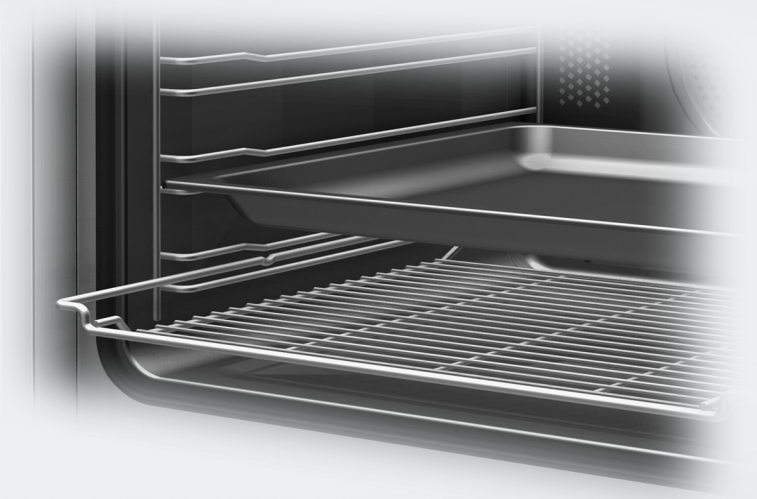
Miele

Mode d’emploi et instructions de montage
Cuisinières et fours



Veuillez lire **impérativement** le mode d’emploi et les instructions de montage avant l’installation et la mise en service de l'appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

fr-CH

M.-Nr. 11 189 630

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde 5

Votre contribution à la protection de l'environnement 15

Schéma descriptif 16
Cuisinière 16
Four 17

Eléments de commande du four 18
Sélecteur de mode de cuisson 19
Sélecteur de température 🌡 19
Horloge programmable 19
Écran 19
Touches sensitives 19

Équipement 20
Plaque signalétique 20
Appareil et accessoires fournis 20
Accessoires fournis et accessoires en option 20
Dispositifs de sécurité 28
Surfaces traitées PerfectClean 29
Bandeau de commande du plan de cuisson 29

Première mise en service 30
Avant la première mise en service 30
Première montée en température du four 31

Aperçu des divers modes de cuisson 32

Conseils pour économiser de l'énergie 33

Commande 35
Utilisation simple 35
Préchauffer l’enceinte de cuisson 35

Minuterie 36
Écran 36
Symboles sur la zone d’affichage 36
Touches sensitives 36
Principe du réglage du temps 37
Affichage des temps 37
Après écoulement des temps 37
Utiliser la minuterie 🔔 38
Régler la minuterie 38
Modifier la minuterie 39
Supprimer la minuterie 39

Table des matières

Démarrer et arrêter automatiquement les opérations de cuisson 40
Régler la durée de cuisson 40
Une fois la durée de cuisson écoulée : 41
Régler la durée de cuisson et la fin de cuisson 41
Modifier la durée de cuisson 42
Effacer la durée de cuisson 42
Supprimer l'heure de fin de cuisson 43
Modifier l'heure 43
Modifier les réglages 44
Tableau des réglages 45

Pâtisseries 46
Conseils pour la cuisson 46
Remarques concernant les tableaux de cuisson 46
Remarques concernant les modes de cuisson 47

Rôtir 48
Conseils de cuisson 48
Remarques concernant les tableaux de cuisson 48
Remarques concernant les modes de cuisson 49

Mode gril 50
Conseils pour les grillades 50
Remarques concernant les tableaux de cuisson 50
Remarques concernant les modes de cuisson 51

Autres utilisations 52
Décongeler 52
Cuisson à basse température 53
Stériliser 54
Produits surgelés/plats cuisinés 56
Chauffer la vaisselle 56

Nettoyage et entretien 57
Produits de nettoyage à ne pas utiliser 57
Retirer les salissures normales 58
Éliminer salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip) 59
Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClip 60
Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique 60
Retirer les salissures dues à des épices, du sucre ou à des ingrédients similaires 60
Éliminer les taches d'huile et de graisse 61
Démonter la porte 62
Désassembler la porte 63
Remettre la porte en place 65
Démonter les rails télescopiques FlexiClip 66
Démonter la paroi arrière 66

