœur et couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.
  - Dénoyer éventuellement les prunes.
  - Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.
  - Eplucher les bananes et les couper en rondelles.
  - Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.
  - Enlever les grandes tiges pour le persil ou l'aneth.

- Répartissez bien les aliments sur la plaque de cuisson universelle.

Si vous en avez une, vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson Miele perforée.

- Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +U  ou Chaleur sole-voûteV .
- Sélectionnez une température entre 80 et 100°C.
- Insérez le plat universel au niveau 2. En Chaleur tournante PlusU  vous pouvez également sécher simultanément aux niveaux 1+3.

Aliment à sécher		⌚ [min]
Fruits		120–480
Légumes		180–480
Herbes aromatiques		50–60

- Mode de cuisson / ⌚ Temps de séchage
- Chaleur tournante + /  Chaleur sole/voûte

- Réduisez la température lorsque des gouttes d'eau se forment dans l'enceinte.

 Risque de brûlure !  
Mettre des maniques pour retirer l'aliment.

- ◆ Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

Les fruits séchés doivent être entièrement secs mais tendres et élastiques. Lorsque vous les piquez ou que vous les coupez, il ne doit pas y avoir de jus.

- Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

## Brunissage

Le mode de cuisson brunissage est adapté à la cuisson de petites portions, comme par exemple des pizzas surgelées, des petits pains cuits, des gâteaux secs, des plats à base de viande et des rôtis. Grâce à l'utilisation optimale de la chaleur résiduelle, vous pourrez économiser jusqu'à 30 % d'énergie en comparaison avec les modes de cuisson traditionnels, et obtenir des résultats de cuisson de très bonne qualité.

Le mode n'est pas adapté pour des grandes quantités, dans lequel une cuisson à travers de prendre la place de la pâte fraîche (par ex. un gâteau éponge, un gâteau aux fruits ou des petits gâteaux). Il n'y a pas consommé moins d'énergie.

Vous pouvez régler une température entre 100 et 250 °C.

Pour une économie d'énergie maximale, veillez à bien garder le porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Exemples d'utilisation :

Plat	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Biscuits à l'emporte-pièce	150	25-30
Ratatouille	180	40-60
Filet de poisson dans du film alimentaire, env. 500 g	200	25-30
Pizza surgelée, précuite	200	20-25
Rôti de jambon, env. 1,5 kg	160	130-160
Bœuf en cube, env. 1,5 kg	180	160-180

🌡️ Température / 🕒 Temps de cuisson

Utilisez le niveau 1 ou le niveau 2 en fonction de la hauteur des aliments.

- Les temps indiqués s'appliquent à l'enceinte non préchauffée.
- Cuissez d'abord les viandes braisées avec un couvercle. Enlevez le couvercle après trois quarts du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

## Fonctions utiles

### Chauffage de la vaisselle

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

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. En fonction de la taille de la vaisselle, vous pouvez la placer sur la sole de l'enceinte et démonter en plus les supports de gradins.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .
- Réglez la température de 50 à 80 °C.

 Risque de brûlure !

Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer le plat du four. Quelques gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous des plats.

- Enlevez la vaisselle chauffée de l'enceinte.

### Produits surgelés/plats préparés

#### Conseils

#### Gâteaux, pizzas, baguettes

- Cuisez ces aliments surgelés sur la grille avec du papier sulfurisé. En raison de la différence de température, la plaque de cuisson et la plaque de cuisson universelle peuvent se déformer tellement lorsque ces produits sont préparés qu'il devient difficile de les retirer de l'enceinte. Toute nouvelle utilisation provoque une nouvelle déformation.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

#### Pommes frites, croquettes ou produits semblables

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson universelle. Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

### Préparation

Cuire les aliments en douceur est bon pour la santé.

Par exemple, vous devez laisser dorer les gâteaux, les pizzas, les frites ou autres sans les laisser trop brunir.

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

QUEL FOUR.COM

## Nettoyage et entretien

 Risque de brûlure !

Les résistances doivent être éteintes.  
L'enceinte doit avoir refroidi.

 Risque de blessure !

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des détergents non adaptés. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four et des produits de détartrage. Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. Enlevez immédiatement les résidus de détergent.

### Détergents à ne pas utiliser

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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- de produits détartrants sur la façade du four
- de produits abrasifs (par ex. poudres et laits à récurer, pierres de nettoyage)
- de détergents contenant des solvants
- de détergents pour inox
- de détergents pour lave-vaisselle
- de produits à vitres
- de détergents pour tables de cuisson en vitrocéramique
- d'éponges avec tampon abrasif ou de brosses (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant encore des résidus de détergent abrasif)
- de gomme de nettoyage
- de grattoirs métalliques acérés
- de paille de fer
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec des détergents abrasifs
- de nettoyant pour four
- de spirales à récurer en inox

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

Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures.

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

## Conseils

- Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.
- Pour un nettoyage à la main facilité, vous pouvez démonter la porte et même la désassembler, vous pouvez également enlever les supports de gradins avec les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip (si le four en est équipé) et abaisser la résistance de la voûte/du gril.

## Salissures normales

Sur le pourtour de l'enceinte de cuisson se trouve une couche de soie de verre servant de joint pour étanchéifier la vitre de la porte. Cette couche est fragile et résiste mal aux frottements.

Ne la nettoyez pas si possible.

- 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.
- Éliminez tout résidu de nettoyant à l'eau claire. Ceci est particulièrement important avec les pièces traitées PerfectClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

## Nettoyage et entretien

### Salissures incrustées (excepté les tiroirs entièrement téléscopiques FlexiClip)

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces émaillées. 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 pour verre ou une spirale inox (par ex. la spirale Spirinett de Spontex), de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Lorsque les surfaces en émail avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies. 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 le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.

## Nettoyage de l'enceinte de cuisson par pyrolyse

Vous pouvez nettoyer le four par pyrolyse  au lieu de le nettoyer à la main.

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

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de pyrolyse avec pour chacun une durée différente. Sélectionnez :

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

La porte de l'appareil est verrouillée automatiquement au démarrage de la pyrolyse. Vous pouvez l'ouvrir de nouveau qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

Vous pouvez également différer le début de la pyrolyse, par exemple pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

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

## Préparation du nettoyage par pyrolyse

Les températures très élevées atteintes lors de la pyrolyse endommagent les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse. Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse avant de démarrer la pyrolyse. Ceci vaut également pour les accessoires en option non pyrolyzables.

Les accessoires suivants sont compatibles avec la pyrolyse et peuvent donc rester dans l'enceinte de cuisson pendant le nettoyage par pyrolyse :

- Supports de gradins
- Tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip HFC 72
- Grille HBBR 72
- Retirez les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.
- Placez la grille au niveau supérieur.

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse.

Les résidus incrustés peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées.

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

# Nettoyage et entretien

## Démarrer le programme de nettoyage par pyrolyse

 **Risque de brûlure !**  
Lors de la pyrolyse, la façade du four s'échauffe davantage que pendant l'utilisation normale du four.  
Empêchez les enfant de toucher le four pendant la pyrolyse.

- Sélectionnez Pyrolyse .



PY 1

PY 1 est affiché. Le chiffre clignote.

Avec le sélecteur rotatif < > vous pouvez choisir entre PY 1, PY 2 et PY 3.

- Sélectionnez le niveau de pyrolyse souhaité.
- Validez en appuyant sur OK.

Le programme de nettoyage par pyrolyse débute.

 est également affiché.



PY 1



 clignote, jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

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

L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé pendant le nettoyage par pyrolyse.

Si vous souhaitez suivre le déroulement de la pyrolyse, vous devez afficher la fonction .

- Sélectionnez .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

Le temps restant de la pyrolyse s'affiche. Il ne peut pas être modifié.

Si dans un intervalle vous avez programmé le minuteur, un signal sonore retentit une fois la durée du minuteur écoulée,  clignote et le temps est décompté. Dès que vous confirmez avec OK, tous les signaux sonores et visuels s'éteignent. PY et les chiffres du nettoyage pyrolyse sélectionnés réapparaissent.

## Départ différé de la pyrolyse

Démarrez la pyrolyse comme décrit précédemment puis décalez l'heure de fin (vous disposez d'un délai de cinq minutes pour le faire).

■ Sélectionnez .

■ À l'aide du sélecteur rotatif < >, déplacez le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il se trouve en dessous du symbole .

:- - apparaît.

■ Validez en appuyant sur OK.

L'heure de fin calculée en additionnant l'heure actuelle et la durée du nettoyage par pyrolyse sélectionné apparaît dès que vous tournez le sélecteur rotatif < > à droite.

■ Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif < >.

■ Validez en appuyant sur OK.

L'heure de fin programmée est enregistrée.

Le chauffage de l'enceinte s'arrête.

Tant que l'heure de début n'est pas encore atteinte, vous avez encore la possibilité de modifier l'heure de fin saisie.

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

## À la fin du programme de nettoyage par pyrolyse



0:00,  et  sont d'abord affichés.

Tant que  est allumé, la porte reste fermée. Si  clignote, la porte est déverrouillée.

Dès que la porte est déverrouillée :

-  s'éteint.
-  clignote.

Un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 2").

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

 Risque de brûlure !

Attendez que le four ait refroidi avant d'enlever les éventuels résidus de pyrolyse.

■ Débarrassez l'enceinte de cuisson et les accessoires des éventuels résidus de la pyrolyse (par exemple les cendres) qui peuvent s'être accumulés, selon le degré de salissure du four.

## Nettoyage et entretien

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

Selon le degré de salissure de l'appareil, il se peut qu'il y ait un dépôt sur la vitre de la porte. Vous l'éliminerez facilement avec une éponge à vaisselle, un grattoir ou une spirale en acier inoxydable (par ex. la spirale Spirinett de Spontex) et du liquide vaisselle.

- Après le nettoyage par pyrolyse, déployez à plusieurs reprises les rails télescopiques FlexiClip.

### Attention :

- Sur le pourtour de l'enceinte de cuisson se trouve une couche de soie en verre servant de joint pour étanchéifier la vitre de la porte. Cette couche est fragile et résiste mal aux frottements. Ne la nettoyez pas si possible.
- Après le nettoyage, il se peut qu'il subsiste quelques taches ou décolorations sur les rails FlexiClip. Leur fonctionnement n'en est pas affecté.
- Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation de l'émail. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

### Interrompre le programme de nettoyage par pyrolyse

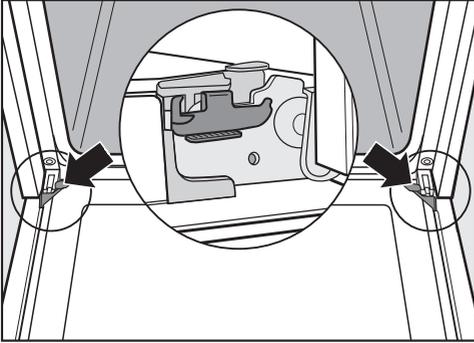
En général, après une interruption de la pyrolyse, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température dans l'enceinte soit inférieure à 280 °C.  est allumé tant que la température dans l'enceinte n'est pas inférieure à cette valeur. Dès que  clignote, la porte est déverrouillée.

Les événements suivants interrompent le nettoyage par pyrolyse :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •. Une fois la porte déverrouillée,  s'éteint et l'heure est affichée. Au besoin, redémarrez le nettoyage pyrolyse.
- Vous avez tourné le sélecteur de mode de cuisson sur un autre mode. *Py* et  apparaissent. Une fois la porte déverrouillée,  et *Py* clignotent.
- En cas de panne de courant. *Py* et  apparaissent. Une fois la porte déverrouillée,  et *Py* clignotent. Une fois le courant rétabli, *Py* reste allumé tant que la température de l'enceinte demeure inférieure à 280 °C. Ensuite  est affiché. La porte est déverrouillée et l'heure s'affiche.

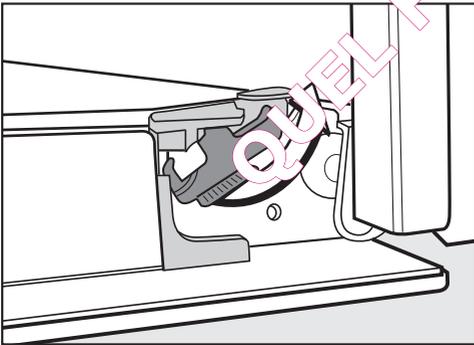
## Démontage de la porte

La porte pèse environ 10 kg.



La porte du four est reliée aux charnières de porte grâce à des supports. Pour démonter la porte vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières de porte.

- Ouvrez complètement la porte.

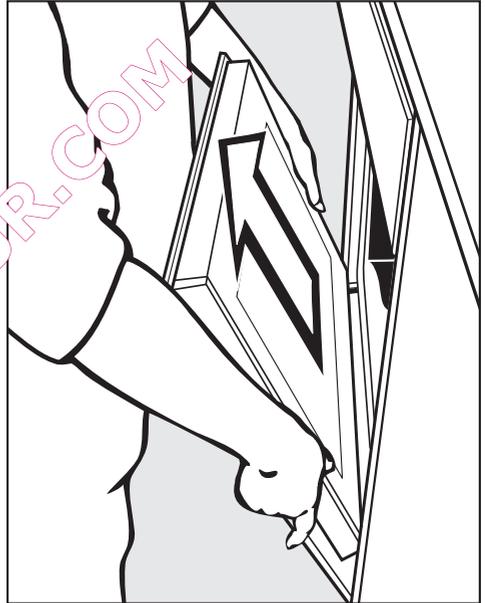


- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant jusqu'à la butée.

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

Ne tirez jamais la porte en la tenant par la poignée pour l'enlever des supports, car la poignée pourrait se rompre.

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



- Prenez la porte par les côtés et retirez-la des supports par le haut. Veillez à ne pas coincer la porte.

## Nettoyage et entretien

### Désassemblage de la porte

La porte est un système ouvert composé de 4 vitres traitées qui réfléchissent la chaleur.

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

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

Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez surtout pas de détergents abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

Pour le nettoyage des vitres de portes, tenez compte des conseils qui sont valables pour la façade.

Les vitres de porte ne sont pas traitées de la même façon sur toutes leurs faces. Les côtés faisant face à l'enceinte sont traités pour être réfléchissants. Lors du réassemblage de la porte, il faut remettre les vitres dans la position adéquate.

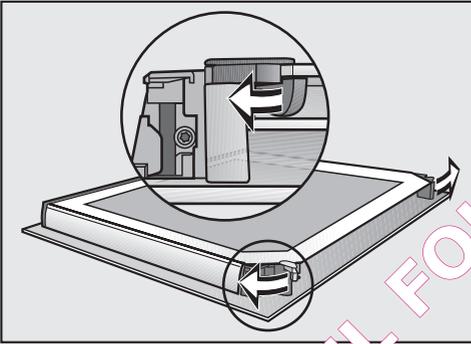
Le produit nettoyant pour fours abîme les profilés en aluminium. Nettoyez les éléments avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

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

## Nettoyage et entretien

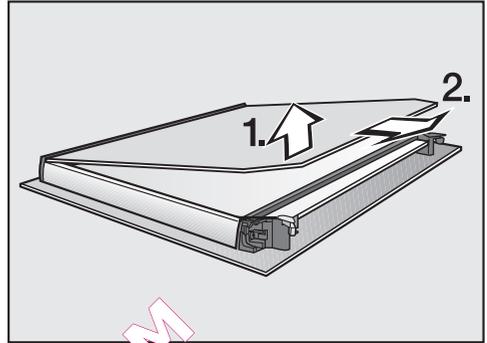
**⚠** Risque de blessure !  
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

- Posez la vitre de porte externe sur une surface souple (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.

