

# Notice d'utilisation et de montage Four multifonctions



Veuillez **impérativement** lire cette notice d'utilisation et de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

fr - FR M.-Nr. 10 112 370

Consignes de sécurité et mises en garde	7
Votre contribution à la protection de l'environnement	. 19
Schéma descriptif du four	. 20
Bandeau de commande du four	
① Touche Marche/Arrêt	. 22
Touches sensitives	. 22
Ecran	. 24
Symboles	. 25
Equipement	. 27
Description du modèle	. 27
Plaque signalétique	. 27
Eléments fournis	. 27
Accessoires fournis et accessoires en option	. 27
Supports de gradins	. 28
Plat universel, plat multi-usages et grille ave butée de sécurité	
Rails télescopiques FlexiClips HFC72	
Monter et démonter les rails télescopie les FlexiClips	. 29
Commande du four	. 34
Dispositifs de sécurité	. 34
Sécurité enfants ⊕ du four	
Sécurité oubli	. 34
Ventilateur de refroidi se ent	. 34
Porte ventilée	. 34
Verrouillage de lorse pendant la pyrolyse	
Accessoires compatibles avec la pyrolyse	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Première mise en service	
Saisir les réglages de base	
Réglages	
Tableau des réglages	
Ouvrir le menu "Réglages"	
Langue	
Heure	
Affichage	
Format d'affichage de l'heure	
Réglage	
1.09.090	. +0

Date	43
Eclairage	43
Luminosité de l'écran	
Signaux sonores	
Mélodies	
Son unique	
Bip touches	
Unités de mesure	
Poids	
Température	
Arrêt différé du ventilateur	
Pyrolyse	45
Températures préprogrammées	46
Sécurité	46
Sécurité enfants ⊕	46
Verrouillage des touches	46
Hoffe catalytique	47
Revendeur	47
Mode expo	47
Réglages d'usine	47
Minuterie ♠.  Utilisation de la minuterie  Réglage de la minu vi	48
Utilisation de la minuterie	48
Réglage de la minu vil	48
Modification du tem s de minuterie	
Supprimer la minuterie	
Présentation des modes de cuisson	
Conseils d'économie d'énergie	52
Utilisation du four	55
Utilisation simple	55
Ventilateur de refroidissement	55
Commande manuelle avancée	56
Modifier le mode de cuisson	56
Modification de la température	57
Chauffage accéléré	58
Préchauffer l'enceinte	59
Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)	
Régler le temps de cuisson	60
Arrêt automatique de la cuisson	61

Démarrage et arrêt automatiques de cuisson	61
Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques	62
Modifier le réglage des temps de cuisson	62
Interrompre la cuisson	62
HydraCook 🕬	63
Déroulement d'une cuisson en mode HydraCook 🕬	
Régler la température	64
Régler le nombre de diffusions de vapeurs	
Activation des diffusions de vapeur	65
Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration	65
Modification du type de chauffage	66
Diffusion automatique de vapeur	67
1, 2 ou 3 diffusions de vapeur	67
Evaporation de l'eau résiduelle	86
Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle in médiatement	86
Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle	69
Programmes automatiques	70
Catégories d'aliments	70
Utiliser les programmes automatical	70
Conseils d'utilisation	71
Programmes personnalisés	72
Créer des programmes reconalisés	72
Démarrer un programmersonnalisé	74
Modifier les prograr personnalisés	74
Modifier les phases de cuisson	74
Modifier le nom	75
Supprimer des programmes personnalisés	75
Pâtisserie	76
Remarques sur le tableau des pâtisseries	77
Tableau des pâtisseries	78
Rôtissage	82
Remarques sur le tableau de rôtissage	82
Thermosonde	84
Fonctionnement	84
Usages possibles	35
A savoir avant utilisation	35
Utilisation de la thermosonde	36

Affichage du temps restant	87
Passer de l'affichage du temps restant à l'affichage de la température à c	œur
Utilisation de la chaleur résiduelle	
Tableau de rôtissage	
Cuisson à basse température	
Utilisation de la fonction spéciale "Cuisson basse température"	
Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température	
Grillades	
Remarque sur le tableau des grillades	
Tableau des grillades	
Fonctions utiles	98
Décongélation	99
Secher	. 100
Rechauffage	. 101
Chauffer la vaisselle	. 101
Faire lever la pâte	. 102
PIZZA Chalabat	. 102
Programme Shabbat	103
Préparation de conserves	104
Produits surgelés/Plats pre, arés	100
Nettoyage et entretier.  Conseils	107
Salissures normales	
Thermosonde	
Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips)	
Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse 6	
Préparation de la pyrolyse	
Démarrer le nettoyage par pyrolyse	
Après le nettoyage par pyrolyse	. 112
Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse	. 113
Déposer la porte	. 114
Désassemblage de la porte	
Montage de la porte	
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips	
Abaisser la résistance de voûte + gril	. 121

Détartrage du système d'évaporation Ş
Déroulement d'un processus de détartrage
Préparation du détartrage
Effectuer le détartrage
En cas d'anomalie
Service après-vente et garantie
Branchement électrique
Croquis cotés pour le montage
Dimensions et niche
Cotes détaillées de la façade du four
Encastrement du four
Miele@home
Données à l'intention des instituts de contrôle
FIGIS IESI COMONNES A IA NONNE I IN DUDBU // $\sim$ 147
Classe d'efficacité énergétique
Classe d'efficacité énergétique
Adresses

Ce four répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre four en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien du four.

Miele ne peut pas être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez cette notice d'utilisation et de nontage et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

#### **Utilisation conforme**

- Ce four est destiné à un usage de type domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.
- Ce four ne doit pas être utilisé 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 à proscrire.
- Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience u de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil er pute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant d'emes l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il teur a été préalablement expliqué comment utiliser cet apparaire ans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risque un courus en cas de mauvaise manipulation.

## 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 huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur le four sans être sous la surveillance d'un adulte.
- Ne laissez pas les enfants sans surveil à à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec le four.
- Risque de suffocation ! En jouar se enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les mote jaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant le ûn tete à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de protecte des enfants.

➤ Risque de brûlures! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. La vitre de la porte, le bandeau de commande ainsi que les ouvertures de ventilation de l'enceinte du four sont susceptibles de vous brûler. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

➤ Risque de blessure!

La porte de l'appareil supporte un poids maximal de 15 kg. 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.

Risque de brûlures!

La peau des enfants est plus sensible an impératures élevées que celle des adultes. Lors de la pyrolyse le four s'échauffe davantage qu'en fonctionnement normal pêchez les enfants de toucher au four pendant la pyrolyse

## Sécurité technique

- Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être exécutés que par 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!
- La sécurité électrique de ce four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homolog. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être resc et e ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.
- Les données de raccordement (prison et fréquence) de la plaque signalétique du four doince impérativement correspondre à celles du réseau électrique préviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de trancher le four et interrogez un électricien en cas de doute.
- Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incend e) Ne les utilisez pas pour brancher votre four.
- N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

- N'ouvrez jamais la carrosserie du four. Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four.
- Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un SAV non agréé par Miele.
- Les pièces de rechange d'origine Miele sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- Pour les fours livrés sans cordon électral e ou en cas de remplacement d'un cordon électrique abîmé, a âble de raccordement spécial doit être installé par un technique SAV agréé par Miele (voir chapitre "Branchement électrique).
- Le four doit être mis hors con pour les travaux d'installation ou de réparation, par ex. lorsque l'éclairage de l'enceinte est défectueux et doit être rempla é (voir chapitre "En cas d'anomalie"). A cet effet :
- déclencher le time de l'installation électrique correspondant
- débrancher la prise (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 ex. par le montage de baguettes d'isolation thermique dans le meuble d'encastrement). En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex poêle à bois/charbon).
- 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 er pamagés. Attendez que le four soit froid pour fermer la porte.

#### **Utilisation et installation**

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.

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

Arrêtez l'appareil et laissez porte fermée afin d'étouffer les flammes.

En mode gril, les propos de cuisson trop longs entraînent un dessèchement des provoquer leur embrasement. Respectez jours les temps de cuisson indiqués!

- 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.
- Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, l'humidité élevée et l'eau condensée de vent provoquer de la corrosion dans le four. Le bandeau de contra nande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement peuvent de abîmés. N'arrêtez jamais le four mais réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélection de ventilateur de refroidissement reste alors activé automatic de ment.
- Les plats qui sont mainte au au chaud ou conservés dans l'enceinte peuvent s'assécher et le liquide s'en échappant peut provoquer de la corrosion d'ansie four. Couvrez donc les aliments.
- En cas d'accurrion de chaleur, l'émail de la sole peut se fissurer ou éclater. Decouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne disposez pas de plat à rôtir, casseroles, poêles ou tôles sur la sole de l'enceinte.
- L'émail de la sole de l'enceinte peut être abîmé par le fait de déplacer des objets.

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

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.

- Il est important que la température sont en répartie et soit suffisamment élevée. Tournez les aliments on mélangez-les afin qu'ils soient suffisamment chauds.
- Les plats en plastique ne pas au four fondent à haute température et peuvent encommager le four ou prendre feu. Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique passant au four. Veuillez suivre les instances du fabricant.
- Lorsque les bonde de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une substitution se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.

N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

- Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire. Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.
- La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Vous risqueriez d'endommager le four.

## Nettoyage et entretien

- 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.
- Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.

N'utilisez surtout pas de nettoyant abrasif, d'éponge rugueuse, de brosse dure ou de grattoir métallique pour nettoyer les vitres de la porte.

- Les supports de gradins peuvent être enicipas pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

  Remettez-les correctement en place et le faites jamais fonctionner le four sans les supports de grading
- Les salissures les plus importe de cuisson peuvent produire une fumée to importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse.

Nettoyez les salissures cossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme copyrolyse.

#### **Accessoires**

- N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.
- Les plats à rôtir Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (en option) 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 craqueler ou fissurer l'émail.

Ne l'insérez pas non 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 les de la pyrolyse endommagent les accessoires non compatible avec la pyrolyse.

  Retirez tous les accessoires (dont es supports de gradins) de l'enceinte. Cela s'applique égaler en aux accessoires en option non compatibles avec la pyrolyse voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Utilisez uniquement la thermosonde Miele fournie. Si la thermosonde est électueuse, vous devez la remplacer par une thermosonde or gine Miele.

## Votre contribution à la protection de l'environnement

### Emballages de transport

Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets.

Votre revendeur reprend l'emballage.

#### Votre ancien appareil

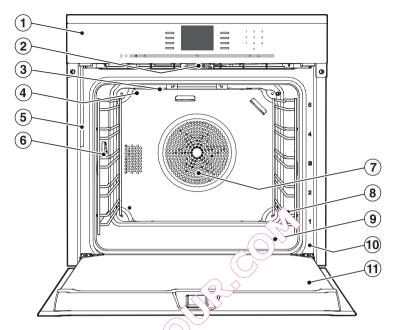
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Veuillez donc respendents consignes de sécurité en viau.



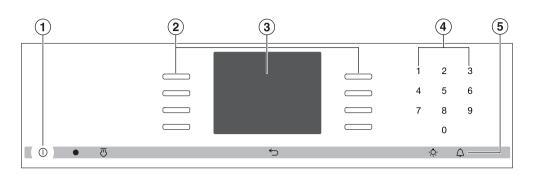
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

# Schéma descriptif du four



- 1) Bandeau de commande du fov
- 2 Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse
- 3 Résistance de voûte +
- 4 Ouvertures d'arrivée le la vapeur
- 5 Tube de rempliss pour le système d'évaporation
- 6 Douille de branchement de la thermosonde
- ① Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ® Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- 9 Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- 10 Cadre de la façade avec plaque signalétique
- (1) Porte



- ① ① Touche Marche/Arrêt
- 2 Touches sensitives de commande
- 3 Ecran
- 4 Touches sensitives 0–9 (pavé numérique)
- ⑤ Touches sensitives ⑺, ►=, ·△· et △

#### ① Touche Marche/Arrêt

La touche Marche/Arrêt ① est en creux et réagit par simple effleurement du doigt. Elle vous permet d'allumer et d'éteindre le four.

#### **Touches sensitives**

Les touches sensitives réagissent au contact du doigt et chaque action est confirmée par un bip sonore. Si cette fonction vous dérange, vous pouvez la désactiver (cf. chapitre "Réglages – Bip touches").

Touche- sensi- tive	Fonction	Conseils
		Pour sélectionner une octon, effleurez la touche sensitive allumée (a) ôté de l'option.
0–9	Pavé numérique, pour saisir des valeurs	Le pavé nur e que vous permet par exemple de régler une te prérature ou une durée.
⇒	Pour revenir en arrière pas à pas	

Touche- sensi- tive	Fonction	Conseils
- <u></u>	Pour allumer et éteindre l'éclai- rage de l'enceinte de cuisson.	Si une liste de sélection apparaît dans l'afficheur ou si une cuisson est en cours, effleurez 🌣 pour allumer ou éteindre l'enceinte de cuisson.  Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive 🌣 réagisse.  Selon le réglage sélectionné, l'éclairage de l'enceinte reste allumé pendant toute la cuisson ou s'éteint au bout de 15 sensitiers.
Δ	Régler la minu- terie	Si une liste de sélect in ipparaît à l'écran ou si un processus de cuis son est en cours, vous pouvez à tout moment régler à minuterie, par exemple pour la cuisson des Si l'écran st ombre, vous devez commencer par allume le our pour que la touche sensitive \( \Omega \) réagiss
℧	Activer la diffusion de vapeur	Si vous avez choisi la diffusion manuelle de vapeur e. node HydraCook (3111), vous devez effleurer la ouche sensitive (375) pour émettre de la vapeur.  La touche sensitive (375) s'allume dès qu'une diffusion de vapeur peut être activée.  Quand une diffusion de vapeur est en cours, l'écran indique (375).

#### **Ecran**

L'écran affiche l'heure ou des informations sur les modes de cuisson, les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques, les programmes personnalisés et les réglages. En fonction de la fonction que vous choisissez ou si vous effleurez X, l'écran affiche des informations ou des listes de sélection.

Lorsque vous appuyez sur la touche Marche/arrêt ① pour allumer le four, le menu principal s'affiche :

- Modes de fonctionnement
- Programmes automatiques
- Autres fonctions
- Programmes personnalisés
- Réglages
- Entretien

Si une cuisson est en cours et que vous sélection Modifier", une liste de sélection apparaît. Elle propose des options qui projettent de régler ou de modifier la cuisson en cours :

- Température
- Température à cœur (uniquement si vous utilisez la thermosonde)
- Temps de cuisson
- Prêt à
- Départ à (uniquement si les paramètres "Durée"/"Arrêt à")
- Phase chauffage (avec trains modes de cuisson uniquement)
- Type de chauffage (vn. uement en mode HydraCook (5111))
- Fonction Crisp (réas mon du taux d'humidité)
- Modifier le mode Luisson
- Pour sélectionner une option, effleurez la touche sensitive allumée 

  à côté de l'option.
- Pour accéder à la sélection, effleurez la touche sensitive allumée à côté de "OK".

## **Symboles**

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

Symbole	Signification
$\Diamond$	Minuterie
-	Associe une option à une touche sensitive . L'option peut être sélectionnée avec cette touche.
İ	Lorsque plus de quatre options sont disponibles, une barre apparaît sur le côté droit. Vous pouvez utiliser les touches sensitives pour les faire défiler.
	Une ligne en pointillés est tracée sons la dernière option d'une liste. Au-delà de cette ligne, vous revenez au début de la liste.
	Certains réglages, par exercie la luminosité de l'écran ou l'intensité sonore, sont a alixés par une barre à segments.
✓	La coche est placé à niveau du réglage actuellement choisi. Le signe "-" p'an affiché devant, et la touche sensitive associée n'est p. s allumée.
i	Ce syr o est associé aux informations et aux conseils d'util a n.  Voc ouvez confirmer les messages d'information avec la o be "OK".
A	La sécurité enfants est activée (cf. chapitre "Réglages – Sécurité"). Vous ne pouvez pas utiliser l'appareil.

Après sélection d'un mode de cuisson, les symboles suivants peuvent également apparaître, en fonction du réglage configuré :

Symbole	Signification
	Chaleur tournante+
丛	Cuisson intensive
0111	HydraCook
	Rôtissage automatique
	Chaleur sole / voûte
	Chaleur voûte
	Chaleur sole
*	Décongélation
***	Multigril
**	Gril éco
Ţ	Turbogril
////	Cuisson éco
Auto	Programme automatic
M	Pyrolyse
⇩	Diffusions de ve ve ur
Ö	Opération to née
×	Tempéra cœur avec utilisation de la thermosonde

#### Description du modèle

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

#### Plaque signalétique

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

Vous y trouverez la désignation de votre four, le numéro de fabrication ainsi que les données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement maxi).