Table des matières

Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril 67

Que faire si ... ? 68

SAV 71
Contact en cas d'anomalies 71
Garantie 71

Installation 72
Cotes d'encastrement 72
Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-60 72
Vue latérale H 22xx 73
Vue latérale H 25xx, H 27xx, H 28xx (60 cm) 74
Raccordements et aération H xxxx-60 75
Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-55 76
Vue latérale H xxxx-55 77
Raccordements et aération H xxxx-55 78
Encastrer la cuisinière 79
H xxxx-55 80
Encastrement du four 83
Branchement électrique 87

Tableaux de cuisson 90
Pâte travaillée 90
Pâte à gâteau 91
Pâte levée 92
Pâte à l'huile et au séré 93
Pâte à génoise 93
Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée 94
Manger sur le pouce 95
Bœuf 96
Veau 97
Porc 98
Agneau, gibier 99
Volaille, poisson 100

Informations pour les organismes de contrôle 101
Plats de contrôle selon EN 60350-1 101
Classe d'efficacité énergétique d'après la norme EN 60350-1 102
Fiche relative aux fours ménagers 102

▶ La cuisinière et le four sont désignés par la suite comme “four” dans un but de simplification.

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

Lisez attentivement le mode d’emploi et les instructions de montage avant de mettre le four en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l’utilisation et l’entretien de cet appareil. Ainsi, vous vous protégez et vous évitez d’endommager le four.

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

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez le mode d’emploi et les instructions de montage et remettez-les à tout nouveau détenteur de l’appareil.

▶ Vous trouverez les consignes de sécurité et mises en garde relatives au plan de cuisson dans le mode d’emploi qui lui est dédié.

Utilisation conforme

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

▶ Ce four n'est pas destiné à une utilisation à l'extérieur.

▶ N'utilisez le four que conformément à l'usage domestique, pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et déshydrater les aliments. Tout autre type d'utilisation est proscrit.

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

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

En présence d'enfants dans le ménage

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

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser le four sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.

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

▶ Risque d'asphyxie lié au matériel d'emballage. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

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

▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. Pour les cuisinières, les zones de cuisson deviennent également chaudes en fonctionnement. Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler.

▶ Une porte ouverte représente un risque de blessure. La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg. Une porte ouverte représente un danger pour les enfants.
Empêchez les enfants de se suspendre à la porte ouverte de l'appareil.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation doivent être confiés exclusivement à des spécialistes agréés par Miele.

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

▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du four est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.

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

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

▶ Les rallonges ou prises multiples ne garantissent pas la sécurité nécessaire. N'utilisez pas ces éléments pour raccorder le four au réseau électrique.

▶ Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé à un emplacement non stationnaire (par ex. à bord d'un bateau).

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

▶ Si le four a été réparé par un service après-vente non agréé par Miele, tout recours en garantie sera rejeté.

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

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

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

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

- déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique, ou
- dévissez entièrement le(s) fusible(s) de l'installation domestique, ou
- débranchez la prise du secteur (le cas échéant). Pour ce faire, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.

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

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

Utilisation conforme

▶ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes. Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous pouvez vous brûler sur les résistances, l'enceinte de cuisson, les aliments et les accessoires.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

▶ Les objets situés à proximité du four en fonctionnement sont susceptibles de prendre feu en raison de la température élevée. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

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

▶ Les huiles et les graisses risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Ne laissez jamais le plan de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse et de l'huile. N'essayez jamais d'éteindre des feux de graisses ou d'huiles avec de l'eau. Éteignez le plan de cuisson et étouffez prudemment les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

▶ Les objets posés sur un plan de cuisson peuvent fondre ou prendre feu en cas de mise en marche accidentelle ou de chaleur résiduelle. N'utilisez jamais le plan de cuisson d'une cuisinière pour poser des objets.

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

▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent s'enflammer en raison des températures de gril élevées.
N'utilisez jamais les modes de cuisson Gril pour cuire des petits pains ou du pain, ni pour faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante Plus [⁂] 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. Cette vapeur peut s'enflammer au contact de surfaces brûlantes.

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

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

▶ La sole de l'enceinte de cuisson peut se briser ou éclater en raison de l'accumulation de chaleur.
Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.
Si vous voulez utiliser la sole de l'enceinte de cuisson comme une surface d'appui pour des préparations ou pour chauffer des plats, n'employez à cette fin que les modes Chaleur tournante Plus [⁂] ou Chaleur tournante Eco [⁂].