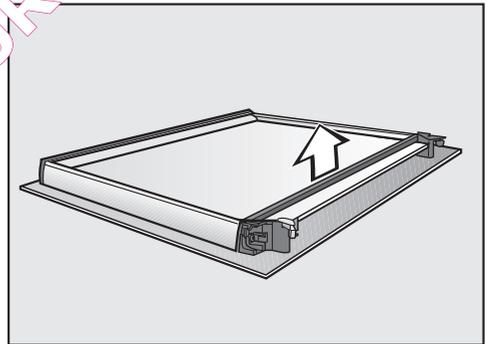


- Ouvrez les dispositifs de fixation des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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

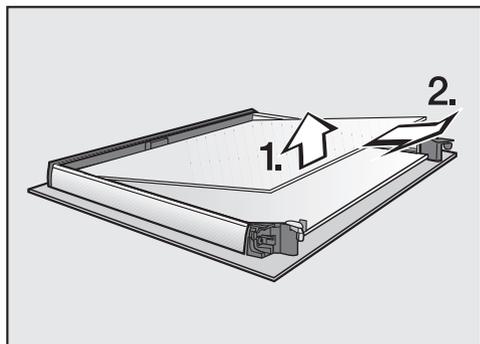


- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.

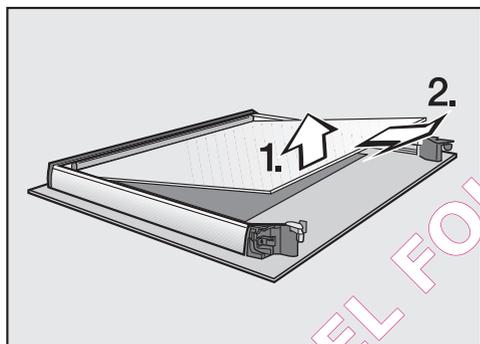


- Retirez le joint.

## Nettoyage et entretien



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



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

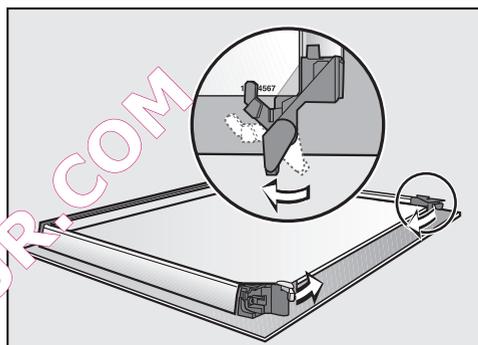
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en micro-fibres propre et humide.

- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

Réassemblez ensuite la porte avec soin :

Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, se référer à la référence indiquée sur les vitres de porte.

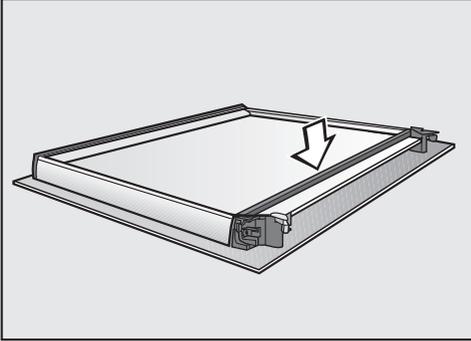
- Insérez la vitre intermédiaire inférieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).



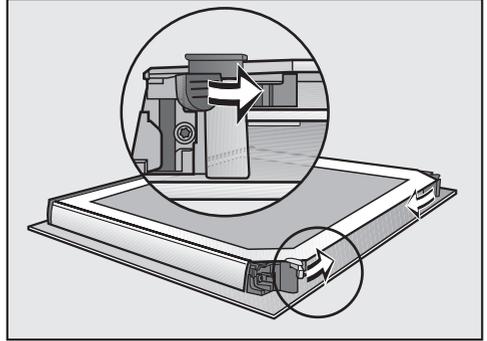
- Tournez les arrêts pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.

- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée). La vitre de porte doit être contre les arrêts.

## Nettoyage et entretien

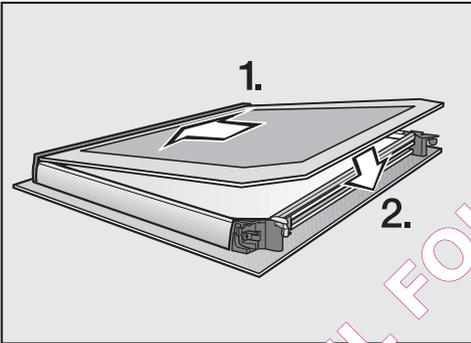


- Remettez le joint.



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

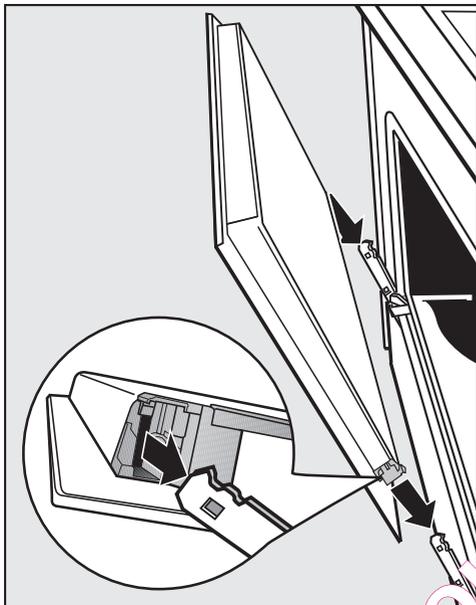
La porte est réassemblée.



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

# Nettoyage et entretien

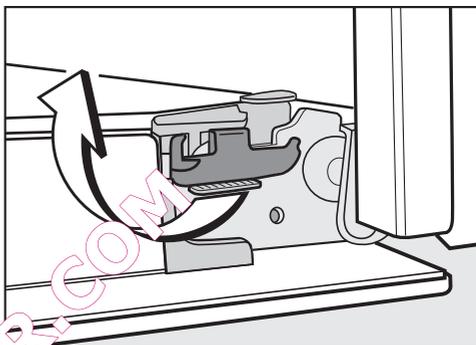
## Montage de la porte



- Prenez la porte par les côtés et enfoncez-la sur les supports des charnières par le haut. Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez complètement la porte.

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



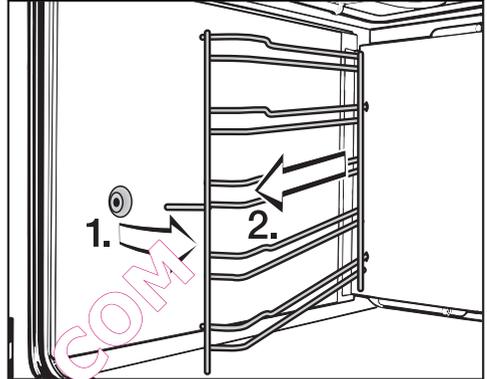
- Pour verrouiller les étriers de blocage : tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

### Démonter les supports de gradins avec les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip

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

Si vous souhaitez d'abord démonter séparément les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip, reportez-vous aux indications du chapitre "Équipement – Monter et démonter les tiroirs entièrement télescopiques FlexiClip".

⚠ Risque de brûlure !  
Les résistances doivent être éteintes.  
L'enceinte de cuisson doit avoir refroidi.



- ▼ 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.

QUELFOUR.COM

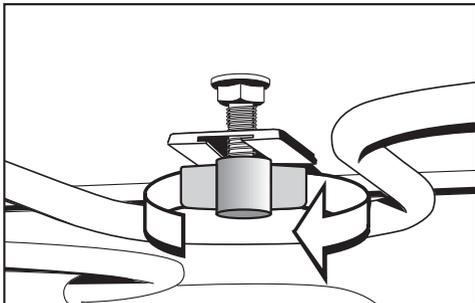
## Nettoyage et entretien

---

### Abaisser la résistance de la voûte/du grill

⚠ Risque de brûlure !  
Les résistances doivent être éteintes.  
L'enceinte doit avoir refroidi.

- Démontez les supports de gradins.



- Desserrez l'écrou papillon.

La résistance de la voûte/du grill ne doit  
être endommagée.  
Ne forcez pas pour abaisser la résis-  
tance de la voûte/du grill.

- Abaissez prudemment la résistance  
de la voûte/du grill.

Vous pouvez à présent nettoyer la voûte  
de l'enceinte de cuisson.

- Relevez la résistance de la voûte/du  
grill et resserrez l'écrou papillon.
- Montez les supports de gradins.

## Détartrage du système de génération de vapeur

### Quand effectuer un programme de détartrage

Le système de génération de vapeur doit être détartré régulièrement, en fonction de la dureté de l'eau.

Vous pouvez à tout moment lancer un programme de détartrage.

Cependant, vous êtes automatiquement invité à effectuer un détartrage après un nombre déterminé de processus de cuisson, afin de garantir le bon fonctionnement du four.

Un message vous invitant à effectuer un détartrage s'affiche lorsque vous sélectionnez le mode HydraCook  :



Vous pouvez encore utiliser dix fois le mode HydraCook . Vous devrez ensuite exécuter le processus de détartrage.

Le symbole s'éteint après quelques secondes. Vous pouvez aussi l'éteindre en effleurant la touche OK.

Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson.

Le nombre de processus de cuisson restant est décompté jusqu'à ce que les symboles   et  s'affichent.



Ensuite, l'utilisation du mode HydraCook  est bloquée. Elle ne sera possible que lorsque vous aurez effectué le détartrage.

### Déroulement d'un programme de détartrage :

Lorsque vous avez lancé un programme de détartrage, vous devez le terminer jusqu'au bout. Il ne peut pas être interrompu.

Le programme de détartrage dure environ 90 minutes et se déroule en plusieurs étapes :

- E 0* Aspiration du produit de détartrage
- E 1* Phase d'action
- E 2* Rinçage 1
- E 3* Rinçage 2
- E 4* Rinçage 3
- E 5* Évaporation de l'eau résiduelle

# Nettoyage et entretien

## Préparation du détartrage

Vous avez besoin d'un récipient d'une contenance d'1 l environ.

Pour que vous n'ayez pas à maintenir le récipient contenant le produit de détartrage sous le flexible de remplissage, votre appareil est livré avec un flexible plastique à ventouse.

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons d'utiliser les pastilles détartrantes fournies qui ont été spécialement conçues pour Miele.

Les autres produits de détartrage qui, outre l'acide citrique, contiennent d'autres acides et/ou d'autres substances non désirables, comme les chlorures, peuvent engendrer des dégâts. De plus, l'effet souhaité ne peut être garanti si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

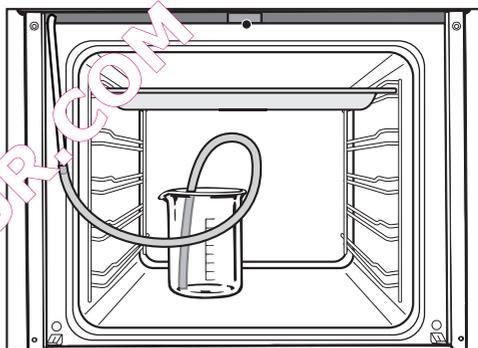
**Remarque :** Vous pouvez vous procurer d'autres pastilles de détartrage auprès des revendeurs de la marque Miele, de votre service après-vente Miele ou sur la boutique en ligne [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com).

- Remplissez le récipient d'environ 600 ml d'eau froide du robinet et placez-y une pastille de détartrage.

- Plongez une extrémité du flexible plastique jusqu'au fond du récipient, et fixez-le au récipient à l'aide de la ventouse.

Respectez le dosage du produit de détartrage. Sinon, votre four risque d'être endommagé.

- Poussez la plaque de cuisson multi-usage jusqu'à la butée au niveau supérieur, afin de recueillir le produit détartrant suite à l'utilisation.



- Déposez le récipient contenant le produit de détartrage dans l'enceinte de cuisson. Fixez l'autre extrémité du flexible plastique au tube de remplissage.

## Exécuter le processus de détartrage

Dès que vous avez lancé le processus d'aspiration  $E \text{ U}$ , vous ne pouvez plus interrompre le processus de détartrage.

- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook  $\text{U}$ .
- Tournez le sélecteur rotatif  $< >$  pour sélectionner  $E$ .
- Validez en appuyant sur  $OK$ .

Si la fonction HydraCook  $\text{U}$  est déjà bloquée, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en effleurant la touche  $OK$ .

Le message vous demandant de procéder au **processus d'aspiration** ( $E \text{ U}$ ) s'affiche et le triangle  $\blacktriangle$  clignote sous  $\text{U}$ .



- Validez en appuyant sur  $OK$ .

Le processus d'aspiration commence. Vous entendez des bruits de pompe.

La quantité de produit de détartrage effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

La **phase d'action** démarre ( $E \text{ I}$ ). Vous pouvez en suivre le déroulement.



- Laissez le récipient avec raccord flexible vers le flexible de remplissage dans l'enceinte de cuisson et remplissez d'environ 300 ml d'eau car le système aspire encore du liquide pendant la phase d'action.

Le système aspire encore du liquide toute les 3 minutes. Vous entendez des bruits de pompe.

Vous pouvez afficher les étapes du détartrage :

- Sélectionnez  $\text{'}\equiv$ .
- Utilisez le sélecteur rotatif  $< >$  pour déplacer le triangle  $\blacktriangle$  jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole  $\text{!}$ .



- Pour afficher à nouveau le temps restant, utilisez le sélecteur rotatif  $< >$  pour déplacer le triangle  $\blacktriangle$  jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole  $\text{!}$ .

Une fois que le produit a agi, un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce réglage ait été activé (voir chapitre "Réglages - P 2").

## Nettoyage et entretien

**Suite à la phase d'action**, vous devez rincer le système de génération de vapeur pour éliminer les résidus de produit de détartrage.

Pour ce faire, environ 1 l d'eau du robinet est pompé à trois reprises à travers le système de génération de vapeur et recueillis sur la plaque de cuisson universelle.

- Retirez la plaque de cuisson universelle contenant le produit de détartrage, videz-la et replacez-la sur le niveau d'introduction supérieur.
- Retirez le tuyau en plastique du récipient.
- Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 l d'eau froide du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus d'aspiration du **premier rinçage (E 2)** démarre.

L'eau passe à travers le système de génération de vapeur et est recueillie sur la plaque de cuisson multi-usage.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usage contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-la et replacez-la sur le niveau d'introduction supérieur.
- Retirez le flexible plastique du récipient et remplissez le récipient d'environ 1 l d'eau froide du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.

◆ Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus d'aspiration du **second rinçage (E 3)** démarre.

- Répétez les quatre dernières étapes.

Le processus d'aspiration du **troisième rinçage (E 4)** démarre.

Laissez la plaque de cuisson multi-usage et l'eau de rinçage captée pendant le troisième processus de rinçage dans l'enceinte lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

- Retirez le récipient et le flexible de l'enceinte de cuisson.

- Fermez la porte.

Vous pouvez démarrer l'**évaporation de l'eau résiduelle** (E 5).

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

N'ouvrez pas la porte pendant l'opération d'évaporation de l'eau résiduelle.



- Validez en appuyant sur **OK**.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et l'indication correspondant à la durée de l'évaporation de l'eau résiduelle s'affiche.



Cette durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau effectivement restante.

L'écoulement de la dernière minute est affiché seconde par seconde.

Lorsque l'évaporation d'eau résiduelle est terminée :

- 0:00 apparaît.
-  clignote.
- Un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages - P 2").



- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **•**.

**Risque de brûlure !**

Laissez refroidir l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de procéder au nettoyage.

- Retirez la plaque de cuisson multi-usage contenant le liquide recueilli, puis nettoyez le four refroidi pour retirer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.

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

## En cas d'anomalie

Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui surviennent dans le cadre de l'utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.

Sollicitez le service après-vente (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

 **Risque de blessure !** Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à effectuer des travaux d'installation et de maintenance sur les appareils électroménagers, ainsi que des réparations.

N'ouvrez jamais la carrosserie du four ! Des travaux d'installation et de maintenance non conformes peuvent faire courir un danger considérable à l'utilisateur. Miele décline toute responsabilité en cas d'installation ou de réparation non conforme.

Problème	Cause et solution
<b>L'écran est sombre.</b>	L'affichage de l'heure est désactivé. C'est pour cette raison que l'écran s'éteint lorsque le four est hors tension. ■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence à l'écran, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – P 1").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele.
<b>Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais l'heure et le symbole  restent allumés à l'écran.</b>	La sécurité enfants  est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Sécurité enfants  ").
<b>L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.</b>	Le mode expo est activé. <i>RES_</i> est indiqué. Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage du four ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (cf. chapitre "Réglages – P 8").