Veuillez préparer ces informations lorsque vous avez des questions ou des problèmes, pour que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

#### Eléments fournis

Sont inclus dans la livraison les élèments suivants :

- la notice d'utilisation et le montage pour commander pour commander four,
- le cahier de recettes avec des recettes par ex. pour le mode de cuisson
   HydraCook (5/15) et les programmes automatiques.
- les vis pour la fixation de votre 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,
- autres accessoires.

# Accessoires fournis et accessoires en option

Equipement suivant modèle! Votre four est équipé en série de supports de gradins, d'un plat universel et d'une 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

Vous p (u) z commander ces produits sur v wy miele-shop.com ou auprès du service après-vente Miele (voir au dos) mez votre revendeur Miele.

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

## **Equipement**

#### Supports de gradins

Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des supports de gradins 5, 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. la grille) s'insèrent entre les barres.
- les rails télescopiques FlexiClips (si disponibles) doivent être insérés au niveau de la barre inférieure.

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

# Plat universel, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité

Plat multi-usages HBB71:



Plat universel HUBB71:



Grille HBBR



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

Disposez toujours la grille avec le creux vers le bas.

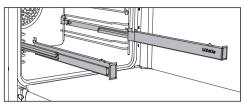
Ces accessoires sont dotés d'une butée de sécurité, vers le milieu de chaque côté.

Celle-ci permet d'éviter que les accessoires glissent des supports de gradins lorsque vous souhaitez juste les sortir partiellement.



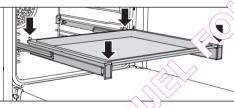
Si vous utilisez le plat universel avec une grille par-dessus, le plat universel doit être inséré entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

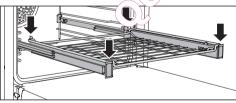
#### Rails télescopiques FlexiClips HFC72



Vous pouvez poser les rails télescopiques FlexiClips à chaque niveau.

Enfoncez les rails télescopiques FlexiClips complètement dans l'enceinte avant d'y déposer les accessoires. Les accessoires sont alors maintenus automatiquement entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de glisser.





Les rails FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

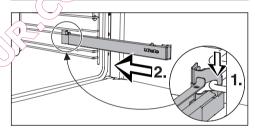
# Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips

Risque de brûlure! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.

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

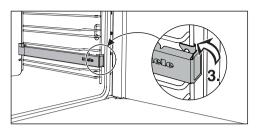
Montez le rail télescopique portant le logo Miele du côté droit.

N'ouvrez ... les rails télescopiques lors d'(n) pritage.



■ Insérez le rail télescopique par l'avant, sur la barre inférieure d'un niveau de cuisson (1) et faites-en pivoter l'arrière en direction du centre de l'enceinte (2.)

## **Equipement**

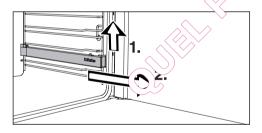


 Enclenchez le rail télescopique sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.)

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

Pour démonter un rail télescopique :

■ Enfoncez complètement le rail télecopique.



■ Soulevez le rail télescopique FlexiClip à l'avant (1.) et faites-le glisser le long des barres horizontales des supports de gradins (2.).

#### Plat perforé Crousti-chef HBBL71



Le plat perforé Crousti-chef a été développé spécialement pour préparer de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas, frites... bien croustillants.

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

Vous pouvez également les utiliser pour sécher/dé de la aliments.

L'émail strecouvert de PerfectClean.

### Tîle anti-graisses HGBB71



La tôle antigraisses est posée dans le plat universel.

Pour les grillades ou les rôtis : la tôle antigraisses évite que le jus de viande brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

#### Plat à tarte HBF27-1



Sa forme ronde convient parfaitement à la préparation de quiches à base de pâte à pain ou brisée, tartes sucrées, gratins de fruits, galettes, pizzas ainsi qu'au réchauffage de quiches ou de pizzas surgelées.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

#### Pierre à pizza HBS60



La pierre à pizza permet de réussir zas, quiches, pains et petits fours base de pâte à pain dont le fond sit être bien croustillant.

La pierre à pizza est en comique réfractaire et sa surface est maillée. Elle se pose sur sur a l'ine.

Pour poser et retirer aliments, une pelle en bois est fournie.

#### Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

Les plats à rôtir Miele s'enfournent directement dans les supports de gradins du four, un avantage par rapport aux autres plats à rôtir. Ils sont dotés d'une butée de sécurité comme le plat universel.

La surface des plats à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

Les plats à rôtir sont disponibles en profondeur 22 cm ou 35 cm. La largeur et la hauteur ne changent pas.

Des couve adaptés sont par ailleurs di ponioles séparément.

Indicue la désignation du modèle au

# Profondeur : 22 cm Profondeur : 35 cm

HUB5000-M HUB5001-M\* HUB5000-XL





HBD60-22

HBD60-35





\* convient aux tables de cuisson à induction

## **Equipement**

#### Poignée HEG



Pour sortir ou enfourner plat multi-usages, plat universel et grille.

# Pastilles de détartrage, flexible avec support



Cet accessoire est utilisé pour détartrer le four.

#### **Thermosonde**



La thermosonde permet de surveiller avec précision la température des plats pendant la cuisson (voir chapitre "Rôtissage – Thermosonde").

En cas d'utilisation de la thermosonde, les ils coulissants FlexiClips ne le vent pas être montés au nivea d'acrils recouvrent la douille de princhement de la thermosonde.

#### Déverrouilleur



Le déverrouilleur permet d'ouvrir le cache de l'éclairage latéral.

#### **Chiffon microfibres Miele**

Pour enlever facilement les salissures légères et les traces de doigts, utilisez le chiffon microfibres.

#### **Produit nettoyant pour fours Miele**

Le chauffage de l'enceinte n'est pas nécessaire. Le produit nettoyant four convient au nettoyage de salissures très incrustées.



## **Equipement**

#### Commande du four

La commande du four propose outre les différents modes de cuisson plusieurs fonctions :

- l'affichage de l'heure,
- la minuterie indépendante,
- le démarrage et l'arrêt automatiques des cuissons,
- la cuisson avec apport d'humidité
- l'utilisation de programmes automatiques,
- la création de programmes personnalisés,
- la sélection des réglages personnalisés.

## Dispositifs de sécurité

#### Sécurité enfants 🖯 du fac

La sécurité enfants en le four (voir chapitre "Sécurité enfants ⊕").

La sécurité enfants est maintenue même après une coupure de courant.

#### Sécurité oubli

La sécurité "oubli" est activée lorsque le four fonctionne depuis un temps anormalement long. La durée de ce temps dépend du mode de cuisson sélectionné.

#### Ventilateur de refroidissement

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

A l'issue de la cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de compande et de la niche d'encas

Le v nti aceur s'arrête automatiquement lorsque la température dans l'enceinte inférieure à une certaine valeur.

#### Porte ventilée

La porte est composée de plusieurs 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.

Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

# Verrouillage de la porte pendant la 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 à revêtement PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se distinguent par d'excellentes propriétés anti-adhésives et un nettoyage très facile.

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

Vous pouvez couper ou découper vos aliments sur les surfaces traitées PerfectClean.

N'utilisez pas de couteau en céramique, car ils raient la surface PerfectClean.

Les surfaces traitées avec le nouveau procédé s'entretiennent comme le verre.

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" af de préserver les propriétés antiados de vos accessoires et leur production de particulièrement facile.

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

- plat universel,
- plat multi-usages,
- tôle antigraisses,
- plat perforé Crousti-chef,
- plat à tarte.

# Accessoires compatibles avec la pyrolyse

Les accessoires cités ci-dessous peuvent rester dans l'enceinte de cuisson pendant la pyrolyse :

- supports de gradins,
- rails télescopiques FlexiClips,
- grille.

Tenez compte des indications au chapitre "Nettoyage et entretien".

#### Première mise en service

## Saisir les réglages de base

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

Dès que l'appareil est raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement.

#### Ecran d'accueil

Le message Miele Willkommen est indiqué.

Ensuite, vous êtes invité à définir une série de réglages nécessaires à la première mise en service du four.

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

#### Régler la langue

- Parcourez la liste de sélection qu'à ce que la langue souhaitée paraisse.
- Effleurez la touche servir allumée

  à côté de la langue de votre choix.
- Sélectionnez "OK".

#### Régler le pays

- Parcourez la liste de sélection jusqu'à ce que le pays souhaité apparaisse.
- Effleurez la touche sensitive allumée

   à côté du pays de votre choix.
- Sélectionnez "OK".

#### Régler la date

- Utilisez les touches "+" ou "-" pour régler successivement l'année, le mois et le jour
- Sélection nez "OK" après chaque régli ge

### ু jage de l'heure

- Réglez l'heure avec les blocs heures et minutes (ex. : 1-2-1-5 pour 12:15).
- Sélectionnez "OK".

Vous pouvez aussi afficher l'heure au format 12 heures (cf. chapitre "Réglages" – "Heure" – "Format de temps").

# Première mise en service

#### Affichage de l'heure

Sélectionnez ensuite le type d'affichage de l'heure pour le four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage)".

- activé
   L'heure est toujours affichée.
- désactivé
   L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Certaines fonctions sont limitées.
- Désactivation de nuit
   L'heure est affichée uniquement de
   5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.
- Sélectionnez le format d'affichage souhaité.
- Sélectionnez "OK".

Une information sur la consomma on d'énergie s'affiche.

- Sélectionnez "OK".
- Le cas échéant, suivez les instructions suivantes.

Une fois le message « Première mise en service effectuée avec succès » validé en appuyant sur la touche « OK », le four est prêt à fonctionner.

Si par erreur vous avez sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, reportez-vous au chapitre "Réglages – Langue "".

## Première mise en service

# 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, faire 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.

Evitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver su le four ou dans l'enceinte et sur le accessoires.
- Avant la montée en tempé, ture, nettoyez l'enceinte avec un dition propre et humide pour liminer la poussière éventur les restes d'emballage.
- Insérez les rails télescopiques dans les supports de gradins et insérez les plats et la grille.
- Mettez le four en marche.

Le menu principal est affiché.

- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook [۵]].

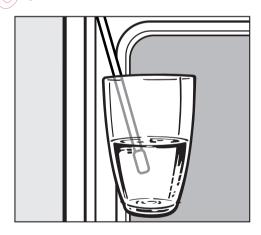
La température préprogrammée s'affiche (160 °C).

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

- Utilisez le pavé numérique pour régler la température maximale (250 °C).
- Sélectionnez "OK".
- Sélectionnez "Diffusion automatique de vapeur".

L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson doit être aspirée.

- Versez o vs un récipient la quantité d'eat de mandée.
- Our z la porte.
- rtez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Sélectionnez "OK".

Le processus d'aspiration commence.

# Première mise en service

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.
- Confirmez la fin de l'aspiration en effleurant la touche "OK".
- Fermez la porte.

Le message s'éteint.

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 provoqu
des brûlures. N'ouvrez pas la pone
du four pendant la diffusion vapeur.

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

Après au moins une heure:

■ Arrêtez le four.

#### Après le premier chauffage

Risque de brûlure!
Laissez refroidir l'enceinte avant de la nettoyer avec une éponge.

- Mettez le four en marche.
- 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 chau ou avec un chiffon en microfice propre et humide.
- Sé ne ensuite les surfaces avec un chim doux.
- Arrêtez le four.

Fermez la porte du four lorsque l'enceinte est complètement sèche.

# Réglages

# Tableau des réglages

Vous ne pouvez modifier les réglages que s'il n'y a pas de cuisson en cours.

Dans le tableau, les réglages effectués en usine sont signalés en gras.

Réglage	Choix possibles		
Langue 🏲	[]		
	deutsch	Deutschland / Luxemburg /	
	english	/ Australia / United Kingdom /	
	[]		
Heure	Affichage	activé / <b>désactivé</b> / désactivation de nuit	
	Format d'affi-	<b>24 heures</b> / 12 het ?s	
	chage de		
	l'heure		
	Réglage	Vous pouv z egler l'heure.	
Date	Vous pouvez régler la tec		
Eclairage	activé		
	activé 15 secor		
Luminosité de l'écran	+ foncé ■▼		
Signaux sonores	Les diffé va signaux sonores peuvent être configurés, mo- difié va désactivés.		
	Me vo es	moins fort	
	Solynique	Plus faible	
		gler le volume sonore du bip touches ou le	
	désactiver complètement.		
moins fort			
Unités de mesure	Poids	g	
		lb/oz	
	Température	°C	
	,	°F	

Réglage	Choix possibles			
Arrêt différé du	régulation thermique			
ventilateur	commandé par la durée			
Pyrolyse	sur recommandation			
	sans recommandation			
Températures préprogrammées	Vous pouvez modifier I température préprogrammée de chaque plage de températures.			
Sécurité	Sécurité enfants	acti (e)		
		ésactivé		
	Verrouillage des touch	<u>e</u> otivé		
	désactivé			
Hotte catalytique	Vous pouvez régratifient des odeurs.			
	min. ■■■②△△□ max.			
	activé / désactivé			
Revendeur	Mode //p	activé		
		désactivé		
Réglages d'usine	ne nages			
	Programmes personnalisés			
	Températures préprogrammées			

# Réglages

# Ouvrir le menu "Réglages"

■ Sélectionnez "Réglages dans le menu principal.

La liste des réglages est affichée.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

La coche ✓ située après l'option de menu signale quelle option est actuellement réglée.

#### Modifier et enregistrer les réglages

- Sélectionnez "Réglages 1".
- Parcourez la liste de sélection jusqu'à voir apparaître le réglage souhaité.
- Effleurez la touche sensitive située à gauche du réglage souhaité.
  Si nécessaire, sélectionnez le reglage souhaité au niveau suivan
- Modifiez le réglage
- Sélectionnez "OK".
- Effleurez la touch ( ) jusqu'à ce que le menu principal s'affiche, ou sélectionnez un autre réglage.

# Langue |

Vous pouvez régler votre langue et votre pays.

Après sélection et validation, la langue souhaitée est affichée immédiatement.

Conseil: si par mégarde vous avez choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer grâce au symbole pour retrouver le sous-menu "Langue".

#### Heure

#### **Affichage**

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

- activé
   L'heure est toujours affichée. Effleurez la touche sensitive correspondante pour activer ou désactiver directement l'éclairage, ou pour utiliser la minuterie.
- désactivé
   L'écran s'assombrit pour économiser
   l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser.
   Ceci vaut également pour les fonctions minuterie △ et éclairage · ☼.
- Désactivation de nuit
   L'heure est affichée uniquement
   5 heures à 23 heures puis s'ét ut pendant la nuit pour économiser de l'énergie.

#### Format d'affichage de bure

Vous pouvez modificationmat de temps de l'heure :

- 24 heures
   L'heure est affichée en format 24 heures.
- 12 heures
   L'heure est affichée en format 12 heures.

#### Réglage

Utilisez le pavé numérique pour régler les heures et les minutes.

En cas de panne, l'heure s'affiche de nouveau. Le four mémorise ces informations pendant 200 heures environ

#### Date

Utilisez le numérique pour régler la date

# ciairage

- activé L'éclairage de l'enceinte est activé pendant toute la cuisson.
- activé 15 secondes
   Pendant un processus de cuisson,
   l'éclairage de l'enceinte se désactive
   au bout de 15 secondes.
   Effleurez · ♠ pour l'activer pendant 15
   secondes supplémentaires.

# Réglages

#### Luminosité de l'écran

La luminosité est indiquée par une barre divisée en sept segments.



Sélectionnez "+ foncé" ou "+ clair" pour modifier la luminosité.

# Signaux sonores

#### Mélodies

Peu après la fin d'un cycle, le four joue plusieurs fois la même mélodie.

Le volume de cette mélodie s'affiche sur une barre composée de sept segments.



Lorsque tous les segments sont pains, le volume est au maximum. Si aucun segment n'est plan, signal est désactivé.

- Sélectionnez "mo is prt" ou "plus fort" pour modifier le voianne.
- Sélectionnez « activé » ou « désactivé » pour activer ou désactiver la mélodie.

#### Son unique

À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant un temps imparti.

Le volume de ce son unique s'affiche sur une barre composée de segments.

#### 

- Sélectionnez « moins fort » ou « plus fort » pour modifier le volume du son.
- Sélectionnez "activé" ou "désactivé" pour activer ou désactiver le bip touches.

# Bip Juches

raque action sur les touches sensitiyes est confirmée par un bip sonore.

Le volume du bip touches s'affiche sur une barre composée de segments.



Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum.

Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

- Sélectionnez "moins fort" ou "plus fort" pour modifier le volume.
- Sélectionnez "activé" ou "désactivé" pour activer ou désactiver le signal sonore des touches.

#### Unités de mesure

#### **Poids**

- g
   Dans les programmes automatiques,
   le poids des aliments est indiqué en grammes.
- Ib/oz
   Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et onces.

#### **Température**

- °C
   La température est affichée en degrés Celsius.
- °F
   La température est affichée en degrés Fahrenheit.