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

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

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

▶ Les récipients en plastique inadaptés au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu.
Utilisez uniquement de la vaisselle en plastique thermorésistante convenant à la cuisson au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant du récipient.

▶ Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater. Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

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

▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg. Ne montez 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. Le four risque d'être endommagé.

Surfaces en inox :

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

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

▶ La paroi arrière émaillée catalytique peut être enlevée pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter la paroi arrière"). Remettez-la correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans la paroi arrière remontée.

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

Accessoires

▶ Les cuisinières Miele ne doivent être combinées qu'avec les plans de cuisson spécifiées par Miele (voir chapitre "Installation", section "Raccordement électrique").

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

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

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre les dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

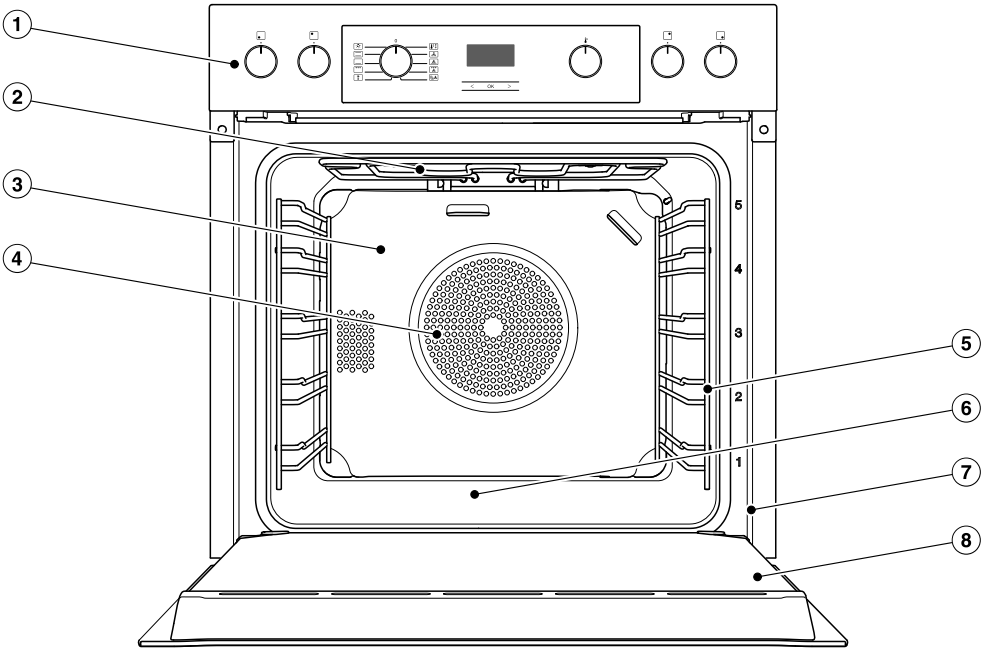
Elimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi certaines substances, mélanges et pièces nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !

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

Schéma descriptif

Cuisinière



① Éléments de commande du four, régulateur des zones de cuisson

② Résistance voûte/gril

③ Paroi arrière émaillée catalytique

④ Orifice d’aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située à l’arrière