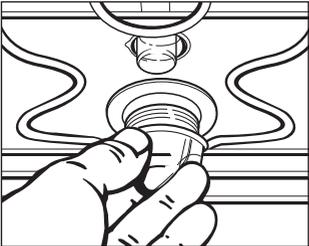
Problème	Cause et solution
<b>Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais le four ne fonctionne pas.</b>	<p>Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur ● et arrêtez le four. Vous devez ensuite redémarrer le programme de cuisson.</li> </ul>
<b>12:00 et le triangle ▲ clignotent sous le symbole ☼.</b>	<p>La panne de courant a duré plus de 200 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez à nouveau l'heure (voir chapitre "Mise en service").</li> </ul>
<b>0:00 s'affiche de façon inattendue à l'écran et ☼ clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.</b>	<p>Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position ● et arrêtez le four. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.</li> </ul>
<b>F 32 s'affiche à l'écran.</b>	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur ● et sélectionnez de nouveau le niveau de pyrolyse de votre choix.</li> </ul> <p>Si le problème persiste, contactez le service après-vente Miele.</p>
<b>F 33 s'affiche à l'écran.</b>	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur ● et arrêtez le four.</li> </ul> <p>Si le problème persiste, contactez le service après-vente Miele.</p>
<b>L'écran affiche F XX.</b>	<p>Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
L'eau n'est pas pompée en mode Hydra-Cook  .	<p>Le mode expo est activé. Vous pouvez utiliser le four, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez le mode expo (cf. chapitre "Réglages - P 8").</li> </ul> <p>La pompe du système d'évaporation est défectueuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service après-vente Miele.</li> </ul>
 10 s'affiche à l'écran.	<p>Vous pouvez encore utiliser dix fois le mode Hydra-Cook . Le nombre de processus de cuisson restant est décompté jusqu'à ce que les symboles  et  s'affichent. Vous devrez ensuite exécuter le processus de détartrage (voir chapitre "Détartrer le système d'évaporation "). Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson.</p>
 10 et  s'affichent à l'écran.	<p>L'utilisation du mode HydraCook  est bloquée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lancez le programme de détartrage (voir chapitre "Détartrer le système d'évaporation "). Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson.</li> </ul>
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	<p>À la fin du processus 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.</p> <p>Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.</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"> <li>■ Rallumez le four.</li> </ul>

Problème	Cause et solution
<b>Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.</b>	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
<b>Le gâteau / les biscuits ne sont pas dorés uniformément.</b>	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou le couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. ■ En mode Chaleur du haut / Chaleur du bas  , les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.
<b>Après le nettoyage par pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte.</b>	La pyrolyse consiste à brûler les salissures, il reste donc de la cendre. ■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humide. Si vous trouvez encore des salissures importantes, redémarrez le nettoyage par pyrolyse, en allongeant éventuellement la durée.
<b>Lorsque l'on insère ou retire la grille ou un autre accessoire, des bruits se font entendre.</b>	La surface résistante à la pyrolyse de la grille d'introduction crée un effet de frottement lorsque l'on insère ou retire un accessoire. ■ Afin de réduire les effets de frottement, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire qui supporte les températures élevées sur un essuie-tout et graissez les supports de gradins. Répétez ce processus après chaque nettoyage pyrolyse.

## En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<b>L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.</b>	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – P 7").
<b>L'éclairage supérieur de l'enceinte ne s'active pas.</b> 	<p>La lampe halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="407 379 1042 507" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> <b>Risque de brûlure !</b> Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.</li><li>■ 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.</li><li>■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9).</li><li>■ Remettez le cache de la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-le en la tournant vers la droite.</li></ul> <p>Remettez le four sous tension.</p>

## Service après-vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et ses instructions de montage.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

## Conditions et durée de garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

QUEL FOUR.COM

# Raccordement électrique

 Risque de blessures !

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

Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué exclusivement par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les réglementations en vigueur, en matière d'électricité et d'ordonnances de la compagnie de distribution d'électricité locale.

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

Il est recommandé d'effectuer le **branchement par une prise électrique**, ce qui facilitera l'intervention du service après-vente.

Si la prise n'est plus accessible à l'utilisateur ou qu'un **raccordement fixe** est prévu, un dispositif de sectionnement sur chaque pôle doit être prévu côté installation.

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).

## Données de raccordement

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

■ Pour toute question adressée à Miele, indiquez toujours :

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

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

## Four

Le four est doté d'un câble à 3 conducteurs d'env. 1,7 m avec fiche pour monophasé 230 V, 50 Hz.

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

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

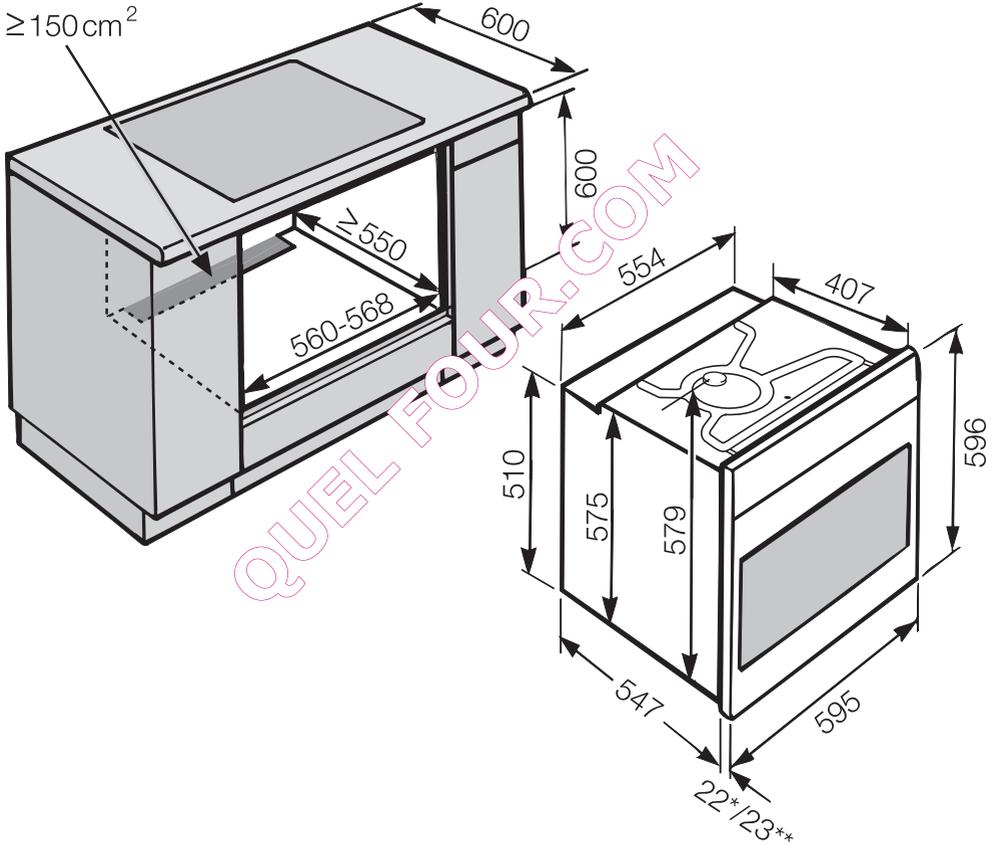
# Croquis cotés pour le montage

## Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

## Encastrement dans un meuble bas

Si le four doit être encastré en dessous d'une table de cuisson, vous devez respecter les instructions d'installation de la table de cuisson, de même que la hauteur d'encastrement de la table de cuisson.

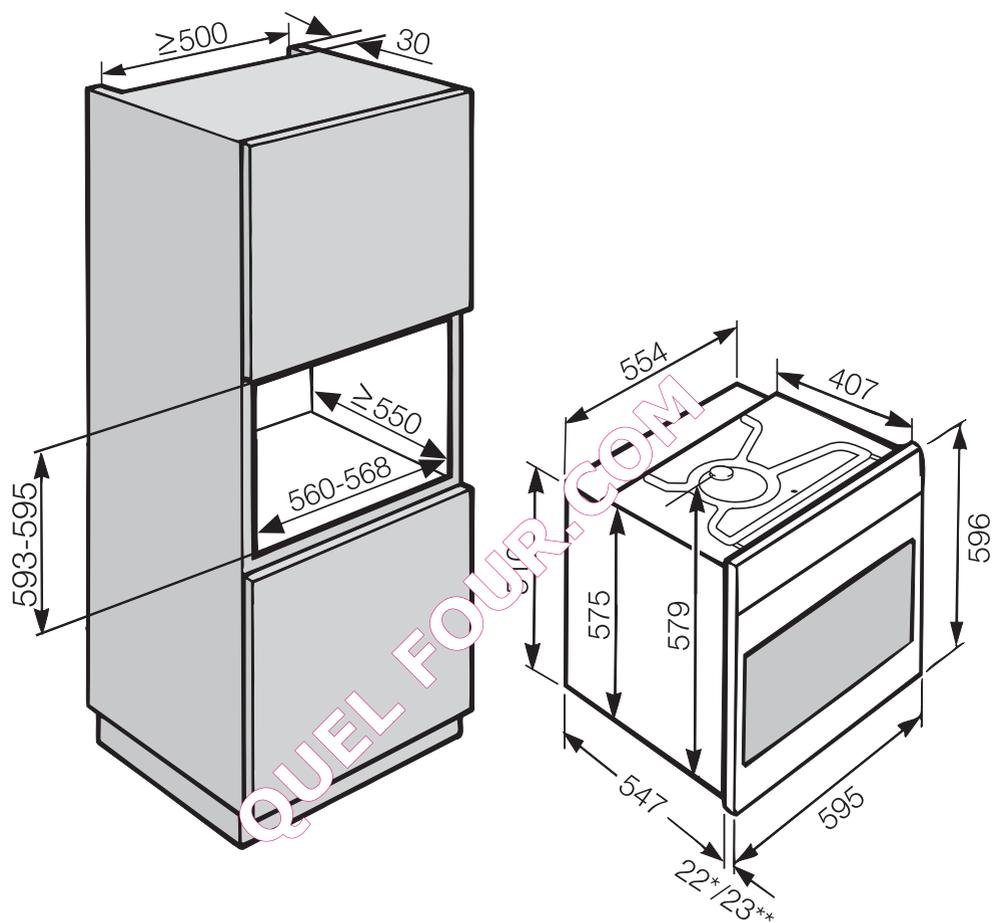


\* Four avec façade en verre

\*\* Four avec façade en métal

# Croquis cotés pour le montage

## Encastrement dans un meuble haut



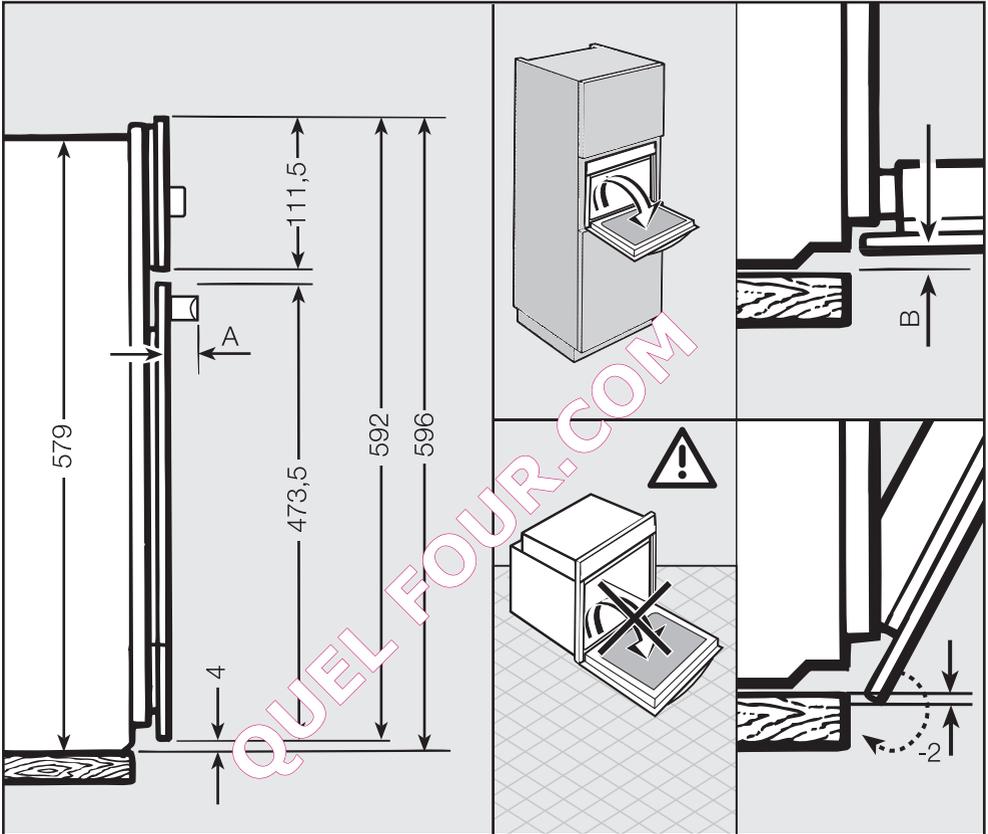
\* Four avec façade en verre

\*\* Four avec façade en métal

# Croquis cotés pour le montage

## Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



**A** H61xx : 45 mm

H62xx : 42 mm

**B** Four avec façade en verre : 2,2 mm

Four avec façade en métal : 1,2 mm

## Encastrement du four

⚠ Le four ne peut être utilisé que lorsqu'il est encastré.

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 :

N'installez pas de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

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

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

### Avant l'encastrement

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

### Encastrement du four

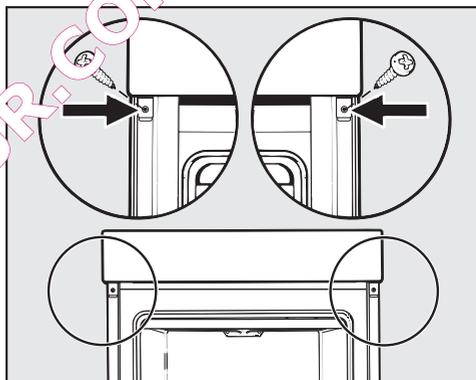
- Raccordez le four au réseau électrique.

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

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

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer le four (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Démontez la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte. Le four sera plus léger et plus facile à encastrer dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée par mégarde.

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



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

Vous trouverez dans ce chapitre des idées de recettes diverses.

Les quantités et les réglages correspondent à votre four.

QUEL FOUR.COM

# Recettes

## Pains précuits

### Ingrédients

Petits pains (congelés ou précuits et non congelés)

Bretzels (congelés)

Gros sel

Petits pains sous forme de pâte

Croissants, pâte à rouler

### Préparation des petits pains (précuits)

Placez les petits pains sur la plaque de cuisson / une plaque de cuisson Gourmet perforée ou sur la grille.

### Préparation des bretzels

Recouvrir le plat multi-usages de papier sulfurisé et déposer les bretzels.

Laisser décongeler 10 minutes et saupoudrer de gros sel.

### Préparation des petits pains ou des croissants (sous forme de pâte)

Préparez la pâte en suivant les instructions figurant sur l'emballage, puis posez les croissants sur la plaque de cuisson / la plaque de cuisson Gourmet perforée.

Si vous utilisez la plaque de cuisson et la plaque de cuisson multi-usage, vous n'avez pas besoin de les graisser ou de les recouvrir de papier sulfurisé grâce au revêtement PerfectClean. Exception : bretzels, génoise, meringue et macarons. Avec ce type de pâtes, il faut mettre du papier sulfurisé.