### Arrêt différé du ventilateur

A l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

- régulation thermique
   Le ventilateur de refroidissement est désactivé à une température d'enceinte inférieure à 70 °C.
- commandé par la durée
  Le ventila vr est arrêté après env.
  25 minus

Si ous sélectionnez le réglage "Commandé par la durée" pour diffél'arrêt du ventilateur de refroidissement, vous ne pouvez pas maintenir de plat au chaud dans l'enceinte.

L'humidité de l'air augmente, embue le bandeau de commande et forme des gouttes d'eau sous le plan de travail ou sur la façade de meuble. L'eau de condensation peut endommager le meuble et le plan de travail et entraîner une corrosion du four.

# **Pyrolyse**

- sur recommandation
   Un message s'affiche pour vous recommander d'effectuer la pyrolyse.
- sans recommandation
   Aucun message ne s'affiche pour vous recommander d'effectuer la pyrolyse.

# Réglages

# Températures préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous travaillez souvent à une température différente de celle enregistrée.

Dès que vous accédez à l'option, la liste des modes de cuisson s'affiche.

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée s'affiche en surbrillance de même que la plage des températures dans laquelle vous pouvez entrer vos modifications éventuelles.

■ Utilisez le pavé numérique pour modifier la température préprogrammée.

#### Sécurité

#### Sécurité enfants ⊕

La sécurité enfants empêche l'acte mise en marche involont l'act du four.

La sécurité enfant (te) te enclenchée, même après une coupure de courant.

Pour activer la sécurité enfants, sélectionnez l'option "activé".

#### activé

La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, vous devez maintenir le doigt sur la touche sensitive à côté de "OK" pendant au moins 6 secondes.

Lorsque la sécurité enfants est activée, vous pouvez tout de même régler un temps de minuterie.

#### désactivé

La sécurité enfants est désactivée. Vous pour vutiliser le four normalement

## Verr ui lage des touches

vite toute désactivation ou modification involontaire d'une cuisson. Si le verrouillage des touches est activé, toutes les touches sensitives sont verrouillées au bout de quelques secondes après le démarrage de la cuisson

#### activé

Le verrouillage des touches est activé.

Pour pouvoir utiliser les touches sensitives, vous devez maintenir le doigt sur la touche sensitive à côté de "OK" pendant au moins 6 secondes. Le verrouillage des touches est alors désactivé pendant un court instant.

#### désactivé

Le verrouillage des touches est désactivé. Lorsque vous les effleurez, les touches réagissent immédiatement.

# Hotte catalytique

L'atténuation des odeurs est représentée par une barre composée de sept segments.

Lorsque tous les segments sont pleins, la réduction des odeurs est au maximum.

Si aucun segment n'est plein, la hotte catalytique est désactivée.

- Sélectionnez "min." ou "max." pour modifier l'atténuation des mauvaises odeurs.
- Sélectionnez "activé" ou "désactivé" pour activer ou désactiver la hotte catalytique.

#### Revendeur

Cette option est prévue spécialen ent pour les revendeurs qui soul aitent présenter le four sans qu'il ne draufe. Ce réglage n'a aucune utilité deur le particulier.

## Mode expo

activé

Pour activer le mode expo, effleurez la touche sensitive à côté de "OK" pendant au moins 4 secondes.

Si vous avez activé le mode expo, lorsque vous allumez le four, le message suivant s'affiche : "Mode expo activé. L'appareil ne chauffe pas."  désactivé
 Pour désactiver le mode expo, effleurez la touche sensitive à côté de "OK" pendant environ 4 secondes.
 Vous pouvez utiliser le four normale-

# Réglages d'usine

ment

- Réglages
   Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine rétablis
- Programmes personnalisés
   Tous les grammes personnalisés enrer les es sont supprimés.
- Températures préprogrammées
   Les températures préprogrammées
   que vous avez modifiées reviennent aux réglages d'usine.

# Minuterie 🗘

# Utilisation de la minuterie 🗘

Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations séparées comme par exemple la cuisson d'œufs.

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

La durée maximum de la minuterie est de 9 heures 59 minutes et 59 secondes.

Conseil: utilisez la minuterie en mode de cuisson HydraCook of pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur souhaitées.

# Réglage de la minuterie

#### Exemple:

vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez un temps de minuterie de 6 minutes et 20 secondes.

Si vous avez sélectionné le réglage "Heure – Affichage – désactivé", allumez le four pour régler la minuterie. Le temps restant sera alors affiché sur le four même si celui-ci est éteint.

■ Effleure

"0:00:9( a) paraît (h:min:s).

- Uthezz le pavé numérique pour réler un temps de minuterie (6-2-0).
- Sélectionnez "OK".

Le temps de minuterie est enregistré.

Lorsque le four est éteint, le temps de minuterie s'affiche et vous pouvez le suivre à l'écran.

Si une cuisson est parallèlement en cours, le temps de minuterie s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

# A la fin du temps de minuterie programmé

- \(\infty\) clignote,
- le temps est compté à partir de la fin de la minuterie.
- un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, (voir chapitre "Réglages - Signaux sonores").
- Effleurez △.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

# Modification du temps de minuterie

Le temps de minuterie réglé est affiché.

- Utilisez le pavé numérique pour régler le nouveau temps de minuterie.
- Sélectionnez "OK".

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

# Supprime Minuterie

■ Efflet et la touche \( \triangle \) ou la touche se sirve allumée près du temps de minuterie.

temps de minuterie réglé est affiché.

■ Sélectionnez "Rétablir".

Le temps de minuterie est effacé.

# Présentation des modes de cuisson

Plusieurs modes de cuisson sont à votre disposition pour préparer les recettes les plus diverses.

Différentes résistances seront sollicitées selon le mode de cuisson et seront éventuellement combinées avec le ventilateur (voir les indications entre parenthèses).

# Dans le menu "Modes de cuisson", vous pouvez sélectionner :

#### Chaleur tournante + 🙏

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour cuire les pâtisseries et les viandes. Vous pouvez cuire simultanément sur plusieurs niveaux.

Vous pouvez cuire à des températu es moins élevées qu'avec le mode cuisson Chaleur sole-voûte car le ventilateur répartit immédic en la chaleur sur la préparatic cours.

## HydraCook 655

(résistance circulaire + ventilateur+ système d'évaporation)

Pour les pâtisseries et la cuisson de viande avec apport d'humidité.

Vous pouvez combiner l'apport d'humidité avec un autre mode de chauffage.

#### Cuisson intensive 📥

(résistance circulaire + ventilateur + résistance sole)

Ce mode de cuisson convient pour les gâteaux à garniture humide, par ex. un cheesecake, une quiche lorraine. La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de gâteaux secs, ni pour les rôtis, car le jus de cuisson fonce trop.

# Rôtissage automatique 🗇

(résistance dulaire + ventilateur)

Pour rô

Pen (ap) la phase de saisie, le four auffe tout d'abord à une température e saisie élevée (230 °C).

Dès que cette température est atteinte, l'appareil redescend à la température sélectionnée pour la poursuite de la cuisson (température de cuisson).

## Chaleur sole-voûte

(résistance de la voûte/du gril + résistance de la sole)

Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et pour les recettes nécessitant une cuisson à basse température.

Si vous utilisez une recette ancienne, réglez une température inférieure de 10 °C à celle indiquée. Le temps de cuisson n'est pas modifié.

# Présentation des modes de cuisson

#### Chaleur voûte

(résistance de voûte + gril)

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessus du plat.

#### Chaleur sole \_\_\_

(résistance de sole)

Sélectionnez ce mode en fin de cuisson, si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.

## Multigril \*\*\*

(résistance de voûte + gril)

Pour griller des aliments plats (par ex. des steaks) en grandes quantités et pour gratiner dans de grands moules.

Toute la résistance est mise en merche et rougit pour produire le ray noement infrarouge nécessaire.

## Gril éco 👕

(résistance de voûte + gril)

Pour griller des aliments plats (par ex. des steaks) en petites quantités et pour gratiner dans de petits moules.

Seule la partie intérieure de la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

#### Turbogril 🏋

(résistance de la voûte/du gril + ventilateur)

Pour griller les pièces de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis. Vous pouvez cuire avec des températures plus faibles qu'en mode Multigril , car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur les aliments.

#### Cuisson éco

(résistance c'rculaire + ventilateur)

Pour cuiro a la viande.

# Conseils d'économie d'énergie

#### Cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuir son en matériaux non réfléchissar (acier émaillé, verre résistant à chaleur, fonte d'aluminium recoverte d'un revêtement). Les matériarx en fer blanc comme l'inox d'aluminium renvoient la chaleur du treint par conséquent moint par l'aliment. Ne recouvrez ni la solution 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 thermosonde. Si présent, utilisez les programmes automatiques.
- Pour de nombreux plats, vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur Tournante + . Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte , le vous teur diffusant tout de suite , leur de manière uniforme. Para , vous pouvez cuire sur pluir urs niveaux en même temps.
- Turbogril pour la préparation de plats de 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.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

# Conseils d'économie d'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 de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. Le ventilateur de refroidissement et dans certains modes de cuisson la soufflerie d'air chaud restent cependant enclenchés. N'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité").
- Si vous avez déterminé une durée de cuisson pour une opération de cuisson, peu avant la fin de l'opération le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement et "Phase économie d'énergie" s'affiche. La chaleur résiduelle du four sufficé terminer la cuisson de la préparation. Le ventilateur de refroidiese ant et, selon le mode de fonction en haud continuent de fonction (e)
- Si vous avez contrôlé une cuisson à l'aide de la thermosonde Miele, peu avant la fin le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement. La chaleur présente suffit et "Phase économie d'énergie" s'affiche. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. Le ventilateur de refroidissement et, selon le mode de fonctionnement choisi, la soufflerie d'air chaud continuent de fonctionner.
- Si vous so haitez procéder à un nettoyage prolyse, il est préférable de douer le processus de nettor age directement en fin de cuisson. La deur résiduelle réduit la

# Conseils d'économie 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 la cuisson. Vous pouvez à tout moment le rallumer en effleurant :0:.

# Mode d'économie d'énergie

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

# **Utilisation simple**

■ Mettez le four en marche.

Le menu principal est affiché.

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson, la température préprogrammée et la plage de températures s'affichent.

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

Le cas échéant, utilisez le pavé numérique pour modifier la température préprogrammée.

La température préprogrammé st acceptée après quelques secondes. Si nécessaire, sélectionnes d'difier" pour revenir au réglage de la température (voir chapitre "Commande avancée – Modific (tich de la température").

Sélectionnez "OK".

La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.

Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages - Signaux sonores".

#### Après la cuisson :

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

#### Ventilateur de refroidissement

A l'issue de la cuisson, le ventilateur continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Dès que l'ente a refroidi en dessous d'entaine température, le ventifaite s'arrête automatiquement.

réglage d'usine peut être modifié, ar chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur".

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température.

■ Sélectionnez "Modifier".

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre cuisson.

- Température
- Température à cœur (ne s'affiche que si vous utilisez la thermosonde. Dans ce cas vous ne pouvez pas régler de durée de cuisson.)
- Durée
- Arrêt à
- Départ à (s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé "Durée" ou "Arrêt à")
- Phase de chauffage
  (s'affiche uniquement de la modes de cuisson Chaler mante +

  A, Rôtissage autor de lue ,
  Chaleur sole/voûr L Let HydraCook

  SISS lorsque vous avez réglé une température supérieure à 100°C.)
- Crisp function (réduction de l'humidité pour obtenir des préparations croustillantes ou cuire des gâteaux à garniture humide)
- Modes de cuisson (vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson)

#### Modifier le mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson.

- Sélectionnez "Modifier".
- Parcourez la liste de sélection jusqu'à voir apparaître "Modifier le mode de cuisson".
- Sélectionnez "Modifier le mode de cuisson".
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité. △

Le mode le cuisson modifié et la températur p aprogrammée correspondant s'affichent.

- cas échéant, utilisez le pavé numérique pour régler la température pour ce mode de cuisson.
- Sélectionnez "OK".

Le mode de cuisson est modifié.

Les temps saisis restent enregistrés.

# Modification de la température

Dès que vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée correspondante s'affiche.

Les températures suivantes sont préprogrammées en usine :

- \* Température de saisie env. 230 température de cuisson 160 c
- Si la température préproce mmée correspond à celle de la crette, sélectionnez "OK".
- Si la température re programmée ne correspond pas aux indications de votre recette, modifiez-la pour cette cuisson.

Vous pouvez adapter la température préprogrammée de façon définitive à vos habitudes, voir chapitre "Réglages - Températures préprogrammées".

#### 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.

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Température".

La température réglée apparaît en surbrillance.

- Utilisez l'avé numérique pour régler l'te npérature souhaitée.
- Se onnez "OK".

mpérature modifiée est enregistrée.

Sélectionnez ensuite "OK" lorsque la température réelle s'affiche. Vous pouvez suivre la modification de la température.

La température modifiée s'affiche.

# Chauffage accéléré

Le chauffage accéléré permet de raccourcir la phase de chauffage.

La fonction Chauffage accéléré est automatiquement activée en modes de cuisson Chaleur tournante + , Rôtissage automatique , Chaleur sole/voûte et HydraCook Illustrature vous réglez une température supérieure à 100 °C.

Les pizzas et les pâtes délicates (par exemple les biscuits ou petits gâteaux) brunissent trop rapidement sur le dessus avec la fonction Chauffage accéléré.

Pour la préparation de ces plats, désactivez la fonction de chauffage accéléré.

Vous pouvez désactiver le chauf de accéléré pour tous les programmes de cuisson sous l'option "Phar de duffage".

#### Option "Phase chauffage"

- rapide
   (Réglage d'usine)
   Les résistances de voûte/gril, la résistance circulaire et le ventilateur sont activés en même temps afin que le four atteigne rapidement la température souhaitée..
- normal
   Seule la résistance correspondant au mode de cuisson est activée (voir chapitre "Présentation des modes de cuisson"

Pour de la tiver la fonction de chauffage acceléré :

- Séectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Phase chauffage".
- Sélectionnez "normal".
- Sélectionnez "OK".
- Sélectionnez ensuite "OK" lorsque la température réelle s'affiche. Vous pouvez suivre la modification de la température.

Le message "Chauffage accéléré" est remplacé par le message "Chauffage".

#### Préchauffer l'enceinte.

Le préchauffage de l'enceinte n'est nécessaire que pour quelques types de préparations.

Vous pouvez placer la plupart des plats dans le four pendant qu'il est encore froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la phase de préchauffage.

Il convient de préchauffer dans les cas suivants :

#### Chaleur tournante + 🙏

- pain noir,
- rosbif et filet

#### Chaleur sole-voûte

- gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- pâtes délicates (par ex. biscuit),
- pain noir,
- rosbif et filet
- Sélectionnez le mode de co con et la température.
- Désactivez le characcéléré pendant la cuisso pizza ou de pâtes délicates telles que les sablés ou la génoise.
- Attendez la phase de préchauffage.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit s'il était activé, (voir chapitre "Réglages - Signaux sonores").

■ Enfournez l'aliment.

# Utilisation de la fonction Crisp (réduction du taux d'humidité)

L'utilisation de cette fonction convient pour des aliments humides devant être croustillants en surface, par exemple des pommes de terre frites ou des croquettes de pommes de terre congelées, ainsi que des préparations en croûte.

Egalement recommandé pour les gâteaux/tartes avec garniture humide.

Vous pour sélectionner "Crisp functior" a ec chaque mode de cuisson de notion ne peut pas être progra de automatiquement et doit tre sélectionnée pour chaque cuisson.

Pour obtenir un effet optimal, activez-la au début d'un programme.

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température.

- Sélectionnez "Modifier".
- Parcourez la liste de sélection jusqu'à ce que "Crisp function" apparaisse.
- Sélectionnez "Crisp function".
- Sélectionnez "activé".
- Sélectionnez "OK".

La réduction de l'humidité est activée.

# Régler le temps de cuisson

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température.

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four ou sa mise en marche et son arrêt automatiques en sélectionnant "Temps de cuisson", "Prêt à" ou "Départ à".

Temps de cuisson
 Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments.
 Une fois ce délai écoulé, le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement.
 La durée maximale de cuisson est

La durée maximale de cuisson est de 12:00 heures.

Vous ne pouvez pas saisir de ten so de cuisson si vous utilisez la timosonde, le temps de cuisson dépendant alors de la températiva a cœur.

Arrêt à
 Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.

"Arrêt à" ne peut être programmé si vous utilisez une thermosonde, la fin de cuisson dépendant alors du moment où la température à cœur est atteinte.

#### - Départ à

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

L'option "Départ à" peut uniquement être utilisée en association avec l'option "Temps de cuisson" ou "Prêt à", sauf si vous utilisez la thermosonde.



### Arrêt automatique de la cuisson

#### Exemple:

Il est 11h45. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12h15.