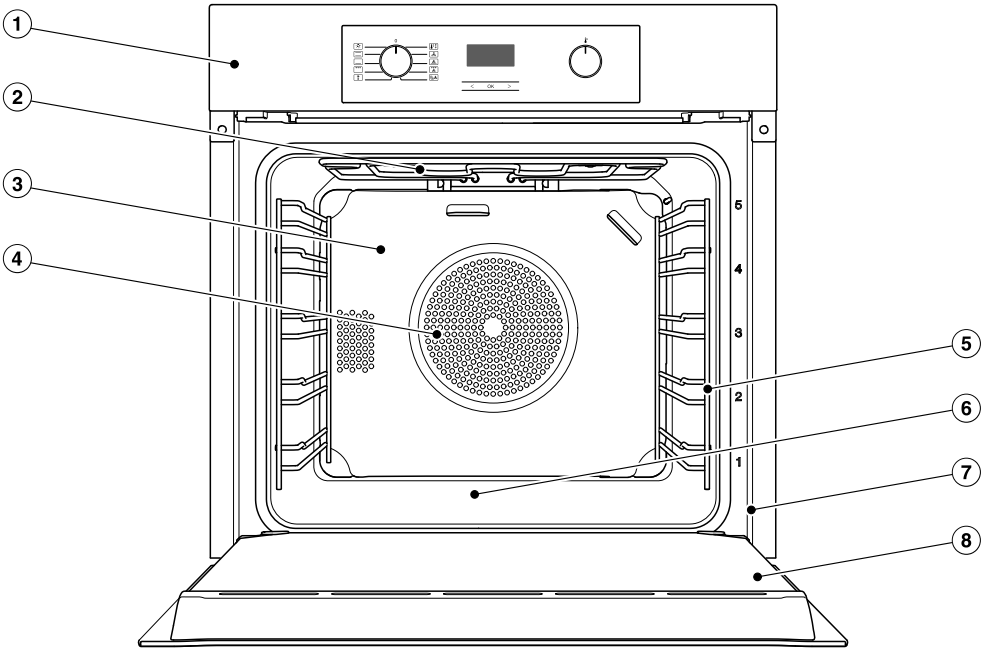
⑤ Support de gradins à 5 niveaux

⑥ Sole de l’enceinte de cuisson avec résistance sole placée en dessous

⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑧ Porte

Four



① Éléments de commande

② Résistance voûte/gril

③ Paroi arrière émaillée catalytique

④ Orifice d’aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire située à l’arrière

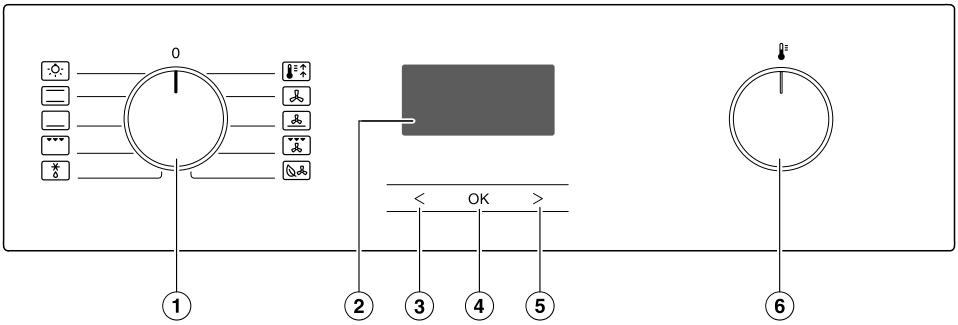
⑤ Support de gradins à 5 niveaux

⑥ Sole de l’enceinte de cuisson avec résistance sole placée en dessous

⑦ Cadre frontal avec plaque signalétique

⑧ Porte

Eléments de commande du four



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

② Horloge programmable
Pour l'affichage de l'heure et des réglages

③ Touche sensitive <
Pour la modification des durées et des réglages

④ Touche sensitive *OK*
Pour sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages

⑤ Touche sensitive >
Pour la modification des durées et des réglages

⑥ Sélecteur de température
Pour le réglage de la température

Sélecteur de mode de cuisson

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

Vous pouvez le tourner vers la droite ou vers la gauche.
Lorsqu'il est positionné sur **0**, vous pouvez l'escamoter en le pressant.

Modes de cuisson

- Eclairage
- Chaleur sole-voûte
- Chaleur sole
- Grand gril
- Décongeler
- Booster
- Chaleur tournante Plus
- Cuisson intensive
- Turbogril
- Chaleur tournante Eco

Sélecteur de température

Lorsqu'un mode de cuisson est sélectionné, la température préenregistrée et le symbole s'affichent à l'écran. La température de cuisson peut être modifiée à l'aide du sélecteur de température par pas de 5 °C.

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

Horloge programmable

L'horloge programmable est programmée avec **l'écran** et les **touches sensitives** <, *OK* et >.

Écran

L'heure ou vos réglages sont affichés à l'écran.

Il est légèrement assombri si vous n'effectuez pas de réglages.

Pour davantage d'informations, reportez-vous au chapitre "Horloge programmable".

Touches sensitives

Les touches sensitives répondent à la pression du doigt. Chaque pression est confirmée par un bip.
Vous pouvez désactiver le bip touches en sélectionnant dans le réglage *P 4* l'option *S 1* (voir chapitre "Horloge programmable", section "Modifier les réglages").