### Réglages petits pains et bretzels (précuits)

Préchauffage requis selon les indications figurant sur l'emballage

Mode de cuisson : HydraCook 

Température : voir les indications sur l'emballage pour les modes Chaleur tournante/Turbogrill

Préchauffage : oui

Niveau : 2

Nombre/type de diffusions de vapeur : 1/manuel

Quantité d'eau : env. 100 ml

1ère diffusion de vapeur : juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson :

indications sur l'emballage plus environ 5 minutes

Préchauffage : non nécessaire selon les indications figurant sur l'emballage

Mode de cuisson : HydraCook 

Température : voir les indications sur l'emballage pour les modes Chaleur tournante/Turbogrill

Niveau : 2

Nombre/type de diffusions de vapeur : 1/automatique

Quantité d'eau : env. 100 ml

1ère diffusion de vapeur : automatique

Temps de cuisson :

indications sur l'emballage plus environ 5 minutes

## Réglages petits pains ou croissants (sous forme de pâte)

Préchauffage : non nécessaire selon les indications figurant sur l'emballage

Mode de cuisson : HydraCook 

Température : voir les indications sur l'emballage pour les modes Chaleur tournante/Turbogrill

Niveau : 2

Nombre/type de diffusions de vapeur :  
1/manuel

Quantité d'eau : env. 100 ml

1ère diffusion de vapeur :

3 minutes après le début du programme de cuisson

Temps de cuisson :

indications sur l'emballage plus environ  
5 minutes

QUEL FOUR.COM

# Recettes

---

## Pain blanc

Temps de préparation : 80 à 95 minutes

### Ingrédients

½ cube de levure (21 g)  
250 ml d'eau tiède  
500 g de farine  
1½ c. à c. de sel  
1 c. à c. de sucre  
15 g de beurre ramolli

### Pour badigeonner

Lait

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en remuant. Pétrir la farine, le sel, le sucre et le beurre 4-5 min jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Former une boule avec la pâte. Faire lever à couvert au four à 35 °C en mode Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Pétrir encore un peu la pâte et confectionner un pâton d'environ 25 cm et le déposer sur le plat multi-usages ou la plaque de cuisson Gourmet perforée. Entailler plusieurs fois la surface de la pâte au couteau, en biais sur une profondeur de 1 cm. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 15 à 20 minutes.

Badigeonner le dessus du pain avec de l'eau et mettre à cuire.

### Réglage

Mode de cuisson : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 1  
Température : 180-190 °C + préchauffage  
Quantité d'eau : env. 100 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : juste après avoir enfourné le plat  
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

## Pita

Temps de préparation : 75 à 90 minutes

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
200 ml d'eau tiède  
375 g de farine  
1 c. à c. de sel  
2 c. à s. d'huile

### Pour badigeonner

1 ½ c. a. s. d'huile

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en remuant. Pétrir la farine, le sel et l'huile pendant 3 à 4 min, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole, pâte pendant 20 à 30 minutes.

Pétrir brièvement la pâte puis, à l'aide d'un rouleau, l'étaler en forme de galette (Ø environ 25 cm). Ensuite, la déposer sur la plaque de cuisson ou sur la plaque de cuisson perforée Gourmet et laisser lever à couvert pendant 15 minutes à température ambiante.

Badigeonner le pain avec de l'huile et mettre à cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : automatique

Température : 200–210 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur : automatique

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

### Remarque

Vous pouvez décliner la pita de nombreuses façons en incorporant à la pâte une fois levée 50 g d'oignons ou 2 c. à s. de romarin ou un mélange de 40 g d'olives hachées et 1 c. à c. de pignons de pin ou 1 c. à s. d'herbes de Provence hachées. Vous pouvez également parsemer la galette de graines de sésame noir et la cuire ensuite.

# Recettes

---

## Pain blanc aux herbes

Temps de préparation : 110 à 130 minutes

### Ingrédients

½ cube de levure (21 g)  
300 ml de lait tiède  
500 g de farine  
1 c. à c. de sel  
1 c. à s. de persil ciselé  
1 c. à s. d'aneth ciselé  
1 c. à s. de ciboulette ciselée

### Pour badigeonner

Lait

### Accessoires

Moule rectangulaire (30 cm de long)

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Travailler cette préparation pendant 3 à 4 minutes avec la farine, le sel et les herbes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire lever à l'ouvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 à 40 minutes.

Remplir la pâte dans un moule rectangulaire. Inciser le pain plusieurs fois en biais avec un couteau pointu et faites lever dans le four à 35 °C en mode Chaleur sole-voûte pendant 15 à 20 minutes.

Badigeonner le dessus avec du lait et mettre à cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 2  
Température : 150–160 °C  
Quantité d'eau : env. 200 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur :  
5 minutes après le début du programme de cuisson  
2ème diffusion de vapeur :  
après un intervalle de 10 minutes  
Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

## Pain aux olives

Temps de préparation : 170 à 200 minutes

### Ingrédients

450 g de farine  
 ½ cube de levure (21 g)  
 150 ml de vin blanc  
 4 œufs  
 50 g d'huile d'olive  
 100 g de jambon cru découpé en dés fins  
 100 g de pecorino râpé  
 1 c. à c. de marjolaine  
 ½–1 c. a. c. de sel  
 100 g de noix hachées  
 100 g d'olives noires grossièrement hachées

### Réglage

Mode : HydraCook   
 Nombre/type de diffusions de vapeur : 2  
 Température : 160–170 °C  
 Quantité d'eau : env. 200 ml  
 Niveau : 2  
 1ère diffusion de vapeur : 5 minutes après le début du programme de cuisson  
 2ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 10 minutes  
 Temps de cuisson : 65 à 75 minutes

### Accessoires

Moule rectangulaire (30 cm de long)

### Préparation

Malaxer la farine, la levure, le vin, les œufs et l'huile pour former une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 40 à 50 minutes.

Mélanger le jambon, le fromage, la marjolaine et le sel, les incorporer à la pâte avec les noix hachées. Incorporer les olives grossièrement hachées en dernier.

Verser la pâte (très souple) dans un moule à cake graissé et faire lever à couvert au four à 35 °C pendant 40 à 50 minutes, en mode Chaleur sole-voûte. Entailler le pain sur toute sa longueur et le faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

# Recettes

---

## Petits pains sésame fromage

Temps de préparation : 75 à 90 minutes  
10 petits pains

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
150 ml de lait tiède  
500 g de farine  
1 c. à c. bombée de sel  
1 pincée de sucre  
75 g de beurre fondu  
40 g de parmesan râpé  
2 œufs  
6 c. à s. de sésame

### Pour badigeonner

1 œuf

### Pour saupoudrer

120 g de cheddar, de chester ou de  
gouda, en fines lanières

### Accessoires

Plaque de cuisson  
Papier cuisson

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Pétrir la farine, le sel, le sucre et le beurre 3–4 min jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant 20 à 30 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Pétrir brièvement la pâte, puis former 10 petits pains et les placer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Laisser à nouveau reposer la pâte à couvert au four à 35 °C pendant 10 à 15 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Rouler le dessous des petits pains dans le sésame. Badigeonner le dessus avec l'œuf battu, parsemer de fromage et mettre à cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :  
1

Température : 150–160 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

### Remarque

Vous pouvez parsemer les petits pains de sésame en plus du fromage.

## Pain de seigle

Temps de préparation : 120 à 135 minutes

### Ingrédients

400 g de farine de seigle type 1150  
 200 g de farine de blé de type 405  
 2½ c. à c. de sel  
 2 c. à c. de miel  
 150 g de levain liquide  
 1 cube de levure (42 g)  
 400 ml d'eau tiède  
 5 c. à s. de graines de lin  
 4 c. à s. de graines de tournesol

### Pour badigeonner

Eau

### Accessoires

Moule rectangulaire (30 cm de long)

### Préparation

Mélanger la farine de blé, la farine de seigle et le sel, puis ajouter le miel et le levain.

Ajouter la levure dissoute dans l'eau et pétrir la pâte épaisse pendant 4 minutes, de préférence avec un robot. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 à 45 minutes.

Incorporer les graines de lin et les graines de tournesol. Verser la pâte dans un moule à cake beurré. Lisser la surface, la badigeonner d'eau et la laisser lever en mode Chaleur sole-voûte à 35 °C pendant 15 à 20 minutes.

Cuire le pain dans le four préchauffé. Réduire la température après 15 minutes.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 180-190 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

# Recettes

---

## Pain mixte

Temps de préparation : 115 à 150 minutes

### Ingrédients

½ cube de levure (21 g)  
1 c. à s. d'extrait de malt  
400 ml d'eau tiède  
200 g de farine de seigle type 1150  
400 g de farine de blé de type 1050  
3 c. à c. de sel  
75 g de levain liquide

### Pour badigeonner

Eau

### Accessoires

Moule rectangulaire (30 cm de long)

### Préparation avec fonction Profi

Délayer la levure et l'extrait de malt dans l'eau tiède.

Mélanger la farine de seigle, la farine de blé et le sel, puis y ajouter le levain. Ensuite, travailler cette préparation avec le mélange d'eau et de malt pendant env. 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 40 à 45 minutes.

Pétrir brièvement la pâte, puis la verser dans un moule rectangulaire graissé. Lisser la surface et la badigeonner d'eau. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 30 minutes.

Ensuite, entailler le pain en longueur et le cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 190-200 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur : juste après avoir enfourné le plat

2ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

## Pain multicéréales

Temps de préparation : 80 à 105 minutes

### Ingrédients

250 g de farine de blé complet  
 250 g de farine d'épeautre complet  
 2½ c. à c. de sel  
 1½ c. à c. de sucre  
 3 c. à s. de graines de lin  
 3 c. à s. de millet  
 3 c. à s. de graines de tournesol  
 350 ml d'eau tiède  
 ½ cube de levure (21 g)

### Pour tapisser le moule et saupoudrer

2 c. à s. de graines de lin  
 2 c. à s. de millet  
 2 c. à s. de graines de tournesol

### Accessoires

Moule rectangulaire (30 cm de long)

### Préparation

Mélanger les farines, le sel, le sucre et les graines dans un plat. Laisser la levure dans de l'eau tiède et ajouter au mélange de farines. Pétrir pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Faire lever au four à 35 °C avec la Chaleur sole-voûte pendant 30 à 40 minutes.

Tapisser avec une partie du mélange de céréales le moule rectangulaire.

Pétrir correctement la pâte levée, la verser dans le moule rectangulaire, l'entailler obliquement et la laisser monter pendant encore 10 minutes à température ambiante.

Cuire le pain dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 180-190 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

# Recettes

---

## Petits pains au levain

Temps de préparation : 100 à 120 minutes  
10 petits pains

### Ingrédients

½ cube de levure (21 g)  
270 ml d'eau tiède  
500 g de farine  
1½ c. à c. de sel  
1 c. à c. de sucre  
1 c. à c. bombée de beurre ramolli

### Pour badigeonner

Eau

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en remuant. Pétrir la farine, le sel, le sucre et le beurre 3 à 4 min jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 35 à 45 minutes.

Pétrir légèrement la pâte et former environ 10 boules de taille identique, les placer sur le plat multi-usages ou la plaque de cuisson Gourmet perforée, les entailler et les faire lever dans le four à 35 °C pendant encore 25 à 35 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner les petits pains avec de l'eau et cuire dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 1  
Température : 200–210 °C  
Quantité d'eau : env. 100 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : juste après avoir enfourné le plat  
Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

### Remarque

Pour préparer des petits pains au lait, remplacer l'eau par 300 ml de lait. Pour préparer des petits pains aux raisins, remplacer l'eau par 300 ml de lait et ajouter 2 c. à s. de sucre et 100 g de raisins secs à la pâte.

## Petits pains aux graines

Temps de préparation : 120 à 130 minutes  
10 petits pains

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
1 c. à c. de sirop de betterave à sucre  
1 c. à s. d'extrait de malt  
300 ml d'eau tiède  
150 g de farine de seigle de type 1150  
450 g de farine de blé de type 405  
2-3 c. à c. de sel  
75 g de levain

### Pour saupoudrer

respectivement 3 c. à s. de graines de lin, de sésame et de graines de tournesol

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure, le sirop et l'extrait de malt dans l'eau tiède en remuant.

Ensuite, travailler cette préparation avec le mélange d'eau et de malt jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Mélanger la farine de seigle, la farine de blé et le sel, puis y ajouter le levain. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant 30 à 45 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Mélanger les graines de lin, le sésame et les graines de tournesol.

Pétrir légèrement la pâte et former 10 petits pains. Badigeonner les petits pains avec de l'eau et passer le dessus des petits pains sur les graines pour qu'elles adhèrent. Placer les petits

pains sur une plaque à pâtisserie ou une plaque de cuisson Gourmet perforée et les faire lever dans le four à 35 °C pendant encore environ 30 à 40 minutes, en mode Chaleur sole-voûte. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

### Réglage

Mode : Hydr Cook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 1

Température : 190–200 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

1<sup>re</sup> eau : 2

1<sup>re</sup> diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

### Remarque

Pour donner une saveur particulière aux petits pains, vous pouvez ajouter 1/2 c. à c. d'anis, de coriandre ou de cumin à la farine.

# Recettes

## Pain italien à la mozzarella

Temps de préparation : 110 à 120 minutes

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
200 ml d'eau tiède  
500 g de farine  
1 c. à c. de sel  
3 c. à s. d'huile d'olive

### Ingrédients pour la garniture

125 g de mozzarella en dés  
100 g de pecorino râpé grossièrement  
2 gousses d'ail épluchées et finement émincées  
2 c. à s. de feuilles de basilic ciselées

### Pour badigeonner

Huile d'olive

### Pour saupoudrer

1 cuil. à café de gros sel  
Aiguilles de romarin  
1 c. à c. de poivre coloré grossièrement moulu

### Accessoires

Plaque de cuisson/  
Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en remuant. Travailler cette préparation avec la farine, le sel et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant environ 30 à 45 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Pétrir brièvement la pâte, puis, à l'aide d'un rouleau, étalez-la en forme de rectangle (30 x 40 cm). Garnir la pâte avec la mozzarella, le pecorino, l'ail et le ba-

silic, puis la rouler en partant du côté le plus étroit. Placer le rouleau sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson Gourmet perforée et faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 15 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Entailler plusieurs fois le pain jusqu'à la deuxième couche au moins, le badigeonner d'huile d'olive et le parsemer de sel, le romarin et de poivre. Cuire le pain

### Usage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 180–190 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur : juste après avoir enfourné le plat

2ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

### Remarque

Vous pouvez ajouter 100 g de tomates séchées en petits morceaux ou 100 g d'olives coupées en tranches sur la pâte avant de la rouler.

## Petits pains au lait et au sucre

Temps de préparation : 100 à 115 minutes

8 petits pains

### Ingrédients

½ cube de levure (21 g)  
 250 ml de lait tiède  
 500 g de farine  
 40 g de sucre  
 1 pincée de sel  
 60 g de beurre ramolli  
 100 g d'amandes hachées

### Pour badigeonner

Lait

### Pour saupoudrer

Sucre perlé

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Laisser lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 minutes.

Incorporer les amandes hachées à la pâte. Former 8 boules et les placer sur la plaque de cuisson perforée, laisser lever à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 20 à 30 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner les petits pains de lait, rouler la partie supérieure dans le sucre perlé et les faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 1

Température : 150–160 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson : 35 à 40 minutes

# Recettes

---

## Pain au petit-lait

Temps de préparation : 115 à 125 minutes

### Ingrédients

½ cube de levure (21 g)  
300 ml de petit-lait tiède  
375 g de farine de blé de type 405  
100 g de farine de seigle type 1150  
1 c. à s. de son de blé  
1 c. à s. de graines de lin  
1 c. à c. de sucre  
2 c. à c. de sel  
1 c. à c. de beurre

### Pour badigeonner

Petit-lait

### Accessoires

Moule rectangulaire (30 cm de long)

### Préparation

Délayer la levure dans le petit-lait tiède en remuant. Travailler la farine de blé, la farine de seigle, le son de blé, les graines de lin, le sucre, le sel et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire lever au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 à 40 minutes.

Former une miche en longueur, la déposer dans un moule beurré et laisser lever en mode Chaleur sole-voûte à 35 °C pendant 20 à 30 minutes.

Entailler la surface de la pâte à l'aide d'un couteau, badigeonner de petit-lait et faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 2  
Température : 170–180 °C  
Quantité d'eau : env. 200 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : 5 minutes après le début du programme de cuisson  
2ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 10 minutes  
Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

## Petits pains aux pépites de chocolat

Temps de préparation : 100 à 110 minutes

8 petits pains

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
 150 ml de lait tiède  
 500 g de farine  
 1 pincée de sel  
 60 g de sucre  
 1 sachet de sucre vanillé  
 75 g de beurre ramolli  
 2 œufs  
 100 g de pépites de chocolat

### Pour badigeonner

Lait

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sel, le sucre, le sucre vanillé, le beurre et les œufs et pétrir jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 35 minutes.