Vous pouvez sélectionner "Temps de cuisson" et régler 0:30 h ou sélectionner "Prêt à" et régler 12:15.

Après le temps réglé ou à l'heure réglée, la cuisson est arrêtée.

#### Régler le "temps de cuisson"

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Temps de cuisson".
- Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson (3-0).
- Sélectionnez "OK".

#### Régler "Arrêt à"

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Arrêt à".
- Utilisez le pavé nume id le pour indiquer l'heure à laq (e) les aliments doivent être cuits (1-2-1-5).
- Sélectionnez "OK".

# Démarrage et arrêt automatiques de cuisson

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

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

# Pour démarrer ou arrêter automatiquement le processus de cuisson

vous pouvez visir les temps de différentes f

"Tomps de cuisson" et "Prêt à"
 "Tomps de cuisson" et "Départ à"

<sup>></sup>"Arrêt à" et "Départ à"

#### Exemple:

Il est 11h30. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12h30.

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Temps de cuisson" et réglez 0:30.
- Sélectionnez "Prêt à" et réglez 12:30.

L'heure de "Départ à" est calculée automatiquement. "Il s'affiche "Départ à 12:00".

La cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

# Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques

**Jusqu'au départ**, le mode de cuisson, la température sélectionnée "Départ à" et l'heure de départ sont affichés.

**Après le démarrage**, vous pouvez suivre la phase de préchauffage jusqu'à ce que la température configurée soit atteinte.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, sous réserve que ce signal ait été activé (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

**Après la phase de chauffage**, le temps de cuisson résiduel s'affiche.

Vous pouvez suivre le déroulement de la cuisson à l'écran. Le décompte d'dernière minute s'effectue seconde.

À la fin de la cuisson, un sonore retentit, si ce signal es ctivé (voir chapitre "Réglages – S. vo ux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. "Opération finie" est affiché.

Vous pouvez enregistrer vos réglages pour créer votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés") ou prolonger une cuisson avec l'option "Modifier". Effleurez ← pour accéder au menu principal.

Pendant la phase de refroidissement, le ventilateur de refroidissement reste activé.

# Modifier le réglage des temps de cuisson

■ Sélectionnez "Modifier".

Toutes les options de menu pouvant être modifiées s'affichent.

- Sélectionnez le temps souhaité.
- Utilisez le pavé numérique pour régler la durée.
- Sélectionnez "OK".

En cas de ranne de courant, les réglages se poprimés.

#### Inter on re la cuisson

- ► Effleurez 5.
- Sorsque le message "Annuler la cuisson ?" s'affiche, sélectionnez "oui"

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés. 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 HydraCook (1911), un apport de vapeur et une ventilation optimisés garantissent une cuisson et un brunissage uniformes.

Après avoir sélectionné le mode Hydra-Cook (ass), réglez la température et indiquez le nombre de diffusions de vapeur.

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Diffusion automatique de vapeur Préparez la quantité d'eau pour une diffusion de vapeur. Le four déclenche la diffusion de vapeur automatiquement après la phase de chauffage.
- 1 diffusion de vapeur
  2 diffusions de vapeur
  3 diffusions de vape
  Préparez la quan (è l'eau en fonction du nombre de diffusions de vapeur.

Vous déclenchez vous-même les diffusions de vapeur.

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.

Les autres liquides causent des dégâts aux fours.

N'utilisez que de l'eau courante pour les cuissons avec apport d'humidité. L'eau est ensuite injectée dans l'enceinte sous forme de vapeur durant la 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 pîtes levées, vous obtiendrez les meurs résultats en utilisant in diffusion de vapeur au déby de 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 de la 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.

# HydraCook Oss

# Déroulement d'une cuisson en mode HydraCook 🕬

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

- Préparez le plat et enfournez-le.
- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook 🕬.

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

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

#### Régler la température

- Utilisez le pavé numérique pour régler la température souhaitée.
- Sélectionnez "OK".

# Régler le nombre de diffusions de vapeurs

**Conseil :** basez-vous sur les recettes pour vous aider.

Si vous souhaitez activer automatiquement une diffusion de vapeur suite à la phase de physique :

Sélection nez "Diffusion automatique de vapeur".

vous souhaitez activer manuellement o ou plusieurs diffusions de vapeur à des moments précis :

Sélectionnez "1 diffusion de vapeur",
 "2 diffusions de vapeur" ou "3 diffusions de vapeur".

### Activation des diffusions de vapeur

Cette sélection apparaît uniquement si vous avez sélectionné 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur.

Conseil : en cas de sélection de plus d'une diffusion de vapeur. la deuxième diffusion vapeur doit être activée au plus tard 10 minutes après le démarrage de la cuisson.

#### - Diffusions de vapeur manuelles

Si vous souhaitez déclencher la diffusion de vapeur vous-même :

- Sélectionnez "Diffusions de vapeur manuelles".
  - Conseil: utilisez la minuterie  $\triangle$  pour vous rappeler d'activer les diffusions. de vapeur.
- Diffusions de vapeur prograr s mées

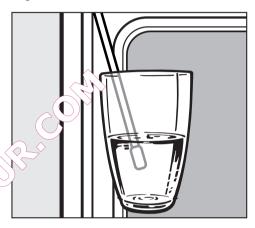
Si vous souhaitez régler le voi ent de chaque diffusion de vape

- Sélectionnez "Diffres ns vapeur programmées".
- Réglez le moment d'activation de chaque diffusion de vapeur avec le pavé numérique.
  - Le four déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée. Le décompte du temps commence au démarrage de la cuisson.
- Sélectionnez "OK".

L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson doit être aspirée.

## Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Sélectionnez "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 le processus d'aspiration. Pour ce faire, sélectionnez "Arrêter" ou "Départ".

# HydraCook 6555

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Confirmez la fin de l'aspiration en effleurant la touche "OK".
- Fermez la porte.

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

Le chauffage de l'enceinte et le ventilateur de refroidissement sont activés. La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.

Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages - Signaux sonores".

Si vous avez sélectionné "Diffus, as vapeur programmées", l'herre de déclenchement de la proch de diffusion de vapeur est afficie. Vous pouvez modifier ce de devapeur est afficie de vous pouvez modifier ce de devapeur est afficie de vous pouvez modifier ce de devapeur est afficie de vous pouvez modifier ce de devapeur est afficie de vous pouvez modifier ce de devapeur est afficie de vous pouvez modifier de vous

#### Modification du type de chauffage

Le mode de cuisson HydraCook OSSS consiste à associer le mode "Chaleur tournante +" à un apport d'humidité

Vous pouvez combiner l'apport d'humidité avec un autre type de chauffage :

- Chaleur sole-voûte
- Cuisson intensive
- Rôtissage automatique
- Sélectionnez "Modifier".
- Parcour à liste de sélection jusqu'à on apparaître "Type de chauffare".
- Sé ectionnez le type de chauffage souhaité.
- Sélectionnez "OK".

La cuisson se poursuit avec le nouveau type de chauffage.

La vapeur d'eau peut provoguer 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 sensitives 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.

La diffusion de vapeur d'eau dans l'enceinte est en cours. Pendant la diffusion, le symbole ⟨̈ s'affiche.

Le symbole ♥ s'éteint à la fin de la diffusion de vapeur.

Terminez la cuisson.

#### 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur

#### Diffusions de vapeur manuelles

Si vous avez sélectionné "Diffusions de vapeur manuelles", vous pouvez déclencher les diffusions de vapeur dès que la touche sensitive (5) est allumée.

Attendez Tin de la phase de chau (ad) pour que la vapeur soit ré art'e régulièrement dans l'enreinte de cuisson chauffée.

Pour savoir quand déclencher les diffusions de vapeur, respectez les indications de la recette.

**Conseil:** utilisez la minuterie △ pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur.

■ Effleurez <\(\overline{1}\).

La diffusion de vapeur est activée, l'éclairage des touches s'éteint et ♥ apparaît à l'écran.

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

À la fin de la diffusion de vapeur, (5) disparaît.

- Terminez la cuisson.
- Diffusions de vapeur programmées

Le four déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée.

# Evaporation de l'eau résiduelle

Si vous utilisez un mode de cuisson avec apport d'humidité et que ce mode fonctionne en continu, il n'y a pas d'eau résiduelle dans le système. L'eau est entièrement éliminée par les diffusions de vapeur.

Si un programme 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.

Lors de la prochaine utilisation du mode de cuisson HydraCook (ass) ou d'un programme automatique avec apport d'humidité, le message "Évaporer l'eau restante?" s'affiche, accompagné des options "Passer" et "Oui".

Le mieux est de lancer immédir ment l'évaporation afin que l'eau diffusée sur les aliments la prochaine fois soit uniquement de la raiche.

# Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

N'ouvrez pas la porte du four pendant l'évaporation de l'eau résiduelle.

■ Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook (۵)(1) ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Le message Évaporer l'eau résiduelle ?" sa mone.

■ Sélocinez "oui".

Le message "Évaporer l'eau résiduelle" — le indication de durée s'affichent.

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

Le temps affiché dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le circuit d'évaporation. Le temps peut être corrigé pendant l'évaporation en fonction de la quantité réelle d'eau à évaporer du circuit.

À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, le message "Opération terminée" s'affiche.

■ Fffleurez ←

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook (5)(1) ou effectuer un programme automatique avec apport d'humidité.

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, de la vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte. Essuyez impérativement ces buées une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi.

### Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle

annuler l'évaporation de l'eau résiduelle car il peut arriver dans des circonstances particulièrement malencontreuses que si l'eau n'a pas été évaporée du système et qu'un excédent d'eau est aspiré dans le système, celui-ci déborde dans l'enceinte.

■ Sélection Ne mode de cuisson HydraCo ou un programme automatic avec apport d'humidité.

Le message "Évaporer l'eau rési-1 e ?" s'affiche.

Sélectionnez "Passer".

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook Ossi ou effectuer un programme automatique avec apport d'humidité.

La prochaine fois que vous sélectionnerez le mode HydraCook ( ou un programme automatique avec apport d'humidité, ou que vous arrêterez le four, vous serez invité(e) à évaporer l'eau résiduelle.

# **Programmes automatiques**

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques permettant de réaliser les plats les plus divers. Faciles à utiliser, ces programmes assurent un résultat optimal. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Pour accéder à un programme automatique, sélectionnez son nom dans les options de menu.

# Catégories d'aliments

- Gâteaux
- Petits gâteaux
- Pizzas, tartes salées...
- Viande
- Gibier
- Volaille
- Poisson
- Gratins
- Plats surgelés
- Desserts

# Utiliser les programmes automatiques

Sélectionnez "Programmes automatiques".

Les catégories d'aliments sont affichées.

Sélectionnez le type de plat de votre choix.

Les programmes automatiques correspondants s'affichent.

L'écrature de les différentes étapes avant démarrage d'un programme to natique.

Th fonction du programme, l'écran vous affiche des conseils sur

- le moule ou le plat à utiliser,
- le niveau de cuisson.
- l'utilisation de la thermosonde.
- la quantité d'eau nécessaire pour les programmes automatiques avec apport d'humidité,
- le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le cahier de recettes propose une sélection de recettes réalisables avec les programmes automatiques.

# **Programmes automatiques**

#### Conseils d'utilisation

différentes.

- Les recettes des programmes automatiques sont destinées à vous donner des repères.
   Pour chaque programme vous pouvez également préparer des recettes de même type avec des proportions
- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson
- Les indications de durée d'un programme automatique sont approximatives. La cuisson peut s'avérer plus ou moins longue en fonction du déroulement de la cuisson. En particulier en cas d'utilisation d'une thermosonde, la durée de cuisson est fonction du temps nécessaire pot atteindre la température à cœu programmée. Le temps peut s'uctuer notamment en fonction de prévinction de la viande au de un de la cuisson.
- Certains programmes vous demandent d'ajouter de l'eau en cours de cuisson. Un message apparaît alors à l'écran (par exemple Ajouter liquide à...).
- Pour certains programmes, il faut attendre un temps de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps est affiché.

# Programmes personnalisés

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés.

- Vous pouvez combiner jusqu'à dix phases de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes utilisées fréquemment. A chaque phase de cuisson, il faut définir le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson.
- Vous pouvez également définir le(s) niveau(x) de cuisson auquel votre plat doit être inséré.
- Vous pouvez donner un nom au programme correspondant à votre recette.

Lorsque vous accédez à nouveau à votre programme pour le lancer, il se déroule automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

- Sélectionnez "Enregist et d'un programme aut no tique.
- Sélectionnez "En ver" au terme d'une cuisson dont vous aviez défini la durée de cuisson.

Ensuite donnez-lui un nom.

# Créer des programmes personnalisés

Sélectionnez "Programmes personnalisés".

#### Créer le premier programme personnalisé:

Si vous n'avez pas encore créé de programme, le message "Créer un programme" s'affiche.

■ Sélectionnez "OK".

# Pour créer (autres programmes personnalisé)

Si vo z déjà créé des programmes connalisés, ceux-ci apparaisnt ous l'option "Editer les program-75".

- Sélectionnez "Éditer les programmes".
- Sélectionnez "Créer un programme".

Vous pouvez à présent définir les réglages pour la 1ère phase de cuisson. Suivez les remarques à l'écran :

- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.
- Réglez la température souhaitée et sélectionnez "OK".
- Sélectionnez la durée souhaitée. Avec certains modes de cuisson, vous pouvez régler la température à cœur au lieu de la durée.
- Sélectionnez "OK".

Tous les réglages de la 1ère phase de cuisson sont effectués.

# Programmes personnalisés

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple lorsque vous devez utiliser un second mode de cuisson suite au premier.

Si vous souhaitez ajouter des phases de cuisson :

Sélectionnez "Ajouter une phase de cuisson" et procédez comme pour la 1ère phase.

Lorsque vous avez défini toutes les phases nécessaires :

■ Sélectionnez "Terminer programme".

Définissez ensuite le ou les niveaux d'introduction des aliments :

Sélectionnez et confirmez le ou les niveaux souhaités.

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.

■ Vérifiez les réglages, puis sélectionnez "Appliquer".

Si vous souhaitez en re modifier votre programme, en ctionnez "Modifier". Vous pouvez modifier les différentes étapes ou en ajouter de nouvelles.

Vous pouvez maintenant enregistrer, modifier, démarrer immédiatement votre programme ou régler une heure à laquelle le programme doit démarrer ou s'arrêter automatiquement. ■ Sélectionnez "Enregistrer".

Entrez ensuite un nom pour le programme. A côté de l'alphabet, vous trouverez les symboles suivants :

Sym- bole	Signification
ABC	Alphabet en majuscules
abc	Alphabet en minuscules
	Espace
123	Chiffres de 0 à 9 et tiret -

- Effleurez la touches sensitives à côté des vinboles jusqu'à ce que le carac en souhaité s'affiche en surbri lance.
- Sé ectionnez "Sélectionner".

Le caractère sélectionné apparaît dans la ligne supérieure.

Pour effacer un caractère, sélectionnez "Supprimer" ou ♥.

Vous pouvez utiliser un maximum de 10 caractères.

- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.
- Une fois le nom de programme entré, sélectionnez "Enregistrer".

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

Sélectionnez "OK".

## Programmes personnalisés

# Démarrer un programme personnalisé

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

■ Sélectionnez le programme souhaité.

Plusieurs options sont affichées :

- Démarrer immédiatement
   Le programme est démarré immédiatement. Le chauffage de l'enceinte s'enclenche.
- Démarrer ultérieurement
   S'affiche uniquement si vous utilisez
   la thermosonde. Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cui son doit commencer. Le chauf à le du four démarrera automatiquement à l'heure définie.
- Départ à
   Vous pouvez progrander l'heure à
   laquelle le progrande doit commencer. Le chauffage du four démarrera
   automatiquement à l'heure définie.
- Arrêt à
   Vous pouvez programmer l'heure à
   laquelle le programme doit s'arrêter.
   Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.

L'option "Modifier phases cuisson" est décrite au chapitre "Modification des programmes personnalisés".

- Sélectionnez le moment souhaité.
- Confirmez le message indiquant le niveau de cuisson auquel le plat doit être enfourné en effleurant la touche "OK".

Le programme démarrera en fonction de l'heure de début ou de fin de cuisson définie.

# Modifier les programmes personnalisés

#### Modifier Le mases de cuisson

Lor que vous avez enregistré votre produmme personnalisé en vous basur un programme automatique existant, vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson.

■ Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez "Modifier phases de cuisson".

Vous pouvez modifier les différents réglages de chaque phase de cuisson, ou ajouter de nouvelles phases.

- Sélectionnez la phase souhaitée ou "Ajouter phase cuisson".
- Modifiez le programme comme vous le souhaitez (voir chapitre "Créer des programmes personnalisés").

# Programmes personnalisés

- Vérifiez les réglages, puis sélectionnez "Appliquer".
- Sélectionnez "Enregistrer".
- Modifiez éventuellement le nom (voir chapitre "Création de programmes personnalisés") et sélectionnez "Enregistrer".