Incorporer les pépites de chocolat à la pâte. Former 8 boules et les placer sur une plaque de cuisson ou une plaque de cuisson Gourmet perforée. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C, en mode Chaleur sole-voûte pendant encore 15 à 20 minutes.

Badigeonner les petits pains de lait et faire dorer.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 150–160 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

5 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

# Recettes

---

## Pita aux oignons

Temps de préparation : 100 à 110 minutes

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
200 ml d'eau tiède  
375 g de farine  
1 c. à c. de sel  
2 c. à s. d'huile

### Ingrédients pour la garniture

2 petits oignons rouges  
80 g de comté fruité  
Thym

### Pour badigeonner

2 c. à s. d'huile

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en remuant. Pétrir la farine, le sel et l'huile pendant 3 à 4 min, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 35 à 45 minutes.

Pétrir brièvement la pâte, puis, à l'aide d'un rouleau, l'étaler en forme de galette (Ø environ 25 cm). Ensuite, la déposer sur la plaque de cuisson ou sur la plaque de cuisson Gourmet perforée et laisser lever à couvert pendant 15 minutes à température ambiante.

Éplucher et émincer les oignons en lanières. Râper le fromage.

Garnir la pita avec les oignons, parsemer de fromage, de thym et de sel, arroser d'un filet d'huile sur le côté et cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : automatique

Température : 200–210 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur : automatique

Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

## Petits pains au fromage blanc

Temps de préparation : 45 à 55 minutes  
10 petits pains

### Ingrédients

250 g de fromage blanc maigre  
2 œufs  
70 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
500 g de farine  
1½ sachet de levure en poudre  
100 g de cerneaux de noix hachés

### Pour badigeonner

Lait

### Pour saupoudrer

Sucre

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Mélanger le fromage blanc, les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Incorporer peu à peu la farine et mélanger à la levure et aux noix hachées.

Pétrir ensuite la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle soit lisse et onctueuse. Si la pâte est collante, ajouter un peu de farine.

Former 10 boules de même taille. Les badigeonner de lait, les rouler dans le sucre et les placer sur la plaque de cuisson ou une plaque de cuisson Gourmet perforée. Enfourner dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 1

Température : 150-160 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

### Remarque

Sucre vanillé maison.

Insérer une gousse de vanille dans le sens de la longueur, couper chaque moitié en 4-5 morceaux et les conserver avec 500 g de sucre pendant 3 jours dans un bocal hermétique. Pour obtenir un arôme plus prononcé, on peut gratter la pulpe de la vanille et l'ajouter au sucre.

# Recettes

---

## Pain sucré aux raisins

Temps de préparation : 110 à 140 minutes

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
240 ml de petit-lait tiède  
500 g de farine  
100 g de sucre  
1 pincée de sel  
20 g de beurre fondu  
125 g de fromage blanc maigre  
250 g de raisins secs

### Pour badigeonner

Eau

### Accessoires

Moule rectangulaire (30 cm de long)

### Préparation

Délayer la levure dans le petit-lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et le fromage blanc et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 35 minutes.

Incorporer les raisins secs, puis verser la pâte dans un moule à cake graissé. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant 20 à 25 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner la surface d'eau puis cuire jusqu'à ce que le pain soit doré.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 1  
Température : 150–160 °C  
Quantité d'eau : env. 100 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : 5 minutes après le début du programme de cuisson  
Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

## Petits pains au malt et aux graines de potiron

Temps de préparation : 120 à 130 minutes

8 petits pains

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
 1 c. à s. d'extrait de malt  
 300 ml d'eau tiède  
 500 g de farine de blé complet  
 3 c. à c. de sel  
 50 g c. à s. de graines de potiron hachées

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure et l'extrait de malt dans l'eau tiède en remuant. Travailler cette préparation avec la farine, le sel et les graines de potiron jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant environ 35 à 45 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Pétrir légèrement la pâte et former 8 petits pains, badigeonner d'un peu d'eau, inciser la surface en croix et les placer sur une plaque de cuisson/une plaque de cuisson Gourmet perforée. Laisser à nouveau reposer la pâte à couvert au four à 35 °C pendant 30 à 40 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

### Réglage

Mode : HydraCook   
 Nombre/type de diffusions de vapeur : 1  
 Température : 190–200 °C  
 Quantité d'eau : env. 100 ml  
 Niveau : 2  
 1ère diffusion de vapeur : juste après avoir enfourné le plat  
 Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

### Remarque

L'extrait de malt est un améliorant aux enzymes ; il aide et accélère la levée de la pâte. En outre, l'extrait de malt donne un goût légèrement sucré délicieux au pain et petits pains et leur donne une belle couleur. L'extrait de malt est disponible dans les magasins de produits diététiques ou dans les magasins bio.

# Recettes

---

## Bonshommes en pâte levée

Temps de préparation : 95 à 105 minutes

4 pièces

### Ingrédients

½ cube de levure (21 g)

200 ml de lait tiède

375 g de farine

50 g de sucre

1 pincée de sel

50 g de beurre ramolli

### Pour badigeonner

1 œuf

### Décoration

Raisins secs

Amandes

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 35 minutes.

Pétrir la pâte rapidement. Saupoudrer le plan de travail de farine, puis à l'aide d'un rouleau, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur d'environ 1 cm et découper des bonshommes. Placer les bonshommes sur une plaque de cuisson/une plaque de cuisson Gourmet perforée et faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 15 à 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Battre l'œuf, dorer les bonshommes, garnir de raisins secs et d'amandes effilées et cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :

1

Température : 160–170 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

## Bretzels en pâte levée

Temps de préparation : 85 à 95 minutes  
8 pièces

### Ingrédients

½ cube de levure (21 g)  
100 ml de lait tiède  
300 g de farine  
1 c. à c. de sucre  
1 c. à c. de sel  
30 g de beurre  
1 œuf

### Pour badigeonner

1 jaune d'œuf mélangé à 1 c. à s. de lait

### Pour saupoudrer

Graines de pavot ou fromage râpé

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte collante. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 20 à 30 minutes.

Pétrir légèrement la pâte et rouler 8 longs boudins (∅ environ 0,5 cm). Former des bretzels et les placer sur un plat multi-usages ou une plaque de cuisson Gourmet perforée. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 10 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner les bretzels avec le mélange à base d'œuf et de lait et saupoudrer de pavot ou de fromage. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 1  
Température : 160–170 °C  
Quantité d'eau : env. 100 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : juste après avoir enfourné le plat  
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

# Recettes

---

## Baguettes aux lardons ou aux herbes

Temps de préparation : 105 à 130 minutes

2 pains

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
250 ml d'eau tiède  
250 g de farine de blé de type 405  
250 g de farine de blé complet  
1 c. à c. de sucre  
2 c. à c. de sel  
½ c. à c. de poivre  
3 c. à s. d'huile  
150 g de lard de jambon coupé en dés  
ou 3 c. à s. de persil haché, d'aneth haché et de ciboulette hachée

### Pour badigeonner

Lait

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en remuant. Travailler cette préparation avec la farine de blé, la farine de blé complet, le sucre, le sel, le poivre et l'huile pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 40-50 minutes.

Incorporer les lardons ou les fines herbes à la pâte. Diviser la pâte en deux baguettes d'environ 35 cm de long et les poser sur la plaque de cuisson Gourmet perforée. Entailler les baguettes en oblique et les faire lever à couvert au four à 35 °C en mode Chaleur sole-voûte pendant encore 15-20 minutes.

Badigeonner les baguettes de lait et les faire dorer au four.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :

1

Température : 190–200 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

## Petits pains au fromage et au jambon

Temps de préparation : 110 à 120 minutes

8 petits pains

### Ingrédients

½ cube de levure (21 g)  
 250 ml d'eau tiède  
 500 g de farine  
 30 g de beurre  
 ½ c. à. c. de sel  
 100 g de jambon cuit découpé en petits dés  
 100 g de fromage râpé fort en goût

### Pour badigeonner

Eau

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède en remuant. Travailler cette préparation avec la farine, le beurre et le sel jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Faire lever à couvert dans le four à 35 °C pendant environ 25 à 35 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Incorporer le jambon et la moitié du fromage à la pâte.

Former 8 boules et placez-les sur une plaque de cuisson/une plaque de cuisson Gourmet perforée, laisser lever à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 15 à 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Humidifier les petits pains, passer le dessus dans le reste de fromage. Cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 1

Température : 180–190 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

### Remarque

Vous pouvez utiliser par ex. du comté, du beaufort ou du gouda mi-vieux.

# Recettes

---

## Pain aux abricots

Temps de préparation : 110 à 120 minutes

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
200 ml de lait tiède  
500 g de farine  
60 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
1 c. à c. de zeste râpé de citron  
100 g de beurre ramolli  
1 œuf  
100 g d'abricots secs  
50 g de pistaches hachées

### Pour badigeonner

Lait

### Accessoires

Moule rectangulaire (30 cm de long)

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel, le zeste de citron râpé, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 35 minutes.

Couper les abricots en petits dés, incorporer à la pâte avec les pistaches hachées, former un pâton en longueur et le déposer dans un moule à cake beurré. Laisser lever à couvert dans le four à 35 °C pendant environ 15 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Ensuite, badigeonner le pain aux abricots de lait et le faire cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 150–160 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

5 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

## Gâteau au beurre

Temps de préparation : 90 à 110 minutes  
20 portions

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
200 ml de lait tiède  
500 g de farine  
50 g de sucre  
1 pincée de sel  
50 g de beurre  
1 œuf

### Ingrédients pour la garniture

100 g de beurre  
100 g d'amandes effilées  
120 g de sucre  
2 sachets de sucre vanillé

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte collante. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 20 à 25 minutes.

Pétrir un peu la pâte et l'abaisser sur la plaque de cuisson multi-usage. Laisser lever au four en mode Chaleur sole-voûte à 35 °C pendant 20 minutes.

Mélanger le beurre avec le sucre vanillé et la moitié du sucre. Dessiner des creux dans la pâte avec le bout des doigts, puis placer de petites portions de ce mélange sur la pâte à l'aide de deux cuillères à café. Parsemer le reste de sucre et les amandes effilées sur la pâte.

Laisser encore lever 10 minutes puis cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :  
1

Température : 170-180 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

5 minutes après le début du programme de cuisson

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

# Recettes

## "Bienenstich" ou gâteau fourré glacé au miel et aux pignons

Temps de préparation : 130 à 140 minutes

20 portions

### Ingrédients

30 g de levure  
200 ml de lait tiède  
500 g de farine  
80 g de sucre  
1 pincée de sel  
80 g de beurre ramolli  
1 œuf

### Ingrédients pour la garniture

150 g de beurre  
200 g de sucre  
2 c. à s. de miel  
3 c. à s. de crème  
100 g de pignons de pin hachés  
100 g d'amandes effilées

### Ingrédients pour le fourrage

1 sachet de poudre pour flan à la vanille  
500 ml de lait  
3 c. à s. de sucre  
1 pincée de sel  
250 g de beurre ramolli

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 35 minutes.

Pétrir un peu la pâte et l'étaler sur la plaque de cuisson multi-usage. Laisser lever au four en mode Chaleur sole-voûte à 35 °C pendant encore 20 minutes.

Pour la garniture de glaçage, mélanger le beurre, le sucre, le miel et la crème, incorporer les pignons hachés et les amandes effilées. Dessiner de petits creux en enfonçant le doigt dans la pâte et répartir l'appareil au miel sur la pâte levée. Laisser encore lever 10 minutes puis cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.

Préparer une crème avec la poudre pour crème à la vanille, le lait, le sucre et le sel. Travailler le beurre en pom-made et incorporer la crème cuillère par cuillère.

Couper le gâteau refroidi en deux dans le sens de la hauteur. Tartiner la crème sur la partie inférieure du gâteau, poser la partie supérieure dessus et laisser refroidir un peu.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : automatique

Température : 160–170 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur : automatique

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

## Brioche tressée aux noix

Temps de préparation : 100 à 110 minutes  
10 portions

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)  
200 ml de lait tiède  
500 g de farine  
50 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
100 g de beurre ramolli  
1 œuf  
100 g de cerneaux de noix hachés

### Pour badigeonner

Lait

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte collante. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 30 à 40 minutes.

Incorporer les noix hachées à la pâte. Diviser la pâte en trois rouleaux d'environ 40 cm. Tresser les trois brins et les poser sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuisson Gourmet perforée.

Laisser lever la pâte à couvert pendant 10 minutes à température ambiante.

Badigeonner le pain de lait et le mettre à cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 1

Température : 150–160 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

15 minutes après le début du programme de cuisson

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

# Recettes

## Couronne cannelle-noix de macadamia

Temps de préparation : 115 à 125 minutes

10 portions

### Ingrédients

1 cube de levure (42 g)

100 ml de lait tiède

500 g de farine

100 g de sucre

1 pincée de sel

Zeste râpé d'1 citron

100 g de beurre ramolli

1 œuf

2 blancs d'œuf

### Ingrédients pour la garniture

1 c. à c. de cannelle moulue

2 c. à s. de sucre

100 g de noix de macadamia non salées et hachées

2 jaunes d'oeuf

### Pour badigeonner

Lait

### Accessoires

Plaque de cuisson/Plaque de cuisson perforée Gourmet

### Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le beurre, l'œuf et les blancs d'œufs et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 35 minutes.

Pétrir brièvement la pâte et la diviser en deux. Former deux rouleaux de 50 à 60 cm, les entrecroiser pour former une couronne. Poser cette dernière sur la plaque de cuisson ou la plaque de cuis-

son Gourmet perforée et laisser monter à couvert à 35 °C pendant encore 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Mélanger la cannelle, le sucre, les noix concassées et les jaunes d'œuf. Badigeonner la couronne de lait, répartir dessus le mélange de noix et laisser lever au four à 35 °C pendant encore 15 à 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte. (ou) jusqu'à ce que la couronne soit dorée.

### Badigeon

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 150–160 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

5 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

### Remarque

La noix de macadamia, originaire d'Australie, fait partie des noix les plus chères au monde. La reine des noix est riche de graisses non saturées. C'est à ce fort taux de graisse qu'elle doit sa saveur ronde et onctueuse.

## Daurades aux fines herbes

Temps de préparation : 45 à 55 minutes  
4 portions

### Ingrédients

4 daurades prêtes à cuire (environ  
400 g chacune)  
40 ml d'huile d'olive  
Sel  
Poivre

### Ingrédients pour la sauce

30 g de beurre  
20 g de farine  
4 c. à s. de vin blanc  
375 ml de bouillon  
100 ml de crème  
1½ c. à s. de persil haché  
Sel  
Poivre  
Sucre  
2 citrons

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage  
Casserole

### Préparation

Saler et poivrer les poissons, les badigeonner d'huile et les poser sur la plaque de cuisson multi-usage.

Mettre à cuire le poisson dans le four chaud.

Faire chauffer le beurre dans la casserole et ajouter la farine. Ajouter ensuite le bouillon et le vin progressivement, puis porter à ébullition. Velouter avec la crème et les herbes. Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

Servir les daurades sur un plat ou des assiettes préchauffé(es) avec un demi-citron. Servir la sauce à part.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :  
1

Température : 190-200 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau 2

1ère diffusion de vapeur :

15 minutes après le début du pro-

gramme de cuisson

Temps de cuisson : 25 à 35 minutes

# Recettes

---

## Gratin de saumon et de chou frisé

Temps de préparation : 75 à 85 minutes  
4 portions

### Ingrédients

600 g de filet de saumon  
1 petit chou frisé (env. 600 g)  
20 g de beurre ramolli  
500 g de pommes de terre  
Poivre  
Sel  
300 g de crème fraîche aux herbes  
2-3 c. à c. de raifort  
80 g de comté râpé  
80 g de pain blanc

### Accessoires

Poêle  
Casserole  
Plat à gratin (env. 20 x 30 cm)

### Préparation

Laver le chou frisé, le couper en quatre, enlever le trognon et découper le chou en lamelles. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter le chou et le faire légèrement dorer pendant environ 15 minutes en remuant de temps en temps.

Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches et les cuire dans l'eau salée pendant 5 minutes environ.

Laver le saumon, le sécher avec du papier absorbant, le couper en bandes de 2 cm de large, citronner et saler. Mélanger la crème fraîche, le raifort et le fromage.

Mélanger le chou et les pommes de terre puis les verser dans un plat à gratin et répartir les bandes de saumon dessus. Couper le pain blanc en dés et

incorporer à la crème fraîche. Répartir le mélange pain-fromage sur le gratin et mettre à cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 3  
Température : 160–170 °C  
Quantité d'eau : env. 300 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : 5 minutes après le début du programme de cuisson  
2ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 10 minutes  
3ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 10 minutes  
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

## Truites saumonées farcies

Temps de préparation : 50 à 60 minutes  
4 portions

### Ingrédients

1 truite saumonée (de 900 g)  
Le jus d'1 citron  
Sel  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
30 g de petites câpres  
1 jaune d'œuf  
2 c. à s. d'huile d'olive  
1 tranche de pain grillé  
Piment en poudre  
Poivre fraîchement moulu

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Laver et sécher la truite, les citrons, puis les saler à l'intérieur et à l'extérieur.

Éplucher l'échalote et l'ail, les couper en petits dés. Couper également le pain de mie en petits dés. Mélanger les câpres, le jaune d'œuf, l'échalote, l'ail, l'huile et le pain, assaisonner avec le sel, le poivre et le piment.

Garnir la truite saumonée de ce mélange et fermer l'ouverture avec de petites piques en bois.

Poser la truite saumonée sur la plaque de cuisson multi-usage et la mettre dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 190-200 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

5 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 35 à 40 minutes

### Remarque

Il est également possible de préparer une truite saumonée non farcie ou farcie avec des herbes avec le programme automatique. Pour que le poisson soit juteux et présente une plus belle dorure, le badigeonner avec de l'huile ou du beurre.

# Recettes

---

## Filet de poisson à la viennoise

Temps de préparation : 60 à 70 minutes  
4 portions

### Ingrédients

600 g de filet de colin  
Le jus d'1 citron  
125 g de crème fraîche  
50 g de cornichons  
10 g de câpres  
30 g de lard entrelardé  
1 c. à s. de moutarde  
1 c. à c. de parmesan râpé

### Accessoires

Plat à gratin (env. 20 x 20 cm)

### Préparation

Laver les filets, les sécher et les arroser de jus de citron. Déposer un filet dans un plat allant au four beurré et le napper de la moitié de la crème fraîche.

Rincer les cornichons et les câpres à l'eau. Couper les cornichons et le lard en petits dés et les mélanger aux câpres hachées.

Répartir un tiers du mélange aux cornichons sur le filet de poisson. Poser un deuxième filet de poisson. Le badigeonner de moutarde et répartir un autre tiers du mélange aux cornichons par-dessus.

Déposer le dernier filet de poisson par-dessus. Badigeonner avec le reste de la crème fraîche et répartir le reste du mélange aux cornichons par-dessus. Parsemer de parmesan et cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 160–170 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

10 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

## Gratin de pâtes au saumon et aux épinards

Temps de préparation : 60 à 70 minutes  
4 portions

### Ingrédients

450 g de feuilles d'épinards (frais ou surgelés)  
1 gousse d'ail  
Sel  
Noix de muscade  
500 g de tagliatelles vertes  
400 g de filet de saumon  
10-20 ml de jus de citron  
Poivre fraîchement moulu  
200 ml de crème  
250 g de crème aigre  
2 c. à s. de fines herbes  
20 g d'amandes effilées

### Accessoires

Casserole  
Plat à gratin (env. 20 x 30 cm)

### Préparation

Blanchir les épinards dans l'eau bouillante, les égoutter et les laisser refroidir pendant 1 minute ou congeler les épinards surgelés et les laisser s'égoutter. Les presser avec les mains pour en extraire l'eau.

Couper les épinards grossièrement à l'aide d'un couteau. Assaisonner avec l'oignon, le sel et la noix de muscade.

Cuire les pâtes "al dente".

Laver le saumon, le sécher, le couper en gros dés, l'arroser de citron, saler, poivrer.

Mélanger la crème avec la crème épaisse et les herbes, saler, poivrer. Verser les pâtes dans un plat beurré,

ajouter les épinards et répartir les dés de saumon. Napper de sauce, décorer avec les amandes effilées et cuire sans couvercle.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 2  
Température : 160–170 °C  
Quantité d'eau : env. 200 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : 5 minutes après le début du programme de cuisson  
2ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 10 minutes  
Temps de cuisson : 35 à 40 minutes

# Recettes

---

## Filet de saumon au muscadet

Temps de préparation : 65 à 75 minutes  
4 portions

### Ingrédients

6 filets de saumon (env. 120-150 g chacun)  
3 c. à s. d'huile  
Sel  
Poivre

### Ingrédients pour la sauce

100 ml de muscadet  
160 g de beurre  
Sel  
Poivre  
Sucre  
2 citrons

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet  
Casserole

### Préparation

Saler et poivrer les filets de saumon, les badigeonner d'huile et les poser dans un plat à rôtir Gourmet. Badigeonné lui aussi d'huile.

Mettre à cuire le poisson dans le four chaud.

Faire réduire le muscadet dans une casserole. Ajouter le beurre en petits morceaux et battre convenablement avec un fouet. Assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

Servir les filets de saumon sur un plat ou des assiettes préchauffé(es) avec un demi-citron. Servir la sauce à part.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 1

Température : 190-200 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

9 minutes après le début du programme de cuisson

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes

### Remarque

Vous pouvez aussi utiliser un autre vin blanc sec fruité à la place du muscadet.

## Filet de colin delicioso

Temps de préparation : 60 à 70 minutes  
4 portions

### Ingrédients

600 g de filet de colin (4-6 filets)  
3 oignons  
40 g de beurre  
500 g de tomates  
Le jus d'1/2 citron  
Sel  
Poivre  
100 ml de lait  
10 g de chapelure  
2 c. à s. de persil haché

### Accessoires

Casserole  
Plat à gratin (Ø 26 cm)

### Préparation

Couper les oignons en rondelles fines et les faire revenir dans la moitié du beurre. Découper les tomates en rondelles. Nettoyer et sécher le filet de poisson, l'arroser d'un jus de citron, puis ajouter du sel et du poivre.

Déposer les oignons dans un plat beurré. Superposer les tomates, saler et poivrer.

Déposer le filet par-dessus. Faire fondre le reste de beurre et verser sur le filet avec le lait. Parsemer de chapelure et cuire. Saupoudrer de persil haché après la cuisson.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 1  
Température : 160-170 °C + préchauffage  
Quantité d'eau : env. 100 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : immédiatement après le début du programme de cuisson  
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

# Recettes

---

## Truites farcies aux champignons

Temps de préparation : 40 à 50 minutes  
4 portions

### Ingrédients

4 truites (de 250 g, préparées)  
2 c. à s. de jus de citron  
Sel  
Poivre  
½ oignon  
1 gousse d'ail  
200 g de champignons de Paris frais  
25 g de persil  
50 g de beurre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet, grand/plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Laver et sécher les truites, les citronner puis les saler à l'intérieur et à l'extérieur.

Hacher finement l'oignon, l'ail, les champignons et le persil. Mélanger et les assaisonner avec du poivre et du sel.

Garnir les truites de ce mélange puis les placer côte à côte dans le plat à rôtir Gourmet ou sur la plaque de cuisson multi-usage. Les parsemer de miettes de beurre et cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 1  
Température : 190-200 °C + préchauffage  
Quantité d'eau : env. 100 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : 10 minutes après le début du programme de cuisson  
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

## Sandre aux fines herbes

Temps de préparation : 50 à 60 minutes  
4 portions

### Ingrédients

800 g de filet de sandre  
Le jus d'1 citron  
1 bouquet de persil  
1 bouquet de ciboulette  
1 bouquet d'aneth  
1 bouquet de mélisse  
Sel  
50 g de beurre

### Accessoires

Plat à gratin, fond plat

### Préparation

Laver et sécher les filets. Les arroser de jus de citron, puis les laisser reposer pendant environ 10 minutes. Laver les herbes, les ciseler finement et les déposer mélangées dans un plat à gratin plat.

Saler les filets de sandre et les déposer sur le lit d'herbes en les faisant se chevaucher. Arroser les filets avec le reste du jus de citron, parsemer de noix de beurre et cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 2  
Température : 160–170 °C  
Quantité d'eau : env. 200 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : 5 minutes après le début du programme de cuisson  
2ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 10 minutes  
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

# Recettes

---

## Blanc de poulet aux prunes

Temps de préparation : 65 à 75 minutes  
6 portions

### Ingrédients

800 g de blanc de poulet  
400 g de prunes dénoyautées  
40 g de gingembre frais  
1 petit bouquet d'oignons de printemps  
Sel  
Poivre  
3 c. à s. d'huile  
40 g de beurre  
100 ml de vin blanc  
100 ml de jus d'orange  
100 ml de bouillon de volaille  
1 c. à c. de miel  
50 ml de crème

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

### Préparation

Peler et râper le gingembre. Couper les oignons nouveaux en morceaux de 2 cm.

Saler et poivrer les blancs de poulet et les faire dorer à l'huile dans le plat à rôtir Gourmet. Verser le beurre avec le poulet dans le plat à rôtir et faire revenir rapidement les oignons nouveaux et le gingembre.

Mouiller avec le vin blanc, le jus d'orange et le bouillon de volaille. Ajouter les prunes et le miel, arroser les blancs de poulet avec la crème liquide et cuire au four. Lier la sauce avec un peu de fécule déjà préparée.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : automatique  
Température : 150–160 °C  
Quantité d'eau : env. 100 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : automatique  
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

## Blanc de poulet aux herbes

Temps de préparation : 55 à 65 minutes  
pour 4 portions

### Ingrédients

800 g de blanc de poulet  
500 g de crème fraîche aux herbes  
½ c. à c. de sambal oelek  
2 c. à c. de sauce soja  
1 c. à c. de mélange 8 herbes ou de persil  
100 ml de bouillon de volaille

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet/plat à gratins, fond plat

### Préparation

Ajouter le sambal oelek, la sauce au soja et le persil à la moitié de la crème fraîche. Passer les filets dans le mélange. Les placer côte à côte dans le plat à rôtir Gourmet ou dans un plat à gratin sans couvercle.

Incorporer le bouillon au reste du mélange à base de crème fraîche, puis verser le tout sur les blancs de poulet. Placer les blancs de poulet dans le four préchauffé et cuire.

Retirer les filets à la fin de la cuisson. Mélanger le reste de la crème fraîche au fond de cuisson et servir la sauce à part. Dresser les filets coupés en deux.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 160-170 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

10 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 15 minutes

Temps de cuisson : 40 à 45 minutes

### Remarque

Pour dorer la surface, vous pouvez sélectionner le mode grill à 240 °C pendant 5 à 10 minutes à la fin de la cuisson.

# Recettes

---

## Cuisses de poulet marinées

Temps de préparation : 60 à 70 minutes, + 2 heures dans la marinade pour 4 à 6 portions

### Ingrédients

6 cuisses de poulet (de 300-400 g chacune)  
Zeste râpé de 3 citrons  
6 c. à s. de jus de citron  
3 c. à s. de sucre roux  
2 c. à c. de sel  
½ c. à c. de poivre  
4 c. à s. d'huile  
100 ml d'eau

### Remarque

Il est également possible de préparer des cuisses de poulet épicées (et non marinées) avec les réglages mentionnés ci-dessus. Pour ce faire, il faut toutefois ajouter au début 100 ml d'eau sur la plaque de cuisson multi-usage.

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Mélanger le zeste, le jus de citron, le sucre, le sel, le poivre et l'huile. Badigeonner tous les côtés des cuisses avec cette marinade et poser ces dernières sur la plaque de cuisson multi-usage. Laisser reposer pendant 2 heures environ.

Badigeonner à nouveau les cuisses avec la marinade, verser 100 ml d'eau sur la plaque de cuisson multi-usage puis les mettre au four.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 1

Température : 180–190 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

17 minutes après le début du programme de cuisson

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

## Rôti de dinde farcie à la ricotta et aux épinards

Temps de préparation : 120 à 130 minutes

6 portions

### Ingrédients

1000 g de blanc de dinde  
 1 échalote  
 225 g de feuilles d'épinards surgelées  
 1 jaune d'œuf  
 16 g de chapelure  
 125 g de ricotta  
 Sel  
 Poivre  
 Noix de muscade  
 2 c. à s. d'huile d'olive  
 1 c. à c. de romarin  
 750 ml de bouillon de volaille  
 500 ml de crème

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

### Préparation

Émincer l'échalote et la mélanger à la ricotta, avec les épinards surgelés, le jaune d'œuf et la chapelure. Assaisonner avec le sel, le poivre et un peu de noix de muscade.

Ouvrir le blanc de dinde en l'incisant sans le couper. Ouvrir et aplatir entre deux films fraîcheur. Saler et poivrer, étaler la pâte d'épinards et de ricotta et rouler. Entourer le rôti avec du fil d'office.

Saler et poivrer, disposer dans un plat à rôtir Gourmet. Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive, parsemer de romarin, ajouter du bouillon de poule et cuire au four. Ajouter la crème après environ 60 minutes.

Retirer le rôti roulé de la sauce et enlever le fil d'office. Lier la sauce avec un peu de fécule déjà préparée.

### Réglage

Mode : HydraCook   
 Nombre/type de diffusions de vapeur : 3  
 Température : 170–180 °C  
 Quantité d'eau : env. 300 ml  
 Niveau : 2  
 1ère diffusion de vapeur :  
 10 minutes après le début du programme de cuisson  
 2ème diffusion de vapeur :  
 après un intervalle de 25 minutes  
 3ème diffusion de vapeur :  
 après un intervalle de 25 minutes  
 Temps de cuisson : 90 à 100 minutes

# Recettes

---

## Cuisse de dinde

Temps de préparation : 60 à 120 minutes  
pour 3 à 4 portions

### Ingrédients

1 cuisse de dinde avec os  
(1100-1400 g)  
Sel  
Poivre  
1 c. à s. d'huile  
500 ml d'eau

### Ingrédients pour la sauce

500 ml de bouillon de volaille  
100 ml de crème fraîche  
2-3 c. à s. de liant pour sauce blanche  
Sel  
Poivre

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

### Préparation

Piquer la peau de la cuisse de dinde en plusieurs endroits. Saler, poivrer et mettre la cuisse avec le côté de la peau vers le haut dans un plat à rôtir Gourmet sans couvercle.

Badigeonner la cuisse avec de l'huile, verser de l'eau dessus et mettre au four préchauffé.

Retirer la cuisse cuite du plat et mettre au chaud dans le four. Verser le bouillon de volaille dans le plat à rôtir Gourmet et porter à ébullition sur la table de cuisson. Ajouter le liant et la crème fraîche. Porter brièvement à ébullition, saler et poivrer.

Retirer la viande de l'os, couper et servir avec la sauce.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 3  
Température : 170-180 °C + préchauffage  
Quantité d'eau : env. 300 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : 15 minutes après le début du programme de cuisson  
2ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 25 minutes  
3ème diffusion de vapeur : après un intervalle de 25 minutes  
Temps de cuisson : 85 à 100 minutes

### Remarque

Les proportions des valeurs nutritives de la volaille sont l'atout d'une alimentation saine. Le rapport entre les protéines et les lipides est particulièrement avantageux. Une teneur élevée en protéines, vitamines, sels minéraux et oligoéléments, comme le fer, fait de la volaille un aliment sain et digeste.