Les phases modifiées seront enregistrées dans votre programme.

#### Modifier le nom

Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

- Sélectionnez "Éditer les programmes".
- Sélectionnez "Modifier program"
- Sélectionnez le programme souhaité.
- Sélectionnez "Modifier le Porté.
- Entrez le nouveau no ve nécessaire (voir chapitre "Créf les programmes personnalisés ).
- Une fois le nouveau nom entré, sélectionnez "Enregistrer".

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

Sélectionnez "OK".

Le nouveau nom de votre programme est enregistré.

# Supprimer des programmes personnalisés

Sélectionnez "Programmes personnalisés".

Les programmes créés s'affichent à l'écran, puis "Editer les programmes".

- Sélectionnez "Éditer les programmes".
- Sélectionnez "Supprimer programme"
- Sélectionr マ le programme souhaité.
- Pour ner la suppression du presione, sélectionnez "oui".

Le programme est supprimé.

vous pouvez aussi supprimer simultanément tous les programmes personnalisés (voir chapitre "Réglages – Réglages usine – Programmes personnalisés").

#### **Pâtisserie**

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.

Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

#### Modes de cuisson

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur tournante + , Cuisson intensive , HydraCook ou Chaleur sole-voûte .

#### Moule

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

- Chaleur tournante + 込, Cuisson intensive 込, HydraCook 🐠:
  plat multi-usages, plat univers moules en matériau passant au our.
- Chaleur sole-voûte moules mats et foncé de mail brun, en fer mat foncé ainsi que les moules morésistant ou avec revêtement anti-adhésif.

Evitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible et les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.

- 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.
- Vous pouvez cuire de grandes tartes aux fruits et de grands gâteaux directement dans le plat universel.

#### Papier sulfurisé, matière grasse

Tous les acc soires Miele, tels que plat université plat multi-usages, plat Croustich fou plat à tarte sont traités avec le procédé PerfectClean.

enéral les surfaces traitées avec PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

Le papier sulfurisé n'est nécessaire qu'avec

- la pâte à bretzels qui peut abîmer le traitement spécial PerfectClean
- les pâtes qui collent en raison de leur haute proportion de protides, par exemple une génoise, des meringues ou des macarons.
- le réchauffage de produits surgelés sur la grille.

# Remarques sur le tableau des pâtisseries

#### Température 🌡

Choisissez la température la plus basse en général.

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

#### 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 15

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

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

Si vous utilisez le plat universel et des plaques pour cuire sur plusieurs niveaux, mettez le plat universel sous les plaqué à pâtisserie.

Cuire âtisseries humides et les gâts sur deux niveaux maximum.

- HyuraCook (8)1111 plaque : niveau 2
- Cuisson intensive 🚣
  1 plaque : niveau 1 ou 2
- Chaleur sole-voûte1 plaque : niveau 1 ou 2

#### **Pâtisserie**

## Tableau des pâtisseries

Pâtisseries/petits gâteaux		I.	
	<b>]</b> =	□ <sub>5</sub>	4
	[°C]		[min]
Pâte à gâteau			
Quatre-quarts	150–170	2	60–70
Kouglof	150–170	2	65–80
Muffins (1 [2] plaque(s))	150–170	2 [1+3 <sup>4)</sup> ]	30-50
Petits gâteaux (1 plaque) 1) 2)	150	2	25-40
Petits gâteaux (2 plaques) 1) 2)	150 <sup>3)</sup>	2+4	25-40
Grand gâteau (plaque)	150–170	2	25-40
Gâteau marbré, aux noix (moule)	150 170	2	60–80
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plaque)	15 -170	2	45-50
Tarte aux fruits (plaque)	1) 0-170	2	35–55
Tarte aux fruits (moule)	150–170	2	55–65
Fond de gâteau <sup>1)</sup>	150–170	2	25–35
Petits gâteaux/gâteaux secs 1) (1 [2] plaque(1)	150–170	2 [1+3 <sup>4)</sup> ]	20–25
Pâte brisée			
Fond de tarte	150–170	2	20–25
Crumble	150–170	2	45–55
Petits gâteaux 1) (1 [2] plaque(s)	150–170	2 [1+3 <sup>4)</sup> ]	15–25
Sprits <sup>1) 2)</sup> (1 [2] plaque(s))	140	2 [1+3 <sup>4)</sup> ]	30–45
Tarte au fromage blanc	150–170	2	70–95
Apple pie (Moule Ø 2/ (2)	160	2	85–105
Tourte aux pommes 1	160–180	2	50-70
Tarte aux abricots amandine (moule)	150–170	2	55–75
Tarte aux fruits et à la crème	_	_	_

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.

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

				<u> </u>	
<u> </u>	5 1	<u> </u>	<u>Q</u> =	5 1	<b>(</b>
[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	2	60–70	_	_	_
150–170	2	65–80	_	_	_
160–180	2	25-45	_	_	_
160 <sup>3)</sup>	3	25–35	_	_	_
_	_	_	_	_	_
170–190	2	25–40	_	_	_
150–170	2	60–80			_
170–190	2	45–50		<u> </u>	_
170–190	1	35–55			_
160–180	2	55–65		_	_
170–190	2	20–25		_	_
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	<u> </u>	_	_
			<u>)</u>		
170–190 <sup>3)</sup>	2	15/2	_	_	_
170–190	2	45 55	_	_	_
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	_		_
160 <sup>3)</sup>	2	15–33	_		_
170–190	2	85–95	150–170	2	75–90
180		80–95	_	_	_
170–190		45–65	160–180	1	50–70
170–190	2	55–75	150–170	2	50–60
220-240 <sup>3) 5)</sup>	1	35–50	190–210 <sup>3)</sup>	1	25–40

- ⚠ Chaleur tournante + / ☐ Chaleur sole-voûte / ⚠ Cuisson intensive
- Température / □ 
   Niveau / ⊕ Temps de cuisson
- 1) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré". Pour ce faire, sélectionnez "Modifier Phase de chauffage normal".
- 2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350
- 3) Préchauffez l'enceinte.
- 4) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- 5) Sélectionnez "Modifier Crisp function activée".

#### **Pâtisserie**

## Tableau des pâtisseries

Pâtisseries/petits gâteaux			
	<b>I</b>	□ <sub>5</sub>	4
	[°C]		[min]
Génoise 1)			
Fond de gâteau (2 œufs 1)	170–190	2	15–20
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs) 1)	175–195	2	22–30
Gâteau de Savoie 1) 2)	180	2	25–35
Gâteau roulé 1)	160–180	2	15–25
Pâte levée			
Faire lever la pâte	59	5)	15–30
Kouglof	15 1/0	2	50–60
Pain de Noël	1; 0–170	2	55–65
Crumble	150–170	2	35–45
Tarte aux fruits (plaque)	160–180	2	40–60
Pain blanc	160–180	2	50–60
Pain complet	170–190 <sup>3)</sup>	2	50-60
Pizza (dans plaque) <sup>1)</sup>	170–190	2	35–45
Tarte à l'oignon	170–190	2	35–45
Chaussons aux pommes (1 [2] o (de(s))	150–170	2 [1+3 <sup>4)</sup> ]	25–30
Pâte à choux 1), Choux (1, 2), aque(s))	160–180	2 [1+3 <sup>4)</sup> ]	30–45
Pâte feuilletée (1 [2] (s))	170–190	2 [1+3 <sup>4)</sup> ]	20–25
Meringue, macarons plaque(s))	120–140	2 [1+3 <sup>4)</sup> ]	25–50

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.

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

				٨	
<b>Q</b> ≡	5 1	<u> </u>	Q=	5 1	<b>(</b>
[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190 <sup>3)</sup>	2	10–20	_	_	_
170–190 <sup>3)</sup>	2	20–40	_	_	_
150–180 <sup>3)</sup>	2	20-45	_	_	_
170–190 <sup>3)</sup>	2	15–20	_	_	_
35	5)	15–30	_	_	
160–180	1	50-60	- 5	<u> </u>	
150–170	2	55–65	_(0)	_	
170–190	2	35–45		_	
170-190 <sup>1) 6)</sup>	3	40–55	70>190	2	40–55
160–180	2	50–60	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	_	_
190–210 <sup>3)</sup>	2	50-6	<u> </u>	_	_
190–210 <sup>6)</sup>	2	30-1	170–190	2	40–50
180–200 <sup>6)</sup>	2	25– )5	170–190	2	25–35
160–180	2 /	5–30	_		_
180–200 <sup>3)</sup>	3	30–40	_	_	_
190–210 <sup>3)</sup>		20–25	_	_	_
120–140 <sup>3)</sup>	05	25–50	_	_	-

- ⚠ Chaleur tournante + / ☐ Chaleur sole-voûte / ⚠ Cuisson intensive
- Température / □ 
   Niveau / ⊕ Temps de cuisson
- 1) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré". Pour ce faire, sélectionnez "Modifier Phase de chauffage normal".
- 2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350
- 3) Préchauffez l'enceinte.
- 4) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- 5) Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus.
- 6) Sélectionnez "Modifier Crisp function activé".

## Rôtissage

#### Modes de cuisson

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes de cuisson Chaleur tournante + [], HydraCook [], Rôtissage automatique [], Chaleur sole/voûte [] ou l'un des modes automatiques.

#### Plats 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 Römertopf, plat universel, grille sur le plat universel

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

En outre l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directemer run a grille.

# Remarques sur le tableau de rôtissage

#### Température 1

Choisissez de préférence la température la plus basse.

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

Prur les pièces de viande de plus de vg, réduisez la température indiquée lans 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]:

En cas de viande 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 la temps le plus court indiqué si la viande déjà cuite.

#### Niveau 15

En règle générale, enfournez au négau 2.

#### 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 lorse y vous le découperez.

#### Cuises volaille

Badicionnez la volaille d'eau légèrere salée, 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

## Rôtissage

#### **Thermosonde**



La thermosonde permet de surveiller une cuisson au degré près.

#### **Fonctionnement**

La pointe métallique de la thermosonde est piquée dans la pièce à cuire. Elle contient une sonde de température, qui mesure la température à cœur, c'est-à-dire à l'intérieur de l'aliment, pendant le processus de cuisson. L'augmentation de la température au centre de l'aliment indique l'avancement de la cuisson.

La température à cœur doit être choisie plus ou moins élevée en fonction du résultat de cui on recherché, à point ou bien cuit o exemple.

Vous de la court d

Le temps nécessaire au rôtissage avec surveillance de la température est comparable au temps nécessaire à un rôtissage avec temps de cuisson.

#### **Usages possibles**

Dans certains programmes automatiques et fonctions spéciales, vous serez invité(e) à utiliser la thermosonde.

Vous pouvez aussi utiliser la thermosonde dans vos programmes personnalisés et avec les modes de cuisson suivants:

- Rôtissage automatique
- Chaleur tournante +
- Cuisson intensive
- Chaleur sole-voûte
- HydraCook (855)
- Turbogril TX

#### A savoir avant utilisation

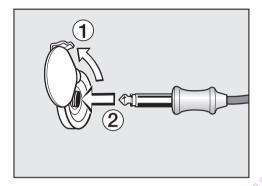
Tenez compte des éléments suivants :

- Vous pouvez placer la viande dans un plat ou sur la grille en glissant le plat multi-usages dessous.
- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la viande pour atteindre le cœur de l'aliment.
- S'il s'agit d'une volaille, palpez les blancs entre le pouce et l'index pour trouver l'avacement le plus épais puis puis puis puis l'acceptant le plus épais puis puis l'acceptant le plus épais
- N plantez pas la thermosonde dans les parties très grasses et évitez égament les os, faute de quoi vous risquez de déclencher l'arrêt prématuré de l'appareil.
- Si la viande est marbrée, très grasse, sélectionnez la valeur la plus élevée de la gamme de températures à cœur indiquées dans le tableau de rôtissage.
- Si vous utilisez un sachet de rôtissage, percez-le et plantez la thermosonde jusqu'au cœur de la pièce à rôtir. Vous pouvez également le mettre sous le sachet avec la viande. Consultez les conseils d'utilisation du fabricant du sachet.

## Rôtissage

#### Utilisation de la thermosonde

- Enfoncez complètement la pointe métallique de la thermosonde dans la pièce à cuire.
- Enfournez l'aliment.



- Enfoncez le connecteur de la therme sonde dans la douille de raccorde ment, il doit s'enclencher avec clic.
- Refermez la porte.
- Sélectionnez le mod à cuisson ou le programme aut an anque.
- Réglez la température souhaitée avec le pavé numérique, si nécessaire.
- Réglez la température à cœur souhaitée avec le pavé numérique, si nécessaire.

En programmes automatiques les températures à cœur sont préprogrammées.

Vous pouvez programmer un départ différé. Sélectionnez l'option Départ à.

Il est possible d'estimer l'heure de fin de cuisson car la durée d'une cuisson avec thermosonde correspond à peu près à la durée d'une cuisson sans thermosonde.

Le réglage des fonctions "Temps de cuisson" et "Prêt à" n'est pas accessible, ces données variant selon le temps nécessaire pour atteindre une température à cœur.

## Affichage du temps restant

Après un certain temps, le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

Le temps restant est calculé à partir de la température de cuisson réglée, de la température à cœur réglée et de l'évolution de l'augmentation de la température à cœur.

Le temps restant affiché au début est une évaluation. Le temps restant étant recalculé en permanence tout au long de l'opération, l'affichage est rectifié en permanence, lui aussi, et devient de plus en plus précis avec le temps.

Toutes les informations relatives au temps restant sont supprimées lorsque vous modifiez la température de cuisson ou la température à cœur, ou lorsque vous sélectionnez un autre mode de cuisson.

Si la porte est restée ouverte longtemps, le temps restant est per aculé.

# Passer de l'affichage de le l'affichage de l'affichage de la température à cœur

Dès que le temps restant s'affiche, vous pouvez passer de l'affichage du temps restant à celui de la température à cœur.

- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Etat".
- Sélectionnez l'affichage du temps restant ou celui de la température à cœur. Confirmez votre choix en sélectionnant "OK".

# Utilisation de la chaleur résiduelle

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle suffit pour achever la cuisson.

L'utilisation automatique de la chaleur résiduelle permet d'économiser l'énergie.

A l'affichage, la fonction d'économie d'énergie est signalée par le message "Phase d'écomie d'énergie". La température à cur mesurée n'est plus affichée

Le verateur et dans certains modes disson le ventilateur de chaleur ternante restent cependant enclenchés.

Dès que la température à cœur réglée est atteinte.

- le message "Opération finie" s'affiche à l'écran.
- un signal sonore retentit sous réserve qu'il ait été activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

Si le degré de cuisson de la viande ne vous convient pas, enfoncez la thermosonde à un autre endroit et recommencez le même processus.

## Rôtissage

#### Tableau de rôtissage

Viande/poisson	L	<b>/</b> 🗀
	<b>∫</b> ≡	<u>(1)</u>
	[°C]	[min]
Rôti de bœuf, env. 1 kg	170–190	100–130 <sup>2)</sup>
Filet de bœuf ou rosbif env. 1 kg	200–220	45-55 <sup>3)</sup>
Rôti de gibier, env. 1 kg	140–160	100–120 <sup>4)</sup>
Rôti de porc/rôti roulé, env. 1 kg	160–180	100-120 <sup>4)</sup>
Rôti de porc avec barde, env. 2 kg	160–180	130–160 <sup>4)</sup>
Petit salé, env. 1 kg	150–170	60-80 <sup>4)</sup>
Pain de viande, env. 1 kg	160–180	60-70 <sup>4)</sup>
Rôti de veau, env. 1,5 kg	2)-200	80-100 <sup>4)</sup>
Gigot, env. 1,5 kg	70-190	90–120 <sup>4)</sup>
Selle d'agneau, env. 1,5 kg	170–190	50-60 <sup>3)</sup>
Volaille 0,8 - 1 kg	180–200	60–70
Volaille, env. 2 kg	170–190	100-120
Volaille, farcie, env. 2 kg	170–190	110–130
Volaille, env. 4 kg	160–180	150-180
Poisson, pièce, env. 1,5 kg	160–180	35–55

Les indications correspondant et mode de cuisson conseillé sont en gras.

Les temps s'appliquent à le ceinte non préchauffée.

Sélectionnez en gér en la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le tempo de cuisson le plus court indiqué.

L'indication de la température se base sur la préparation dans un plat à rôtir sans couvercle.

Réduisez la température de 10 °C si vous cuisez le rôti directement sur le plat universel ou sur la grille avec le plat universel.

611	<b>()</b> ()			
<b>]</b> =	<u> </u>	<b>Q</b> =	<u> </u>	<b>/</b> (. 6)
[°C]	[min]	[°C]	[min]	[°C]
_	-	190–210	110–140 <sup>2)</sup>	85–95
_	_	200–220	45–55 <sup>3)</sup>	40-70 <sup>7)</sup>
140–160	100-120 <sup>4)</sup>	150–170	100–120 <sup>4)</sup>	80–90
160–180	110-130 <sup>4)</sup>	180–200	100-120 <sup>4)</sup>	80–90
170–190	130–160 <sup>4)</sup>	190–210	130–160 <sup>4)</sup>	80–90
160–180	60-80 <sup>4)</sup>	170–190	80-100 4)	75–80
170–190	60-70 <sup>4)</sup>	190–210	60-70 <sup>4)</sup>	75–80
170–190	90-110 <sup>4)</sup>	190–210	(2) A) 20 <sup>4)</sup>	70–80
170–190	90–120 <sup>4)</sup>	200–220	0-120 4)	80–85
_	-	190–210	50–60	70–75
190–210	60–70	190-219	60–75 <sup>5)</sup>	85–90
180–200	90–110	190 2 9	90-110 <sup>5)</sup>	85–95
180–200	100-120	10 10	110–130 <sup>5)</sup>	85–95
170–190	140–170	200_200	150–180	85–90
170–190	35–55	190–210	35–55	75–80

- Chaleur tournante + / Possage automatique / MI HydraCook / Chaleur sole/voûte
- ↑ Température / ⊕ Durés ( ) Température à cœur pour la thermosonde En règle générale, en jun ez au niveau 2.
- Après la phase de chaûffe : déclenchez les diffusions de vapeur manuelles en les répartissant sur la durée.
- Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps et versez env. 0,5 l de liquide.
- Préchauffez l'enceinte. Pendant la phase de chauffage, désactivez cependant la fonction "Chauffage accéléré". A cet effet, sélectionnez "Modifier – Phase de chauffage – normal".
- 4) Après la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.
- 5) Utilisez le niveau 3.
- Si vous utilisez la thermosonde, indiquez la température à cœur correspondante pour les aliments.
- 7) Sélectionnez la température à cœur en fonction du degré de cuisson souhaité : saignant: 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–70 °C

Ce procédé de cuisson est idéal pour les pièces de viande délicates de bœuf, de porc, de veau, d'agneau qui doivent être cuites précisément.

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

Ensuite disposez la viande dans l'enceinte préchauffée où elle sera cuite en douceur à basse température, pendant longtemps.

Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.

Le résultat est très tendre et juteux.

#### Conseils

- Utilisez de la viande maigre bien rassise, sans nerfs ni graisse. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour saisir la viande utilisez de la matière grasse qui supporte les hautes températures, par exemple du beurre clarifié ou de l'huile alimentaire.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

Le temps de visson est d'env. 2 à 4 heures et d'end du poids et de la taille de la pièce de viande ainsi que du deg de cuisson et du brunissage.

# Temps de cuisson/températures à cœur

Viande	Temps de cuisson	Tempé- rature à cœur
	[min]	[°C]
Rosbif		
<ul><li>saignant</li></ul>	60–90	48
<ul><li>à point</li></ul>	120-150	57
<ul><li>bien cuit</li></ul>	180–240	69
Filet de porc	120–150	63
Porc fumé*	150–210	68
Longe de veau*	180–210	63
Selle d'agneau*	90–120	60

<sup>\*</sup> pièce désossée

#### Après la cuisson

Les températures de cuisson externe et au cœur de la viande étant très basses,

- vous pouvez immédiatement couper la viande. Il n'est pas nécessaire d'observer un temps de repos.
- Le résultat de cuisson n'est pas affecté lorsque la viande reste dans l'enceinte une fois la durée écoulée. Vous pouvez ainsi la garder au chaud jusqu'à ce qu'elle soit servie.
- La vianc' primale. Dressez-la sur les actites préchauffées et serve par avec une sauce très chaude af qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

# Utilisation de la fonction spéciale "Cuisson basse température"

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Cuisson basse tempér.".
- Réglez la température.
- Réglez la température à cœur.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
  - Laissez la grille et le plat universel dans le four pour le préchauffage.
- Pendant le préchauffage saisissez la pièce de viande de tous côtés à feu vif dans une cocotte.

■ Dès que le messace de liser la thermosonde s'affich de la cez la viande saisie sur la grille et piquez la thermosonde dans la pièce de viande en enfonçant complètement la pointe métallique.

Tenez compte des instructions figurant au chapitre "Rôtissage - Thermosonde".

Insérez la grille avec le plat universel au niveau demandé. La résistance de voûte/gril est chaude. Danger de brûlure!

- Enfoncez le connecteur de la thermosonde dans la douille de raccordement, il doit s'enclencher avec un déclic.
- Fermez la porte.

À la fin du programme, le message "Opération finie" s'affiche et un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre Séglages – Signaux sonores")

Si la (iange n'est pas encore cuite comme vous le souhaitez, vous pouvez anger la cuisson.

# Cuisson à basse température avec réglage manuel de la température

Utilisez le plat universel avec la grille posée dessus.

Pour préchauffer le four, ne sélectionnez pas le mode "Chauffage accéléré".

- Insérez le plat universel avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte = et une température de 130 °C.
- Pour désactiver la fonction Chauffage accéléré, sélectionnez "Modifier – Phase de chauffage – normal".
- Préchauffez l'enceinte avec le universel et la grille pendant env.
   15 minutes.
- Pendant le préchauff 9 saisissez la pièce de viande d' pus côtés à feu vif dans une coco.

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

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Sélectionnez "Modifier".
- Sélectionnez "Température" et réglez sur 100 °C.
- Laissez cuire la viande jusqu'à la fin.

Vous pouvez également commander un arrêt automatique de la cuisson (voir chapitre "Utilisation – Réglage du temps de cuisson")

#### **Grillades**

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 cuisson

#### Multigril \*\*\*

Pour griller des aliments plats (par ex. des steaks) en grandes quantités et pour gratiner dans de grands moules.

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

#### Gril éco 🔨

Pour griller des aliments plats (par ex. des steaks) en petité coantités et pour gratiner dans à patits moules.

Seule la partie intér de la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

#### Turbogril 🏋

Pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis. (par ex. rôti farci, poulet).

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

#### Plats de cuisson



Utilisez le plat universel avec la grille superposée.

Celui-ci évité que le jus qui s'écoule ne brûle, afin vil puisse être réutilisé.

N' (tilisez pas le plat multi-usages

# Remarque sur le tableau des grillades

#### Température 🖡

Choisissez de préférence la température la plus basse.

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

Pour les pièces de viande plates, il convient de choisir une température de 275 °C, pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut maximum 220 °C.

#### Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire pour les grillades.

Préchauffez la résistance de sole/grenviron 5 minutes porte fermée.

#### Niveau 15

Sélectionnez le niveau et forction de l'épaisseur de la piè a riller.

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

#### Temps de cuisson (1)

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 où en est la cuisson, appuyez sur la viande avec le dos d'une cuiller:

saignant: lorsque la viande est en-

core très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.

à point : si la cuillère s'enfonce peu,

viande est rosée à l'inté-

weur.

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

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

#### Conseil

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

#### **Grillades**

#### 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.

#### **Grillades**

- Déposez la grille sur le plat universel.
- Déposez la pièce à griller dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Préchauffez la résistance de voûte/gril environ 5 minutes porte fermée.

Risque de blessure!
Utilisez des maniques pour remuer, enfourne in nlever les aliments chaude.

- Enwinez l'aliment au niveau qui
- Fermez la porte.
- Retournez la viande après la moitié du temps.



## Tableau des grillades

Les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

Préchauffez la résistance de voûte/gril environ 5 minutes porte fermée sauf mention contraire.

Retournez l'aliment après la moitié du temps.

Vérifiez la grillade une fois la durée la plus courte écoulée.

Pièce à griller		··· / ··		T		
	5 1	<b>]</b> =	<b>(</b>	<b>I</b>	<b>(</b>	
		[°C]	[min]	[°C]	[min]	
Pièce plate						
Biftecks	4	275	15–22	220	15–20	
Steak haché 1)	4	300	-22	_	-	
Brochettes	3	27/	25–30	220	25-30	
Brochettes de volaille	4	275	20–25	220	12–16	
Tranches d'échine de porc	4	215	15–20	220	17–23	
Foie	4	275	8–12	220	12–15	
Croquettes de bœuf		275	13–18	220	18–22	
Saucisses	4	275	12–18	220	13–19	
Filet de poisson	4	275	20–25	220	13–18	
Truites	4	275	16–20	220	20–25	
Toast 1) 2)	3	300	5–10	220	7–10	
Croque-monsieur	3	275	10–15	220	10–15	
Tomates	4	275	6–10	220	8–10	
Pêches	4	275	6–10	220	15–20	
Grillades de gros diamètre	Grillades de gros diamètre					
Poulet, env. 1,2 kg 3)	1	220	60–70	190	60–70	
Jarret de porc (env. 1 kg)	1	_	-	190	95–100	
Rosbif, filet de bœuf, env. 1 kg	2	-	-	250	35–45	

Multigril / Gril éco / Turbogril / 15 Niveau / Température / 15 Temps de cuisson

<sup>1)</sup> Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350 relatives à l'utilisation du mode Multigril .....

<sup>2)</sup> Ne préchauffez pas la résistance de voûte/de gril.

<sup>3)</sup> En mode Turbogril X, utilisez le niveau 2.

### **Fonctions utiles**

En plus des programmes automatiques, votre four propose différentes fonctions spéciales:

- Décongélation
- Sécher
- Réchauffer (réchauffer des plats complets)
- Chauffer la vaisselle
- Faire lever la pâte
- Cuisson à basse température Cette fonction spéciale est décrite au chapitre "Cuisson à basse température".
- Pizza
- Programme Shabbat

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

- Cuisson éco
- Préparation de conserves
- Produits surgelés/plats préparés



#### Décongélation

Ce programme est conçu pour décongeler en douceur des produits surgelés.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 25 et 50 °C.

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Décongélation".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

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

Risque de salmonelles!
Pour décongeler la volaille, respontez les conditions de propré N'utilisez pas l'eau de décon l'atton.

#### Conseils

- Sortez les produits surgelés de leurs emballages et disposez-les sur le plat universel ou dans un plat pour les décongeler.
- Placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plat universel 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 surge-	Poids	Temps:
lé	[g]	[min]
Poulet	800	90-120
Viande	500	60–90
	1 000	90-120
Saucisses	500	30-50
Poisson	1 000	60–90
Fraises (1)	300	30-40
Gâteal (at)	500	20-30
beu e		
Pains	500	30–50

#### **Fonctions utiles**

#### Sécher

Ce programme est conçu pour la conservation traditionnelle par déshydratation (séchage).

Vous pouvez régler une température comprise entre 80 et 100 °C.

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.
- Dénoyautez éventuellement les prunes.
- Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.
- Éplucher les bananes et les couer en rondelles.
- Nettoyer les champignes des couper en deux ou les émis per.
- Enlevez les gran es liges pour le persil ou l'aneth.
- Répartissez bien les aliments sur le plat universel.

Si vous en avez un, vous pouvez également utiliser le plat perforé Crousti-chef.

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Sécher".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.

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

Aliment à sé- cher	Temps de séchage
Fruits	2 à 8 heures
Légumes	3 à 8 heures
Herbes aroma-	50–60 minutes
tiques*	

- \*\* Le ventilateur étant activé dans ce programme, utilisez le mode de cuisson Chaleur sole/voûte a une température de 80 à 100 °C pour sécher les des.
- Réduse la température lorsque des gouttes d'eau se forment dans l'enpeinte.

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.

#### Réchauffage

Ce programme est conçu pour réchauffer des plats complets en utilisant l'apport d'humidité.

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Tranche rôti et légumes
- Tranche rôti et pommes de terre
- Tranches de rôti avec boulettes
- Tranches de rôti et pâtes
- Poisson avec légumes
- Poisson et pommes de terre
- Gratin de légumes
- Gratin de pâtes
- Pâtes avec sauce
- Pizza
- Fricassée en sauce

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur

- Posez les plats à réchauffer sur la grille sans les recouvrir.
- Sélectionnez "Ré(na) ftage" et modifiez éventuellemen na température préprogrammée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

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.

#### Chauffer la vaisselle

Ce programme est conçu pour réchauffer des assiettes.

Vous pouvez régler une température comprise entre 50 et 80 °C.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille.
- Sélectio Fonctions utiles".
- Sélectio nez "Chauffer la vaisselle".
- Mouvez éventuellement la tempérapréprogrammée et réglez le Temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Risque de brûlure!
Mettre des gants de cuisine pour retirer les assiettes.

#### **Fonctions utiles**

#### Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes sans utiliser l'apport d'humidité.

Vous pouvez régler une température comprise entre 30 et 50 °C.

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Faire lever la pâte".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Si vous souhaitez faire lever la pâte en utilisant l'apport d'humidité, utilisez le programme automatique correspondant.

#### **Pizza**

Ce programme est conçu pour cuire des pizzas.

Vous pouvez régler une température comprise entre 160 et 250 °C.

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Pizza".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les tructions qui s'affichent à l'écran

#### **Programme Shabbat**

Le programme Shabbat permet d'observer les pratiques religieuses.

Lorsque vous avez sélectionné le programme Shabbat, sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Le déroulement du programme commence uniquement lorsque vous ouvrez et fermez la porte :

- Après environ 5 minutes, la cuisson démarre en mode Chaleur sole/voûte
   ou Chaleur sole
- Le four chauffe à la température réglée et maintient cette température pendant 72 heures maximum.
- L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'allume pas (même en cas d'ouverture de la porte).

Toutefois, si l'option "Réglages -Éclairage – Activé" est sélectionée, l'éclairage reste allumé déroulement du programme.

- "Programme Shabbat est indiqué à l'écran.
- L'heure n'est pas affichée.

Il est impossible de modifier un programme Shabbat qui a été démarré ou de l'enregistrer dans les "Programmes personnalisés".

Il n'est possible d'arrêter le programme qu'en éteignant le four.

#### Utilisation du programme Shabbat

- Sélectionnez "Fonctions utiles".
- Sélectionnez "Programme Shabbat".
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Si une minuterie est en cours, le programme Shabbat ne peut pas être lancé.

- Réglez la température.
- Sélectionn ¬"OK".

Le four es maintenant prêt à être utilisé.

- Si yous voulez lancer la cuisson, ouvrez la porte.
- Enfournez l'aliment.
- Fermez la porte.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson démarre après 5 minutes.

Si vous souhaitez achever le programme plus tôt que prévu :

■ Effleurez la touche Marche/arrêt ① et attendez que le four s'éteigne automatiquement.

#### **Fonctions utiles**

#### Cuisson éco

Le mode de fonctionnement Cuisson éco est indiqué pour faire cuire de la viande.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 100 et 250 °C.

- Sélectionnez "Modes de cuisson".
- Sélectionnez "Cuisson éco" et modifiez éventuellement la température préprogrammée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

#### Exemples d'utilisation :

Plat	[°C]	① [min]
Rôti de jambon, env. 1,5 kg	180	130–160
Bœuf en daube, env. 1,5 kg	180	160–180

- Température
- Temps de cuisson

Les temps s pliquent à l'enceinte non préchauffe.

En force de la hauteur de la pièce à cuire de la pièce de la pièce à cuire de la pièce de

a plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.

Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après trois quarts du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

## Préparation de conserves

#### Récipients pour les conserves

Risque de brûlure!
Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.

N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

Achetez uniquement des bocaux spéciaux, disponibles chez les commercants spécialisés.

- Bocaux pour conserves,
- Bocaux à couvercle vissable.

#### Stérilisation des fruits et légum 🚓

Nous vous conseillons d'utiliser Chaleur tournante + 🔊.

Les indications s'applique it pour 6 bocaux d'1 L.

- Insérez le plat universel au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante + 🗘 et une température comprise entre 150 et 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.

Baissez la température à temps pour éviter un débordement.

#### Fruits/cornichons

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

#### Légumes

 Réduisez la température à 100 °C dès que vous observez que les bulles montent.

A	Temps de stéri- lisation
	[min]
Asp roes, carottes	60–90
tis pois, haricots	90–120

Une fois écoulé le temps de stérilisation, 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!

Mettre des maniques pour retirer les bocaux.

- Retirez les bocaux de l'enceinte.
- Laissez reposer avec un linge pendant env. 24 heures dans un local à l'abri des courants d'air.
- Vérifiez ensuite que tous les bocaux sont fermés.

#### **Fonctions utiles**

# 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, le plat multi-usages et le plat universel 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 produit curgelés sur le plat multi-usages et e plat universel.
   Disposez du papier se tra sous ces produits surgelé o ur les cuire doucement.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

#### **Préparation**

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.

Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

- Sélectionnez la température et le mode de cuisson indiqués sur le paquet.
- Préchauff \\ \'enceinte.
- Enfov de plat à la hauteur préconis de l'emballage dans l'enceinte de lesson préchauffée.
- de cuisson recommandés sur l'emballage.