## Filet de bœuf au porto

Temps de préparation : 60 à 120 minutes  
pour 6–8 portions

### Ingrédients

1 filet de bœuf entier (1500-1800 g)  
2 c. à s. de beurre clarifié  
Sel  
Poivre

### Ingrédients pour la sauce

800 ml de fond de bœuf  
100 ml de porto  
40 ml de madère  
2 c. à s. de féculé  
Sel  
Poivre  
Sucre

### Accessoires

Poêle, grande/Plat à rôtir Gourmet  
Plaque de cuisson multi-usage  
Papier aluminium

### Préparation

Nettoyer le filet de bœuf, le lier avec du fil de cuisine. Ce faisant, ficeler étroitement la tête et abattre l'extrémité fine d'env. 10 cm, de manière à ce que le ficelage soit épais et relativement régulier. Saler et poivrer le filet.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une grande poêle/dans un plat à rôtir Gourmet sur la table de cuisson au niveau le plus haut.

Saisir le filet à feu vif dans la poêle dans le plat à rôtir Gourmet sur tous les côtés, le poser sur la plaque de cuisson multi-usage et le mettre dans le four préchauffé.

Ajouter le fond de bœuf et le madère au jus de cuisson dans la poêle/dans le plat à rôtir Gourmet et porter à ébullition. Mélanger le porto et la féculé jusqu'à obtention d'un mélange uniforme, ajouter en mélangeant au fond et porter à ébullition. Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et le sucre et laisser bouillir encore un peu le cas échéant.

Enrobe le filet de bœuf dans du papier aluminium et laisser encore reposer pendant 10 minutes avant de couper.

### Glacé

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 3

Température : 140-150 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

5 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 15 minutes

Temps de cuisson :

25-35 minutes ("Filet de bœuf saignant")

40-50 minutes ("Filet de bœuf à point")

65-80 minutes ("Filet de bœuf bien cuit")

# Recettes

---

## Roulades de bœuf

Temps de préparation : 155 à 165 minutes

4 portions

### Ingrédients

4 roulades de bœuf (environ 160 à 200 g)

Sel

Poivre

4 c. à c. de moutarde peu forte

8 tranches fines de poitrine fumée

8 cornichons

2 carottes

1 petit poireau

150 g de céleri

1 oignon

Huile

1 c. à s. de concentré de tomates

250 ml de vin rouge

2 brins de thym

2 brins de romarin

2 feuilles de laurier

1 gousse d'ail

1000 ml de bouillon de bœuf

100 ml de crème

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

Couvercle pour plat à rôtir

### Préparation

Étaler les escalopes les unes à côté des autres, saler et poivrer. Enduire la viande de moutarde puis déposer 2 tranches de lard et les cornichons coupés en bâtonnets. Rouler les roulades et les fixer avec un pic ou du fil d'office. Couper les carottes, le poireau, le céleri et les oignons en dés d'1 cm.

Réchauffer l'huile dans le plat à rôtir Gourmet et dorer les roulades de tous côtés. Retirer les roulades et saisir les légumes.

Ajouter le concentré de tomate, remuer puis mouiller avec un tiers du vin rouge. Faire réduire presque entièrement le vin et continuer jusqu'à ce que tout le vin rouge ait été consommé.

Ajouter les herbes, les épices, l'ail et le bouillon aux légumes. Remettre les roulades dans le plat à rôtir Gourmet et cuire 60 minutes au four avec un couvercle.

Au bout de 60 minutes, enlever le couvercle et activer la première diffusion de vapeur. Cuire à découvert jusqu'à la fin.

Retirer les roulades du bouillon et enlever les pics ou le fil d'office. Filtrer le fond de cuisson, ajouter la crème liquide et lier la sauce avec éventuellement un peu de fécule déjà délayée.

## Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :

3

Température : 140 °C

Quantité d'eau : env. 300 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

60 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 20 minutes

3ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 20 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

QUEL FOUR.COM

# Recettes

---

## Tafelspitz, queue de veau à la viennoise

Temps de préparation : 120 à 130 minutes

8 portions

### Ingrédients

1,5 kg de bouilli de veau

2 carottes

1 petit poireau

150 g de céleri

1 oignon

1 gousse d'ail

2 brins de thym

2 brins de romarin

4 feuilles de laurier

5 baies de genièvre

Sel

Poivre

500 ml de vin blanc

100 g de crème fraîche

250 ml de bouillon de viande ou d'eau

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :  
3

Température : 210-220 °C

après 20 minutes : 140-150 °C

Quantité d'eau : env. 300 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

10 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 15 minutes

3ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 30 minutes

Temps de cuisson : 90 à 100 minutes

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

### Préparation

Couper les carottes, le poireau, le céleri et l'oignon en dés d'1 cm. Verser les légumes avec l'ail, les herbes et les épices dans un plat à rôtir Gourmet.

Saler et poivrer la queue de veau, la poser sur les légumes et cuire.

Ajouter le vin après 20 minutes, réduire la température du four et terminer la cuisson de la viande. Ajouter de l'eau si les légumes sont secs.

Filter le fond de cuisson, ajouter de la crème fraîche et du bouillon, lier avec un peu de fécule préalablement délayée.

## Rôti de porc fumé en croûte sucrée

Temps de préparation : 85 à 105 minutes

6 portions

### Ingrédients

1 kg de rôti de porc fumé  
 20 g de beurre ramolli  
 40 g de sucre brun  
 2 carottes  
 1 petit poireau  
 150 g de céleri  
 1 oignon  
 5 feuilles de laurier  
 6 clous de girofle  
 10 baies de genévrier, écrasées  
 125 ml de vin rouge  
 250 ml d'eau

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Entailler d'environ 2 à 3 mm la surface du petit salé en traçant des incisions, puis frotter la viande avec le beurre et le sucre.

Couper les carottes, le poireau, le céleri et les oignons en dés (1 cm), mélanger aux épices et placer le tout au centre de la plaque de cuisson multi-usage. Poser le rôti dessus, verser le vin rouge et l'eau et cuire au four. Ajouter de l'eau si les légumes sont secs.

Filtrer le fond de cuisson, le lier éventuellement avec un peu de fécule et le servir avec la viande coupée en tranches.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 3

Température : 150–160 °C

Quantité d'eau : env. 300 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

5 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

3ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 30 minutes

Temps de cuisson : 70 à 90 minutes

# Recettes

---

## Filet de porc farci

Temps de préparation : 65 à 75 minutes  
6 portions

### Ingrédients

4 filets de porc (de 300 g chacun)  
Sel  
Poivre  
20 feuilles de basilic  
250 g de pesto rouge  
30 g de parmesan fraîchement râpé  
12 tranches de jambon de Parme  
40 g de beurre  
250 ml de crème  
250 ml de bouillon de viande

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

### Préparation

Ouvrir les filets de porc en les incisant sans les couper complètement. Saler et poivrer des deux côtés, disposer les feuilles de basilic dans l'ouverture.

Répartir le pesto rouge et parsemer de parmesan. Refermer les filets et les envelopper de jambon de Parme. Déposer les filets dans le plat à rôtir Gourmet, parsemer avec les miettes de beurre et mettre au four.

Au bout de 15 minutes de cuisson, arroser avec la crème et le bouillon, réduire la température à 140 °C et activer la dernière diffusion de vapeur. Lier la sauce avec un peu de fécule déjà préparée.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 2  
Température : 170-180 °C  
après 15 minutes : 140 °C  
Quantité d'eau : env. 200 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur :  
5 minutes après le début du programme de cuisson  
2ème diffusion de vapeur :  
après un intervalle de 10 minutes  
Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

### Remarque

Vous pouvez préparer vous-même le pesto rouge. Prendre 200 g de tomates confites et émincer finement une gousse d'ail. Mixer avec 50 ml d'huile d'olive, 1 c. à c. de sucre et 2 c. à s. de chapelure. Ajouter une pointe d'origan et de sambal oelek (pâte de piment).

## Filet de porc mijoté aux pommes

Temps de préparation : 60 à 70 minutes  
pour 6–8 portions

### Ingrédients

1200 g de filet de porc  
4 pommes  
400 ml de crème  
150 g de ketchup  
4 c. à s. de curry  
3 c. à s. de fécule  
Sel  
Poivre

### Pour gratiner

150 g de gouda râpé

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet/plat à gratins, fond  
plat

### Préparation

Couper les filets de porc en tranches de 3 cm d'épaisseur, puis les saler et les poivrer. Éplucher les pommes et les couper en six et les épépiner.

Placer en alternance un morceau de viande et un quartier de pomme dans le plat à rôtir Gourmet ou dans un plat à gratin sans couvercle.

Pour la sauce, mélanger la crème, le ketchup, le curry et la fécule, puis ajouter du sel et du poivre.

Verser la sauce sur la viande et les pommes, parsemer le tout de gouda et enfourner le plat dans le four préchauffé.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :  
1

Température : 170-180 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson : 40 à 45 minutes

# Recettes

---

## Porc au gingembre et au cinq-épices

Temps de préparation : 60 minutes  
en plus : 3 à 4 heures dans marinade

### Ingédients

1,5 kg d'échine de porc  
3 à 4 gousses d'ail  
2 morceaux de gingembre de la taille d'une noix  
3 c. à c. de sel  
3 c. à c. de sauce soja  
3 c. à c. de miel  
2 c. à s. de sherry  
1 c. à c. de mélange de cinq épices  
2 c. à s. de sauce hoisin  
Sambal oelek

### Accessoires

Grille  
Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Émincer finalement les gousses d'ail, éplucher et râper le gingembre. Mélanger avec le sel, la sauce soja, le miel, le sherry, le cinq-épices et la sauce hoisin. Assaisonner la marinade avec le sambal oelek.

Couper la viande en bande de 3 cm d'épaisseur environ, la déposer dans un récipient bien étanche, répartir la marinade dessus et fermer le récipient.

Laisser la viande mariner pendant 3 à 4 heures au réfrigérateur et la retourner de temps en temps.

Retirer la viande de la marinade et la déposer sur une grille elle-même posée sur la plaque de cuisson multi-usage. Verser la viande dans le four préchauffé et activer immédiatement la diffusion de vapeur.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 1  
Température : 170-180 °C + préchauffage  
Quantité d'eau : env. 100 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : juste après avoir enfourné le plat  
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

## Lapin à l'ail

Temps de préparation : env. 130 minutes  
4 portions

### Ingrédients

1 lapin  
Sel  
Poivre  
4 tiges de céleri en branches  
2 oignons  
2 tomates  
4 gousses d'ail  
5 c. à s. d'huile d'olive  
125 ml de vin blanc  
750 ml de bouillon de volaille  
3 brins de thym  
4 feuilles de laurier  
100 g d'olives noires tranchées

### Accessoires

Plat à rôtir Gourmet

### Préparation

Couper le lapin en 6 morceaux, puis le saler et le poivrer. Couper le céleri, les oignons et les tomates en morceaux d'1 cm.

Faire dorer la viande de toutes parts dans un plat à rôtir Gourmet avec de l'huile d'olive. Ajouter les tomates, le céleri, les oignons et l'ail et laisser le tout cuire doucement pendant 5 minutes.

Mouiller avec le vin blanc et le bouillon de volaille, ajouter le thym, le laurier et les olives tranchées et cuire au four à découvert.

Retirer les morceaux de viande, passer la sauce et la laisser monter à ébullition, la lier éventuellement avec un peu de fécule délayée.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :  
2

Température : 150–160 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

10 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 20 minutes

Temps de cuisson : 70 à 80 minutes

### Remarque

Cette recette est une spécialité espagnole. Vous pouvez accompagner le lapin à l'ail d'une pita et de salade fraîche.

# Recettes

---

## Selle de chevreuil

Temps de préparation : 70 à 80 minutes  
pour 4 à 8 portions

### Ingrédients

1 selle de chevreuil avec os  
(1000-3000 g)  
80-100 g de lard gras en tranches  
Sel  
Poivre

### Ingrédients pour la sauce

1 oignon  
2 carottes  
50 g de céleri  
100 ml de vin rouge  
500 ml de bouillon  
20 g de beurre  
1 c. à s. de farine  
1 c. à s. de concentré de tomates  
50 ml de crème  
1 c. à c. de romarin  
Sel  
Poivre  
Sucre

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage  
Casserole

### Préparation

Enlever la graisse et la peau de la selle. Mettre les parures de côté. Saler et poivrer la selle, la poser sur la plaque de cuisson multi-usage.

Garnir la selle de chevreuil des tranches de lard. Mettre au four préchauffé.

Saisir les morceaux de viande dans l'huile. Couper les carottes, l'oignon et le céleri en dés et les saisir avec la viande. Ajouter le concentré de tomates et le romarin, mouiller avec 100 ml de vin rouge et laisser mijoter. Mouiller à nouveau avec le bouillon et laisser frémir pendant 20 minutes. Passer le fond ainsi obtenu au tamis.

Faire chauffer le beurre dans une casserole et ajouter la farine. Ajouter ensuite le fond progressivement, puis porter à ébullition. Ajouter la crème et assaisonner avec le sel, le poivre le sucre et le romarin.

Détacher la selle de l'os. Couper pour ce faire, de gros morceaux en longueur au niveau des côtes depuis le milieu supérieur. Il convient d'utiliser un couteau pointu et aiguisé pour avoir plus facile. Couper les morceaux détachés en médaillons et servir avec la sauce.

## Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :

1

Température : 190-200 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

10 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

## Remarque

Pour une selle de 2-3 kg, il convient de doubler la quantité de sauce.

QUEL FOUR.COM

# Recettes

---

## Selle d'agneau à la sauce au thym et à la moutarde

Temps de préparation : 60 à 120 minutes  
pour 4 à 6 portions

### Ingrédients

1 selle d'agneau avec os (1700-2500 g)  
1 c. à c. de thym haché  
Sel  
Poivre  
2 c. à s. d'huile

### Ingrédients pour la sauce

1 oignon  
400 ml de fond d'agneau  
20 g de beurre  
20 g de farine  
3-4 c. à s. de moutarde  
100 ml de crème  
1 c. à c. de thym haché  
Sel  
Poivre  
Sucre

### Accessoires

Plaque de cuisson multi-usage  
Casserole

### Préparation

Retirer proprement la couche de graisse de la selle, saler, poivrer et ajouter le thym.

Poser la selle sur la plaque de cuisson multi-usage et la badigeonner d'huile. La mettre ensuite dans le four préchauffé.

Saisir les oignons et le thym dans le beurre. Saupoudrer de farine et mouiller avec le fond d'agneau. Ajouter la moutarde et la crème. Porter la sauce à ébullition, assaisonner avec le sel, le poivre et le sucre.

Détacher la selle de l'os. Couper de gros morceaux en longueur au niveau des côtes depuis le milieu supérieur. Il convient d'utiliser un couteau pointu et aiguisé pour avoir plus facile. Couper les morceaux détachés en médaillons et servir avec la sauce.

### Réglage

Mode : Hydr Cook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :  
2

Température : 210-220 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

15 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 12 minutes

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

## Brioche à la pomme de terre fourrée au fromage frais

Temps de préparation : 125 à 155 minutes

4 portions

### Ingrédients

125 g de pommes de terre  
 ½ cube de levure (21 g)  
 80 ml de lait tiède  
 ½ c. à c. de sel  
 250 g de farine  
 20 g de beurre ramolli  
 1 œuf  
 200 g de fromage frais aux fines herbes

### Pour badigeonner

Lait

### Accessoires

Plat à gratin (env. 20 x 30 cm)

### Préparation

Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les passer au moulin à légumes. Lors qu'elles sont encore chaudes, laisser refroidir la masse de pommes de terre.

Délayer la levure dans le lait tiède en remuant. Ajouter les pommes de terre, le sel, la farine, le beurre et l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 25 à 35 minutes.

Avec la pâte, former 12 boules, les étirer légèrement, les farcir chacune d'une cuillerée à café de fromage frais, les refermer en reformant les boules.

Placer ces boules dans un plat graissé, face fermée posée contre le plat, puis faites encore lever au four à 35 °C pendant 20 à 25 minutes en mode Chaleur sole-voûte.

Badigeonner les brioches de lait et les mettre à cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook   
 Nombre/type de diffusions de vapeur : 2  
 Température : 160–170 °C  
 Quantité d'eau : env. 200 ml  
 Niveau : 2  
 1ère diffusion de vapeur : 5 minutes après le début du programme de cuisson  
 2ème diffusion de vapeur : 2 fois un intervalle de 10 minutes  
 Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

### Remarque

Les brioches à la pomme de terre peuvent aussi servir de garniture, par exemple un émincé et une salade.