**Conseil**: certains programmes automatiques permettent de préparer des aliments surgelés et plats préparés spécifiques (voir chapitre "Programmes automatiques").

# Nettoyage et entretien

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

Risque de blessure! La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit. N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.

En particulier la façade du four peut être abîmée par un spray de nettoyage pour four et le détartrant Enlevez immédiatement les réside produit nettoyant.

Toutes les surfaces sont per ples aux rayures. Les rayures des surfaces en verre peuven galement les briser.

# Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produit détartrant sur la façade du four,
- de produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- de déter contenant des solvants,
- deplit pour inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
  - de produit à vitres,
- de détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- d'éponge avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des résidus de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique,
- de paille de fer,
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage abrasif,
- de produit nettoyant pour four,
- de spirale à récurer en inox.

## Nettoyage et entretien

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 ensuite. Il vaut mieux les nettoyer tout de suite.

Les accessoires ne doivent pas être lavés en 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 facilité, vous couvez démonter la porte et même à désassembler, vous pouvez également enlever les supports à gradins avec les rails FlexiClip de four en est équipé) et abaire à résistance de voûte/gril.

#### Salissures normales

Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte. Evitez de le nettoyer car il pourrait s'abîmer.

- 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.
- Eliminez Jurésidu de nettoyant à l'eau (la re. Ceci est particulièrement im popurit avec les pièces traitées Per ctClean, car les restes de produit de nettoyage affectent l'effet anti-adhésif.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

#### **Thermosonde**

■ Nettoyez la thermosonde uniquement avec un chiffon humide.

La thermosonde ne doit pas être immergée dans l'eau ou nettoyée au lave-vaisselle, cela l'endommagerait.

# Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips)

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.

- Eliminez les résidus incrustés avec un grattoir pour verre ou une spirale inox (par ex. fleur de vaisselle de Spontex).
- Lorsque les surfaces en émail avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement te (a) ces, utilisez le produit nettoyat our four Miele une fois les surfaces refroidies.

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 avec la pyrolyse 🔞

Vous pouvez nettoyer le four en utilisant la fonction de nettoyage par pyro - lyse <u>M</u>.

Pendant la pyrolyse, la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson dépasse 400°C. En raison de la température élevée, les salissures présentes dans l'enceinte sont détruites et réduites en cendres.

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de pyrolyse, avec des durées différentes.

#### Sélectionnez

- Niveau 1, pour les salissures légères,
- Niveau 2, pour les salissures plus tenaces.
- Niveau 3, pour les dépôts tenz ses

La porte de l'appareil est ver quillée automatiquement dès le déb de la pyrolyse.

Vous ne pourrez rou vn la porte qu'une fois la pyrolyse terminee.

Vous pouvez également reporter le début du nettoyage par pyrolyse à un moment ultérieur, par exemple pour profiter de tarifs de nuit plus avantageux.

Après le passage de la pyrolyse, vous pouvez très facilement retirer les dépôts qui se sont plus ou moins accumulés selon le degré de salissure du four (ex. : cendres).

#### Préparation de la pyrolyse

Les températures très élevées de l'enceinte pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent les accessoires non adaptés à la pyrolyse. Avant de démarrer la pyrolyse, retirez tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse de l'enceinte de cuisson. Ceci vaut aussi pour les accessoires en option non pyrolisables.

Les acces suivants sont compatibles av a pyrolyse et peuvent donc reste d'enceinte de cuisson lors du n'esque par pyrolyse :

Capports de gradins,

- Rails coulissants FlexiClips HFC72,
- Grille HBBR72.
- 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 des fumées très envahissantes susceptibles d'interrompre le programme de nettoyage par pyrolyse.

Nettoyez les principaux dépôts accumulés dans l'enceinte avant de démarrer le nettoyage par pyrolyse.

#### Démarrer le nettoyage par pyrolyse

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

- Sélectionnez "Entretien".
- Sélectionnez la "Pyrolyse".

Le niveau de pyrolyse apparaît en surbrillance.

Effleurez la touche "+" ou "-" pour sélectionner le niveau 1, 2 ou 3.

- Sélectionnez le niveau de pyrolyse souhaité.
- Sélectionnez "OK".

Suivez les instructions qui s'affici al l'écran.

■ Sélectionnez "OK".

#### "Démarrer immédia ....nt"

Pour démarrer immédiatement la pyrolyse :

■ Sélectionnez "Démarrer immédiatement"

La pyrolyse commence.

La porte est automatiquement verrouillée.

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

L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé pendant la pyrolyse.

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

Si dans l'intervalle vous avez programmé une minuterie, un signal sonore retentit une fois la minuterie écoulée,  $\triangle$  cliquote et le temps est décompté.

Dès que vous effleurez la touche  $\triangle$ , les signaux sonores et visuels s'éteignent.

#### "Démarrer v'\térieurement"

Pour démander ultérieurement le nettoyage (a) pyrolyse :

- Sentionnez "Démarrer ultérieure-
- Sélectionnez l'heure à laquelle doit démarrer le nettoyage par pyrolyse.
- Sélectionnez "OK".

La porte est automatiquement verrouillée

L'indication "Départ à" suivie de l'heure de départ programmée s'affiche. Vous pouvez à tout moment avant le départ régler l'heure de départ ou de fin en utilisant l'option "Modifier".

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

#### Après le nettoyage par pyrolyse

Dès que le temps restant est à 0:00 h, l'écran indique que la porte est déverrouillée.

Dès que la porte est déverrouillée,

- "Opération terminée" s'affiche à l'écran
- un signal sonore s'enclenche, sous réserve que le signal sonore ait été activé (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").
- Arrêtez le four.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

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

Après le passage de la projuse, enlevez les dépôts qui sont accumulés dans l'enceint e sur les accessoires pyrolisables selon le degré de salissure du four (ex. : cendres).

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

Selon le degré de salissure de l'appareil, l'intérieur de la vitre peut être recouvert d'un dépôt. Vous pouvez éliminer facilement avec une éponge ou un grattoir et du liquide vaisselle. ■ Après le nettoyage par pyrolyse, tirez plusieurs fois à fond sur les rails télescopiques FlexiClips.

## Tenez compte des éléments suivants :

- Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte.
   Evitez de le nettoyer car il pourrait s'abîmer.
- Après le nettoyage par pyrolyse, il se peut qu'il ubsiste quelques taches ou déccations sur les rails télescopiques eur fonctionnement n'en est présamenté.
- Les taches de jus de fruit ou de jus ué 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.

# Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse

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

Les événements suivants ont pour effet d'interrompre le nettoyage par pyrolyse :

Le four a été arrêté.

Le message "Arrêter l'appareil ?" s'affiche.

■ Sélectionnez "oui" si vous souhaitez interrompre la pyrolyse.

La porte est déverrouillée dès que température dans l'enceinte de son repasse sous les 280 °C et ue le four est éteint.

■ Sélectionnez "non" si v s souhaitez poursuivre la pyrolise

Le nettoyage par profyse se poursuit.

Une panne de courant a eu lieu.

Le message "Opération interrompue" s'affiche suite au rétablissement du courant.

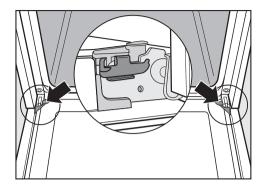
La porte est déverrouillée dès que la température dans l'enceinte de cuisson repasse sous les 280 °C.

un signal sonore retentit sous réserve qu'il ait été activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

"Opération terminée" s'affiche à l'écran

- Effler (e) ≤).
- Resommencez le nettoyage par py-

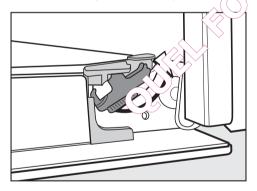
#### Déposer la porte



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.

■ Ouvrez complètement la porte.



Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant au maximum. Ne sortez jamais la porte à l'horizontale des fixations, car celles-ci se rabattent dans ce cas sur le four.

Ne retirez jamais la porte des fixations en la tenant par la poignée, car elle pourrait se rompre.

■ Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

#### Désassemblage de la porte

La porte est un système ouvert composé de quatre 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 des saletés se sont déposées entre les vitres, vous pouvez désassembler la porte pour nettoyer l'intérieur des vitres. Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyants 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

Les vitres de porte ne sont pas traitées de la même façon sur toutes leurs faços es côtés faisant face à l'ence ont traitées pour être ré-

sont valables pour la façade.

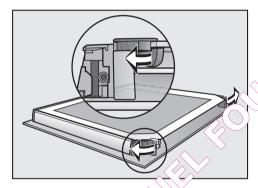
fléchie tes. Lors du réassemble de la porte, il faut remettre les vitos dans la position adéquate.

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.

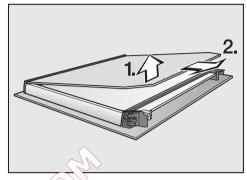
Disposez les vitres démontées à un endroit où elles ne risquent pas d'être cassées.

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

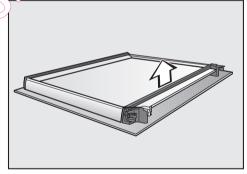
■ Posez la vitre de porte externe sur une surface plane et lisse (un torchon par exemple) afin d'éviter les rayures. Pensez à poser la poignée dans le vide, à côté du bord de la table, afin que la vitre soit bien à plat et qu'elle ne risque pas de se briser pendant le nettoyage.



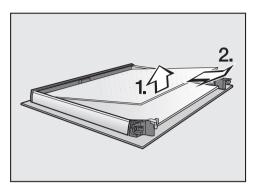
Ouvrez les dispositifs di blocage des vitres en les (un ant vers l'extérieur. Vous pouvez retirer la vitre interne en premier, puis les deux vitres intermédiaires :



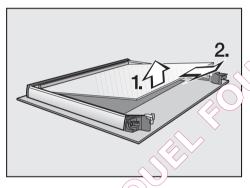
■ Sor légèrement la vitre interne et rez-la de la baguette en plasigue.



■ Retirez le joint.



Soulevez légèrement la vitre intermédiaire supérieure et retirez-la.

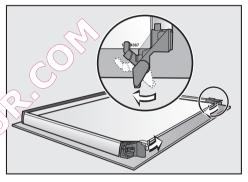


- Soulevez légèren vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

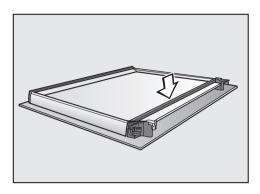
Réassemblez ensuite la porte avec soin :

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

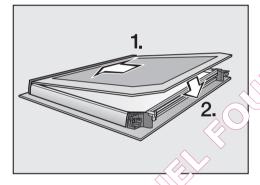
Insérez la vitre intermédiaire inférieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).



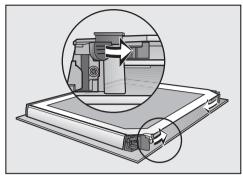
- Tournez les arrêts pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).
  La vitre doit être contre les arrêts.



■ Remettez le joint.



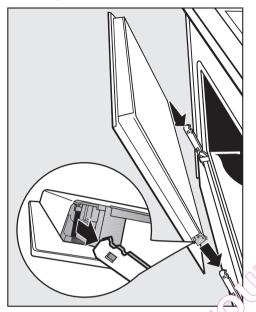
■ Glissez la vitre interro d'ité sérigraphié mat vers le la sans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



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

Le prite st réassemblée.

## Montage de la porte

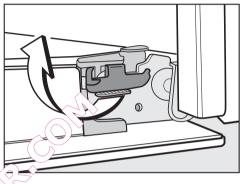


■ Prenez la porte avec les côtés insérez-la sur les fixations des charnières.

Veillez à ne pas coince la porte.

■ Ouvrez complètement la porte.

Verrouillez impérativement les étriers de blocage sans quoi la porte peut se dégager des fixations et s'abîmer.



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

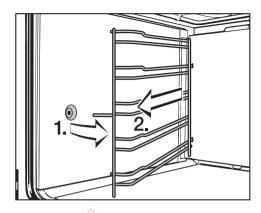
# Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips

Risque de blessure!
N'utilisez jamais le four sans supports de gradins.

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

Si vous souhaitez démonter les rails télescopiques FlexiClips séparément, suivez les conseils au chapitre "Equipement – Monter et démonter les FlexiClips".

Risque de brûlure!
Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.



■ Sortez les oports de gradins de la fixation (1.) et retirez-les (2.)

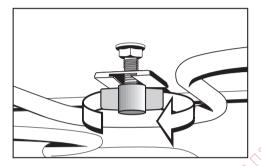
Remandage: exécuter les mêmes opé-

Montez les pièces avec précaution.

# Abaisser la résistance de voûte + gril

Risque de brûlure! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.

■ Démontez les supports de gradins.



■ Dévissez l'écrou papillon.

Ne forcez pas pour abaisser la sistance voûte/gril.

■ Abaissez prudemment a sistance de voûte/gril.

Vous pouvez à présent lettoyer la voûte de l'enceinte.

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

# Détartrage du système d'évaporation ⋦

#### Quand faut-il détartrer ?

Le système d'évaporation doit être détartré plus ou moins souvent, en fonction de la dureté d'eau.

Vous pouvez effectuer un détartrage quand vous le voulez.

Cependant, après un certain nombre de cuissons avec apport d'humidité, vous êtes prié automatiquement de détartrer l'appareil afin qu'il fonctionne parfaitement.

Les dix dernières cuissons jusqu'au détartrage sont affichées et décomptées. Ensuite, vous ne pouvez plus utiliser les modes de cuisson et les programme automatiques avec apport d'humirical Vous ne pourrez les utiliser de no eau que lorsque vous aurez effectué un détartrage complet.

Vous pouvez continuer à illiser tous les autres modes de Consson et les programmes automatiques sans apport d'humidité.

# Déroulement d'un processus de détartrage

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

Le détartrage dure environ 90 minutes et se décompose en plusieurs étapes :

- 1. Préparation du détartrage
- 2. Aspiration du liquide de détartrage
- 3. Phase Chan
- 4. Phas (d) ringage 1
- 5. Phee de rinçage 2
- 7. Evaporation de l'eau résiduelle

#### Préparation du détartrage

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage ci-jointes, conçues spécifiquement pour Miele.

D'autres produits de détartrage, qui outre de l'acide citrique peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre machine à café. Nous ne saurions par ailleurs garantir l'efficacité attendue de votre appareil si la concentration de la solution de détartrage utilisée n'était pas conforme.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage auprès des revendeurs de la marque, de votre service après-vente ou sur www.miele-shop.com.

Vous avez besoin d'un ront d'une contenance d'1 l'environt

Respectez le dosage du produit détartrant ou votre four risque d'être endommagé.

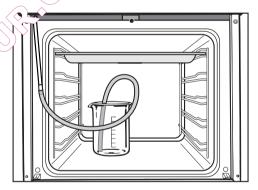
- Remplissez le récipient avec 600 ml d'eau froide du robinet et faites-y dissoudre une grande pastille de détartrage.
- Préparez ensuite le flexible en plastique muni d'une ventouse.

#### Effectuer le détartrage

- 1 Sélectionnez "Entretien".
- 2 Sélectionnez "Détartrer".

Si le mode de fonctionnement HydraCook (3/15) et les programmes automatiques avec apport d'humidité sont déjà bloqués, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en sélectionnant "OK".

Insérez le plat multi-usages au niveau le plu haut et enfoncez-le bien, de recueillir le produit détarte de confirmez en sélectionnant



Déposez le récipient contenant le produit de détartrage sur la sole de l'enceinte de cuisson

- Fixez une des extrémités du tuyau en plastique au tube de remplissage.
- Plongez l'autre extrémité dans le liquide de détartrage, jusqu'au fond du récipient, et fixez-le à l'aide de la ventouse.
- 7 Refermez la porte.
- Sélectionnez "OK".

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

Vous pouvez à tout moment interrompre et reprendre le processus d'aspiration. Pour ce faire, sélectionnez "Arrêter" ou "Départ".

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

Un message vous signale la fin du processus d'aspiration.

9 Sélectionnez "OK".

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le déroulement.

- Ouvrez la porte.
- Laissez le récipient avec le tuyau raccordé au tube de remplissage dans l'enceinte de cuisson puis ajoutez environ 300 ml d'eau, le système continuant d'aspirer du liquide pendant que le produit agit.
- 12 Refermez la porte.

Toutes les cinq minutes environ, le système aspire nouveau du liquide et on perçe nouveau un bruit de pompage

L'écla age de l'enceinte de cuisson et ortilateur de refroidissement restent activés pendant l'ensemble du processus.

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

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

Pour le nettoyage, 1 litre d'eau courante environ est pompé à trois reprises via le système d'évaporation puis est recueilli dans le plat multi-usages.

Une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous demande de préparer le processus de rinçage.

- Retirez le plat multi-usages contenant le produit de détartrage, videz-le et replacez-le sur le niveau d'introduction supérieur.
- 4 Sortez le flexible du récipient.
- **1** Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environt l'éau froide du robinet.
- Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez le flexible dans le vicient.
- TSélectionnez "OK".

Le processus d'aspiration du **premier** rinçage démarre.

L'eau circule dans le système d'évaporation puis est recueillie dans le plat multi-usages.

Une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous demande de préparer le **second processus de rinçage**.

- Retirez le plat multi-usages contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-le et replacez-le au niveau le plus haut.
- Retire de vexible plastique du récipient et emplissez le récipient d'envil n' 1 I d'eau froide du robinet.
- et fixez le récipient dans l'enceinte et fixez le flexible dans le récipient. Fermez la porte.
- 21 Sélectionnez "OK".
- Procédez de même pour le troisième processus de rinçage.

Laissez le plat multi-usages et l'eau de rinçage recueillie pendant le troisième processus de rinçage dans l'enceinte lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

Après le troisième rinçage, le processus d'évaporation de l'eau résiduelle démarre.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

N'ouvrez pas la porte du four pendant l'évaporation de l'eau résiduelle.

- Retirez le récipient et le flexible de l'enceinte de cuisson.
- 2 Refermez la porte.
- 25 Sélectionnez "OK".

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée.

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

À la fin de l'évaporation de l'au résiduelle, une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous donne de indications de nettoyage suite a les sus de détartrage.

26 Sélectionnez "OK".

Un signal sonore retentit sous réserve qu'il ait été activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

"Opération terminée" s'affiche à l'écran

② Effleurez la touche 

¬ pour accéder au menu principal.

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

Retirez le plat multi-usages contenant le liquide recueilli puis nettoyez le four lorsqu'il a refroidi pour retirer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.

Fermez la porte du four lorsque l'enceinte est la mplètement sèche.

Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui se produisent en utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.

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

♠ Risque de blessure !

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité. Les interventions techniques doivent impérativement être exécutées par des professionnels agréés par le fabricant. N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four.

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est d se ctivé. L'heure s'affiche uniquement lorsque vous a um ez le four.
	Vous pouvez activer 'ur blement l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réc'a es - Heure - Affichage").
	Le four n'est pas ous tension.
	■ Vérifiez si (f) sible de l'installation domestique a sauté.  Dans ce as, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Lorsque vous allu-	La so crité enfants ⊕ est activée.
mez le four, l'infor- mation "Sécurité en fants ⊕"." s'affiche.	pouvez la désactiver le temps d'une cuisson, en naintenant la touche OK enfoncée pendant au moins 6 secondes.
	Vous pouvez aussi désactiver la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants ⊕").

Problème	Cause et solution			
L'enceinte ne chauffe pas.	■ Vérifiez si le mode expo est activé (voir chapitre "Réglages – Revendeur").			
	Si le mode expo est activé, vous pouvez utiliser les commandes du four, mais celui-ci ne chauffe pas.  Désactivez le mode expo			
L'écran indique "Panne de courant – opération interrompue".	Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue.  Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez la cuisson.			
L'écran affiche 12:00.	La panne de courant a dur. Lus de 200 heures.  Réglez la date et l'het e.			
L'écran indique "Durée maximale de fonction- nement atteinte".	Le four a fonctionné de sécurité s'est activée de ce fait.  Pressez la to de "OK". Pour acquitter le message "Opération, effleurez "O. Le four est de nouveau prêt à fonctionner.			

Problème	Cause et solution		
Le message "Pas de verrouillage de la porte" s'affiche.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas.  Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez la pyrolyse.		
	Si le code d'erreur apparaît une nouvelle fois, contactez le service après-vente.		
Le message "Pas de déverrouillage de la porte" s'affiche.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture.  Arrêtez le four et remettez-le en marche.		
	Si la porte ne s'ouvre pas, ctez le service après-vente.		
"A anomalie XX" est affiché.	Il s'agit d'un problèm que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).  Contactez le series après-vente.		
Lorsque vous sélection- nez la fonction de détar- trage, le message "Cette fonction n'est pas disponible pour le mo- ment" s'affiche.	Le système of poration est défectueux.  Contact De service après-vente.		
Lorsque vous sélection nez un programme tomatique, le message "Anomalie commande humidité – les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité" s'affiche.	e système d'évaporation est défectueux.  Contactez le service après-vente.  Vous pouvez aussi laisser le programme automatique se dérouler sans apport d'humidité.		

Problème	Cause et solution		
Lorsque vous sélection- nez le mode de cuisson HydraCook (255), le mes- sage "Anomalie commande humidité – HydraCook n'est pas disponible" s'affiche.	Contactez le service après-vente.		
Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.	■ Vérifiez si le mode expo est activé (voir chapitre "Réglages – Revendeur").  Si le mode expo est activé, vrus pouvez certes utiliser le four, mais la pompe du serve d'évaporation ne fonctionne pas.  ■ Désactivez le mod		
La thermosonde n'est pas reconnue. Vous ne pouvez pas entrer de température à cœur.	■ Vérifiez si la the neconde est bien enfichée dans la douille de ben nement.  Si la thermonide n'est toujours pas reconnue, c'est qu'elle prectueuse.  Vous pourrez vous procurer une nouvelle thermosonde che les revendeurs spécialisés ou au SAV Miele.		
Vous entendez encore un bruit de fonctionne ment après la fin de la cuisson.	entilateur de refroidissement continue à fonctionner ) rsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Régla- ges – Arrêt différé du ventilateur").		
Lors de l'insertion ou du retrait de la grille ou d'autres accessoires, cela occasionne des bruits.	Des effets de frottements peuvent survenir lors d'insertion ou de retrait d'accessoires provoqués par la surface résistante pyrolyse des supports de gradins.  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.		

Problème	Cause et solution
Le four s'est arrêté auto- matiquement.	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.  Rallumez le four.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) après le temps indiqué dans	La température sélectionnée est différente de celle de la recette.  Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
le tableau des pâtisse- ries.	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.  Vérifiez si vous avez mont la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou de leufs, la pâte est plus humide et nécessite un mps de cuisson plus long.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uni- formément.	Une température un niveau erroné ont été choisis.  Il y a toujoc sone certaine différence dans le degré de brun songe. En cas de grande disparité de brunissage de mez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	mutériau ou la couleur du moule ne conviennent pas mode de cuisson choisi.  Avec Chaleur sole-voûte les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.
	Le réglage de la hotte catalytique est trop élevé. À un niveau trop élevé, les aliments sensibles, comme par exemple la génoise, peuvent présenter des différences de brunissement.  Réglez la hotte catalytique à un niveau plus faible ou désactivez-la (voir chapitre "Réglages – Hotte catalytique").

Problème	Cause et solution		
L'éclairage de l'en- ceinte s'éteint rapide- ment.	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 – Éclairage").		
L'éclairage supérieur de	La lampe halogène est défectueuse.		
l'enceinte de cuisson ne s'allume pas.	Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.		
	Mettez le four hors tension ébranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.		
	■ Cégagez le cache de la lampe en le tournant d'un un t de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte uvec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas.		
	Remplacer la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).		
	Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite.		
	■ Remettez le four sous tension.		

## **Problème** Cause et solution La lampe halogène est défectueuse. L'éclairage latéral de l'enceinte de cuisson ne Risque de brûlure! s'allume pas. Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. ■ Enlevez le sκ γν γπ de gradin. ■ Utilisez everrouilleur fourni pour détacher le cache du ce an ■ Remplacer la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 25 V, 25 W, G9). Reposez le cache et replacez le support de gradin.

Remettez le four sous tension.

## Service après-vente et garantie

#### 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 cette notice d'utilisation et 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.

Afin d'enregistrer la garantie de voire produit, veuillez remplir not a mulaire d'enregistrement produit à figne sur le site www.miele.fr dans produit extreme la carte constructeur jointe.

# Conditions et durée de garantie

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

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



## Branchement électrique

Risque de blessure!
Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les prescriptions en vigueur en matière d'électricité et ordonnances de la compagnie distributrice locale.

Des travaux d'installation, d'entretien ou des réparations incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

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

Il est recommandé d'effectuer le chement par une **prise électrique**, ce qui facilitera le service après ente.

Si la prise de courant n'en la saccessible ou si le branchem de est prévu en **fixe**, un dispositif de se trionnement de chacun des pôles doit être prévu sur l'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

Vous trouverez les données de raccordement nécessaires sur la plaque signalétique, visible sur le cadre de facade lorsque la porte est ouverte

Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- modèle de l'appareil,
- N° de fabrication,
- les donnes sion l'a mentation/valeur de raccordement (tension l'a mentation/valeur de raccordement (tension l'a maximale).

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

#### **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. Effectuer le branchement à une prise avec mise à la terre.

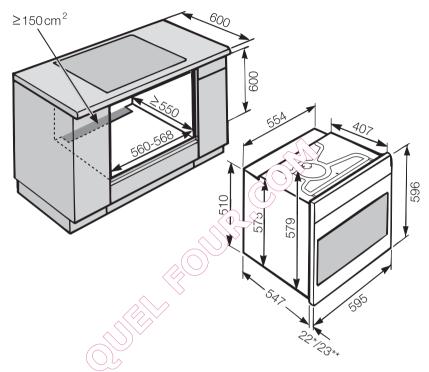
Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

## Croquis cotés pour le montage

### **Dimensions et niche**

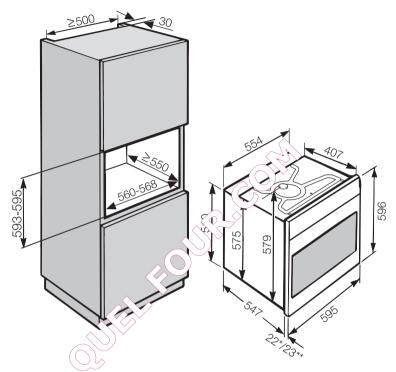
Les cotes sont indiquées en mm.

#### Encastrement dans un meuble bas



- \* Four avec façade en verre
- \*\* Four avec façade en métal

#### **Encastrement dans une colonne**

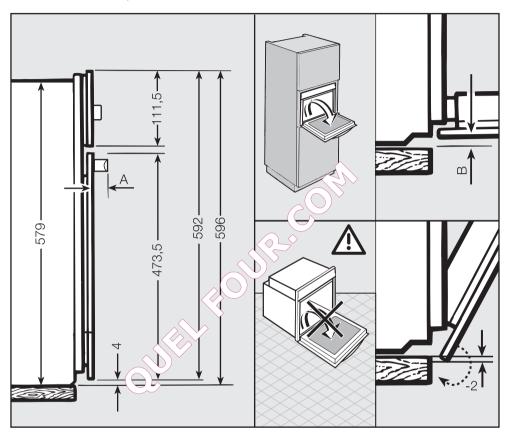


- \* Four avec façade en verre\*\* Four avec façade en métal

## Croquis cotés pour le montage

## Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



**A** 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. Lors de l'encastrement, vérifiez les points suivants :

- le meuble d'encastrement ne comporte pas de paroi arrière.
- la tablette qui supporte le four ne touche pas le mur.
- il n'y a pas de baguettes d'isolation thermique dans le meuble d'encastrement.

En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex poêle à bois/charbon).

#### Avant le montage

■ Vérifiez que la prise n'est s sous tension.

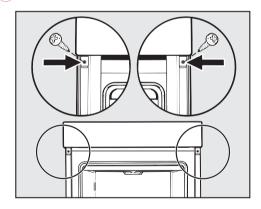
#### Encastrement du f

Raccordez le four au réseau électrique. La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant la poignée.

Utilisez les prises de manipulation sur les côtés de la carrosserie.

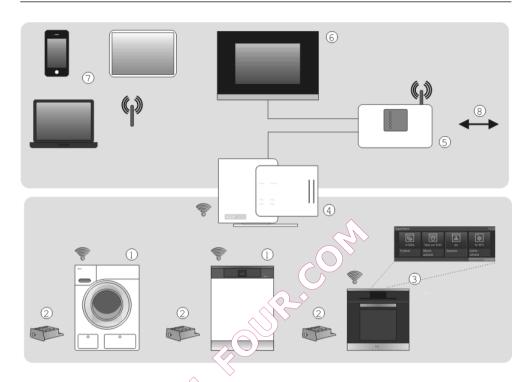
Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer le four (voir chapitre "Nettoyage et entretien - démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte. Le four sera plus léger et plus facile à encastrer dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de le le lever par la poignée.

- In ere e four dans la niche et ajustez bien.
- ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.
- Remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien - monter la porte").

## Miele@home



- 1) Appareil ménager compatible Miele@home
- 2 Module de communiça y XKM3000Z Miele@home
- 3 Appareil ménage a ec fonction SuperVision compatible Miele@home
- 4 Gateway XGW3000 Miele@home
- (5) Routeur wifi
- 6 Connexion aux systèmes de domotique
- © Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- (8) Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré au système Miele@home via un module de communication disponible en option avec parfois un jeu d'adaptation ②.

Dans le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et des informations relatives au déroulement du programme sur un écran ③, par exemple un four équipé de la fonction SuperVision.

## Superviser et commander vos appareils à distance

- Appareil électroménager SuperVision
   L'état des autres appareils ménager peut être affiché sur l'afficheur de certains appareils interactifs.
- Terminaux mobiles ?
  Si vous êtes équipé d'u ronateur de bureau, d'un portab ; d'un iPod\* / iPhone\* ou d'un pouvez grâce au se superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.
- Réseau domestique ® Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle Miele@home Gateway ® vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plate-

forme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

#### **SmartStart**

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer automatiquement au moment où les prix de l'électricité sont favorables ou lorsque l'électricité (issue, par exemple, de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantités suffisantes.

### Commande vos accessoires

M due de communication XKM
 30

veu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (selon l'appareil)

- Gateway XGW3000 Miele@home

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

#### En savoir plus

Pour plus d'informations sur Miele@home, veuillez consulter le site Internet de Miele et les modes d'emploi respectifs des composants Miele@home.

### Données à l'intention des instituts de contrôle

#### Plats test conformes à la norme EN 60350

Plat test	Plaque/moule	Mode de cuisson	[°C]	5 1	① [min]	Pré- chauf- fage
Sprits	1 plaque	人	140 <sup>2)</sup>	2	30-40	non
(8.4.1)	2 plaques 1)	L	140 <sup>2)</sup>	1+3	30-45	non
	1 plaque		160 <sup>2)</sup>	2	15–33	oui
Gâteaux indivi-	1 plaque	Image: Control of the	150 <sup>2)</sup>	2	25-40	non
duels (8.4.2)	2 plaques	L	150 <sup>2)</sup>	2+4	25–40	oui
	1 plaque		160 <sup>2) 6)</sup>	3	20–30	oui
Gâteau de	Moule démontable Ø 26 cm 3)	L	180 <sup>2)</sup>	2	22-30	non
Savoie (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm 3) 4		150–180 <sup>2) 6)</sup>	2	20-45	oui
Apple pie	Moule démontable Ø 20 cm 3)	٨	16 (2)	2	85–105	non
(8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm 3)		1000	1	80–95	non
Toasts (9.1)	Grille	•••	300	3	5–10	non
Griller un steak haché (9.2)	Grille sur le plat universel		300	4	1ère face :	oui,
					8–13	5 minu-
					2e face :	tes
	_				6–11	

⚠ Chaleur tournante + / ☐ Chaleur sole-vor

- 1) Retirez les plats de cuisson à des temp différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- 2) Pendant la phase de chauffa de activez la fonction "Chauffage accéléré". Pour ce faire, sélectionnez "Modifier Phase de la margin - 3) Posez le moule sur la
- 4) Sélectionnez en général de plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température, sélectionnez "Modifier Crisp function – activé".
- 6) Désactivez la hotte catalytique (voir chapitre "Réglages hotte catalytique").

### Données à l'intention des instituts de contrôle

## Classe d'efficacité énergétique

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon EN 50304/EN 60350.

Classe d'efficacité énergétique : A+

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

- La mesure doit être réalisée dans le mode de fonctionnement Cuisson éco .....
- Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez "activé pendant 15 secondes" (voir chapitre "Réglages").
- Désactivez le catalyseur (voir chapitre "Réglages").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson.
  - N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement amis, tels que les rails FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.
- Une condition essentielle pour la détermantion de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hern vi viement pendant la mesure. Selon les éléments de mesure utilisés je peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci, (1) négativement sur le résultat de la mesure.
  - Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavor à la la peut que des moyens techniques appropriés soient nécessair ( problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique norm

#### Fiches de données de produits

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

## fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE		
Identification du modèle	H6660BP	
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI <sub>cavity</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	Elektro	
Volume de l'enceinte de cuisson	76 I	



#### MIELE France Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

#### Miele Experience Center Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes 75008 Paris

#### Miele Experience Center Paris Rive Gauche

30 rue du Bac 75007 Paris

#### **Miele Experience Center Nice**

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



Siège en Allemagne Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



OUTE COM

H6660BP