# Recettes

---

## Soufflé au fromage

Temps de préparation : 60 à 65 minutes  
8 portions

### Ingrédients

20 g de beurre  
30 g de farine  
200 ml de lait chaud  
Sel  
Poivre fraîchement moulu  
1 pincée de noix de muscade  
1 pincée de poivre de Cayenne  
4 jaunes d'œufs  
120 g de fromage râpé (par exemple du gruyère)  
4 blancs d'œufs  
Chapelure  
2 c. à s. de parmesan râpé

### Accessoires

Casserole  
8 ramequins  
Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en remuant (ne pas laisser brunir). Ajouter le lait. Continuer à remuer à feu très doux pendant 5 minutes. Assaisonner avec le sel, le poivre, la noix de muscade et le poivre de Cayenne.

Incorporer peu à peu les jaunes. Ajouter le fromage en dernier.

Monter les blancs en neige et les incorporer sans les casser à l'appareil refroidi.

Répartir la préparation dans les huit ramequins graissés et recouverts de chapelure. La pâte doit rester à 1 cm en dessous du bord du ramequin. Parsemer le soufflé de parmesan.

Poser les ramequins sur la plaque de cuisson multi-usage, les enfourner dans le four préchauffé et activer la diffusion de vapeur immédiatement.

### Réglage

Mode : **SuaveCook** 

Nombre/type de diffusions de vapeur :

Température : 180-190 °C + préchauffage

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

juste après avoir enfourné le plat

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

### Remarque

Il faut servir les soufflés sans attendre, car ils retombent vite.

## Tourte de printemps

Temps de préparation : 100 à 110 minutes

4 portions

### Ingrédients

300 g de pâte feuilletée  
 1 poivron rouge  
 1 poivron jaune  
 3 oignons grelots  
 1000 g de viande hachée  
 1 gousse d'ail finement hachée  
 100 g de chapelure  
 2 œufs  
 Sel  
 Poivre fraîchement moulu  
 Paprika en poudre  
 2 c. à c. de moutarde peu forte

### Pour badigeonner

1 jaune d'œuf  
 Eau

### Accessoires

Moule rectangulaire (30 cm de long)

### Préparation

Couper les poivrons en petits dés et les oignons de printemps en rondelles.

Mélanger la viande hachée avec les légumes, l'ail, la chapelure, les œufs, les épices et la moutarde.

Graisser un moule rectangulaire et le tapisser de papier sulfurisé. Étaler la pâte feuilletée (env. 45 x 50 cm). Chemiser le moule avec la pâte feuilletée, de manière à ce qu'une longueur à peu près équivalente déborde sur les grands côtés. Verser la viande préparée et bien la tasser. Refermer la terrine en repliant la pâte. Mouiller les bords de pâte avec un peu d'eau et les pincer.

Prélever environ 3 losanges de pâte de 3 x 3 cm dans la croûte de la terrine. Décorer la face supérieure du pâté avec.

Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau, badigeonner la pâte de ce mélange et cuire la terrine.

### Réglage

Mode : Hydro Cook 

Nombre de diffusions de vapeur : 2

Température : 180–190 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

20 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 15 minutes

Temps de cuisson : 55 à 65 minutes

# Recettes

---

## Fine tourte au fromage

Temps de préparation : 130 à 140 minutes

8 portions

### Ingrédients pour la pâte

1 cube de levure (42 g)  
150 ml de lait tiède  
150 g de farine de seigle type 1150  
200 g de farine de blé de type 405  
30 g de beurre  
½ c. à c. de sel  
½ c. à c. de sucre

### Ingrédients pour le fourrage

300 g de fromage type munster, reblochon  
2 petits poivrons rouges  
2 petits oignons rouges  
2 c. à s. de ciboulette hachée  
Sel  
Poivre grossièrement moulu  
Piment en poudre

### Pour saupoudrer

4 c. à s. de graines de potiron

### Accessoires

Plat à gratin (env. 20 x 30 cm)

### Préparation

Dissoudre le levain dans le lait et malaxer avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur solevoûte pendant 40 à 50 minutes.

Couper le fromage en petits dés. Tailler le poivron et les oignons en brunoise et les mélanger à la ciboulette ciselée. Saler, poivrer et assaisonner avec le piment en poudre.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné en carré (env. 40 x 40 cm) et la déposer en diagonale dans un moule beurré. Verser la farce sur la pâte, replier les coins de pâte sur la farce et appuyer légèrement. Prélever 5 losanges de pâte d'environ 3 x 3 cm dans la croûte de la terrine. Décorer la face supérieure du pâté avec.

Badigeonner la pâte avec un peu d'eau et parsemer de graines de potiron. Cuire la tarte jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laisser reposer environ 30 minutes avant de servir.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 3

Température : 170–180 °C

Quantité d'eau : env. 300 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

5 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

3ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes

### Remarque

Cette recette convient bien pour une entrée, ou accompagnée d'une salade, en plat principal.

## Gratin de tortellinis à la roquette et au jambon

Temps de préparation : 50 à 60 minutes

6 portions

### Ingrédients

125 g de roquette  
100 g de jambon sec  
300 ml de crème  
400 g de crème aigre  
Sel  
Poivre  
800 g de tortellinis frais  
300 g de tomates cerises coupées en deux  
4 c. à s. de pignons, rôtis  
50 g de parmesan fraîchement râpé  
50 g d'emmental râpé

### Accessoires

Plat à gratin (env. 20 x 30 cm)

### Préparation

Laver la roquette, la sécher et la couper en bandes avec le jambon. Mélanger les crèmes, saler et poivrer.

Mélanger les tortellinis avec les demi-tomates, la roquette et le jambon, verser dans un plat à gratin et napper de sauce.

Répartir les pignons et le fromage râpé. Cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 170–180 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

10 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

# Recettes

---

## Cannellonis aux champignons

Temps de préparation : 75 à 85 minutes  
4 portions

### Ingrédients

16 cannellonis

### Ingrédients pour le fourrage

1 oignon

150 g de jambon cuit

350 g de champignons de Paris

2 c. à s. d'huile

75 g de fromage de brebis

100 g de mozzarella

150 g de fromage frais

Sel

Poivre

300 ml de bouillon

100 g de crème aigre

### Pour gratiner

100 g de gouda râpé

### Accessoires

Poêle

Plat à gratin (env. 25 x 30 cm)

### Préparation

Hacher finement l'oignon, le jambon et les champignons. Faire dorer les oignons avec de l'huile dans une poêle, ajouter le jambon et remuer encore un peu. Ajouter les champignons en dernier et remuer jusqu'à ce que l'eau dégorgée soit évaporée.

Couper la feta et la mozzarella en petits dés. Bien mélanger avec le mélange champignon-jambon et le fromage frais, saler et poivrer.

Farcir les cannellonis avec le mélange et disposer dans un plat à gratin.

Mélanger le bouillon avec la crème épaisse et verser la sauce sur les cannellonis. Parsemer de fromage râpé et cuire.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 170–180 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

10 minutes après le début du pro-

gramme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

### Remarque

Vous pouvez utiliser une poche à douille (sans douille) pour remplir les cannellonis.

## Gratin de pommes de terre et fromage

Temps de préparation : 85 à 95 minutes  
pour 4 portions

### Ingrédients

500 g de pommes de terre farineuses  
épluchées  
250 ml de crème  
125 g de crème fraîche  
150 g de gouda râpé  
1 gousse d'ail  
Sel  
Poivre noir  
Noix de muscade

### Accessoires

Casserole  
Plat à gratin, fond plat (Ø 30 cm)

### Préparation

Couper les pommes de terre en fines tranches. Précuire dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.

Verser les pommes de terre dans un plat à gratin graissé, frotté à l'ail. Mélanger avec env. 1 c. à s. de fromage.

Mélanger la crème, la crème fraîche, le sel, le poivre et la noix de muscade et verser uniformément sur les pommes de terre. Répartir le reste du fromage et enfourner.

### Réglage

Mode : HydraCook   
Nombre/type de diffusions de vapeur : 2  
Température : 170–180 °C  
Quantité d'eau : env. 100 ml  
Niveau : 2  
1ère diffusion de vapeur : 15 minutes après le début du programme de cuisson  
Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

### Remarque

Variante allégée : répartir 750 g de pommes de terre en tranches dans un plat à gratin graissé. Assaisonner avec du sel et du poivre, verser 250 ml de bouillon de légumes, faire cuire comme indiqué ci-dessus. Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, saupoudrer avec env. 3 c. à s. de parmesan.

# Recettes

---

## Lasagnes

Temps de préparation : 110 à 120 minutes

### Ingrédients

10 (env. 180 g) de feuilles de lasagnes  
(sans précuisson)

### Ingrédients pour la sauce tomate à la viande hachée

50 g de lard fumé, en fins lardons

150 g d'oignons

375 g de viande hachée

Sel

Poivre noir

1 c. à c. de thym

1 c. à c. d'origan

1 c. à c. de basilic

500 g de tomates pelées

30 g de concentré de tomates

125 ml de bouillon

### Ingrédients pour la sauce aux champignons

20 g de beurre

150 g de champignons de Paris frais

2 c. à s. de farine

250 ml de crème

250 ml de lait

Sel

Noix de muscade

2 c. à s. de persil haché

### Pour gratiner

200 g de gouda râpé

### Accessoires

Poêle

Casserole

Plat à gratin (env. 25 x 35 cm)

### Préparation

Faire revenir les lardons, ajouter 2/3 des oignons et les cuire à l'étuvée. Ajouter la viande hachée, la saisir en remuant. Saler, poivrer et parsemer d'herbes. Couper les tomates en morceaux, les ajouter à la viande avec l'eau, la purée de tomate et le bouillon, puis laisser mijoter le tout pendant environ 5 minutes.

Pour la sauce, dorer l'oignon restant dans le beurre. Ajouter les champignons coupés en rondelles, les cuire légèrement et les saupoudrer avec la farine tout en remuant. Ajouter la crème et le lait, assaisonner la préparation et la laisser cuire pendant environ 5 minutes. Ajouter du persil.

Graisser le plat à gratin et y verser un tiers de la sauce tomates-viande hachée, placer 5 feuilles de lasagne, verser un tiers de la sauce tomates-viande hachée puis la moitié de la sauce aux champignons, placer 5 feuilles de lasagne, verser le reste de la sauce tomates-viande hachée et le reste de la sauce aux champignons.

Parsemer la lasagne de gouda et cuire sans couvercle.

## Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur :

2

Température : 160–170 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

12 minutes après le début du pro-

gramme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 25 minutes

Temps de cuisson : 45 à 55 minutes

QUEL FOUR.COM

# Recettes

---

## Brioche fourrées à la compote de prunes

Temps de préparation : 105 à 115 minutes

6 portions

### Ingrédients

500 g de farine

1 cube de levure (42 g)

50 g de sucre

250 ml de lait tiède

1 c. à c. de cannelle en poudre

1 pincée de sel

100 g de beurre ramolli

1 œuf

120 g de compote de prunes

### Pour saupoudrer

40 g de sucre glace

### Accessoires

Plat à gratin (env. 20 x 30 cm)

### Préparation

Malaxer la farine, la levure émiettée, le sucre, le lait, la cannelle, le sel, le beurre et un œuf pour former une pâte onctueuse. Faire lever à couvert au four à 35 °C, Chaleur sole-voûte pendant 20-30 minutes.

Avec la pâte, former 12 boules, les étirer légèrement, les farcir chacune d'une cuillerée de compote de prunes, les refermer et les reformer en boules. Les déposer face fermée orientée vers le bas dans un plat à gratin.

Faire lever les boules à couvert dans le four à 35 °C pendant encore 20 minutes en mode Chaleur sole-voûte. Puis les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Saupoudrer les brioches de sucre glace et servir avec une crème anglaise si vous le souhaitez.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : 2

Température : 150–160 °C

Quantité d'eau : env. 200 ml

Niveau : 2

1ère diffusion de vapeur :

5 minutes après le début du programme de cuisson

2ème diffusion de vapeur :

après un intervalle de 10 minutes

Temps de cuisson : 35 à 45 minutes

### Remarque

Vous pouvez remplacer la compote de prunes par deux moitiés de prune type quetsche ou prune d'Agen. Avant de refermer les boules, sucrer les prunes.

## Soufflé sucré à la cerise

Temps de préparation : 40 à 50 minutes  
8 portions

### Ingrédients

Beurre  
50 g de poudre de noix  
200 g de griottes  
2 jaunes d'œuf  
80 g de sucre glace  
Pulpe d'une gousse de vanille  
250 g de fromage blanc  
20 g de fécule  
2 blancs d'œuf

### Pour saupoudrer

40 g de sucre glace

### Accessoires

8 moules à tartelette (Ø 7 à 8 cm)  
Plaque de cuisson multi-usage

### Préparation

Beurrer huit ramequins et les tapisser de poudre de noix.

Bien égoutter les griottes et les répartir dans les moules.

Battre le jaune d'œuf avec 60 g de sucre glace jusqu'à ce qu'il mousse. Incorporer la pulpe de la gousse de vanille, le fromage blanc et la fécule. Monter les blancs en neige avec le reste de sucre glace et les incorporer sans les casser

Répartir la préparation dans les petits moules beurrés, les déposer sur la plaque de cuisson multi-usage et enfourner ce dernier dans le four préchauffé. Verser environ 1 l d'eau

chaude dans la plaque de cuisson multi-usage et faire cuire les soufflés au bain-marie.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

### Réglage

Mode : HydraCook 

Nombre/type de diffusions de vapeur : automatique

Température : 170–180 °C

Quantité d'eau : env. 100 ml

Niveau : 2

Mode de diffusion de vapeur : automatique

Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Plats de contrôle selon EN 60350-1

Plats de contrôle	Accessoires		 Température [°C]	 Niveau	 Temps de cuisson [min]	Préchauffage
Sprints	1 plaque		140	2	30-40	Non
			160 <sup>4)</sup>	3	20-30	Oui
	2 plaques <sup>1)</sup>		140	1+3	35-45	Non
Petits cakes	1 plaque		150	2	25-40	Non
			160 <sup>4)</sup>	3	20-30	Oui
	2 plaques		150 <sup>4)</sup>	2+4	25-35	Oui
Gâteau de Savoie	Moule démontable <sup>2)</sup> Ø 26 cm		180	2	20-30	Non
			150-170 <sup>4)</sup>	2	20-45	Oui
Tarte aux pommes (Apple pie)	Moule démontable <sup>2)</sup> Ø 20 cm		160	2	90-100	Non
			180	1	85-95	Non
Toast	Grille		300	3	5-8	Non
Burger	Grille posée sur la plaque de cuisson multi-usage		300	4	1ère face : 7-12 2ème face : 5-12	oui, 5 minutes

 Mode de cuisson /  Température /  Niveau /  Temps de cuisson

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte /  Gril

- Sortez la plaque régulièrement pour vérifier si l'aliment vous semble suffisamment doré avant que le temps de cuisson indiqué ne se soit écoulé.
- Utilisez un moule non profond. Posez-le sur la grille.
- En règle générale, sélectionnez la température la plus basse et vérifiez les aliments une fois le temps de cuisson le plus court écoulé.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

## Classe d'efficacité énergétique

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

Classe d'efficacité énergétique : A+

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

- La mesure doit être réalisée dans le mode de cuisson Brunissage .
- Réglez l'éclairage de l'enceinte de cuisson de telle manière à ce qu'il soit activé pendant 15 secondes (voir chapitre "Réglages").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson.  
N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique, ainsi 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, ce qui influence négativement sur le résultat de la mesure.  
Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il peut être nécessaire de recourir à des moyens techniques appropriés. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique normal.

## Fiches de données pour fours ménagers

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
<b>Identification du modèle</b>	H6160BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI <sub>cavité de four</sub> )	81,9
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47,0 kg

## Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
<b>Identification du modèle</b>	H6260BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI <sub>cavité de four</sub> )	81,9
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47,0 kg



**S.A. Miele Belgique**

Z.5 Mollem 480  
1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16**

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

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

**Miele Luxembourg S. à R.L.**

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

**Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

H6160BP; H6260BP



fr-BE

M.-Nr. 10 108 170 / 02