Équipement

Vous trouverez les modèles décrits ici au dos du mode d'emploi et des instructions de montage.

Plaque signalétique

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

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

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

Appareil et accessoires fournis

- Mode d'emploi et instructions de montage permettant la commande du four,
- des vis pour fixer votre four dans l'armoire d'encastrement
- différents accessoires

Accessoires fournis et accessoires en option

En série ou en option suivant les modèles.

En principe, votre four est équipé des grilles de support, d'une plaque de cuisson multi-usage et d'une grille de cuisson (désignée succinctement : grille).

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

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

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

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

Grilles supports

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

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

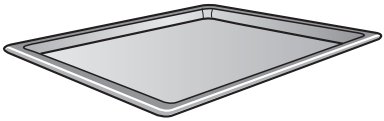
Chaque niveau est composé de 2 entretoises superposées.

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

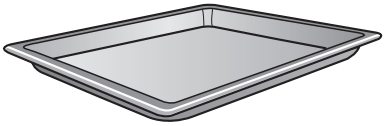
Vous pouvez démonter les grilles supports (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Démonter les supports de grille avec rails télescopiques FlexiClip").

Plaque à pâtisserie, plaque de cuisson multi-usage et grille avec sécurité anti-extraction

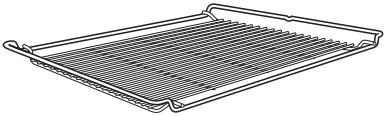
Plaque de cuisson HBB 71 :



Plaque de cuisson multi-usage HUBB 71 :



Grille HBBR 71 :



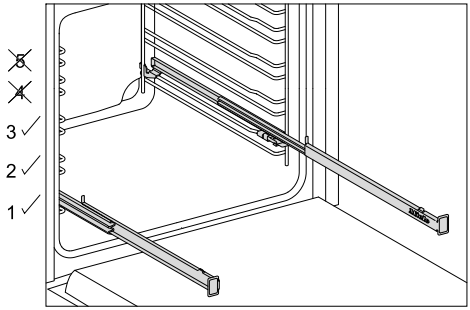
Insérez toujours ces accessoires entre les tiges de support de l'un des niveaux de grilles de support.

Insérez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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

Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usage avec la grille posée dessus, la plaque s'insère entre les tiges de support d'un niveau et la grille s'enfile automatiquement au-dessus.

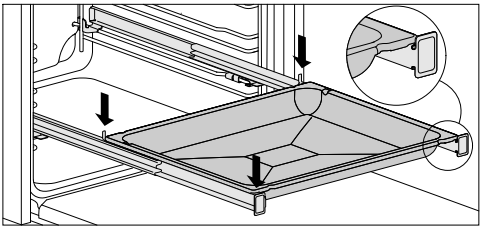
Rails télescopiques FlexiClip HFC 70-C

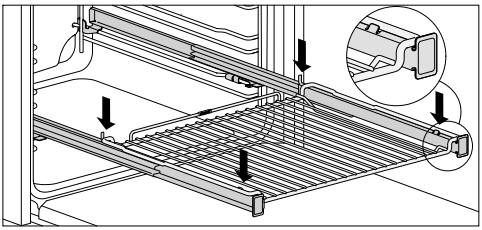


Les rails télescopiques FlexiClip peuvent uniquement être placés aux niveaux 1, 2 et 3.

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

Insérez entièrement les rails télescopiques FlexiClip avant d'y poser l'accessoire.





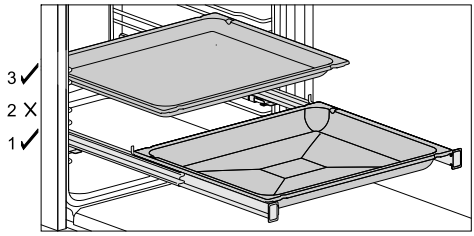
Pour éviter que l'accessoire ne tombe par inadvertance :

- Veillez à ce que l'accessoire se trouve toujours entre les ergots avant et arrière des rails télescopiques.
- Lorsque vous glissez la grille sur les rails télescopiques FlexiClip, positionnez toujours la zone réservée aux aliments vers le bas.

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

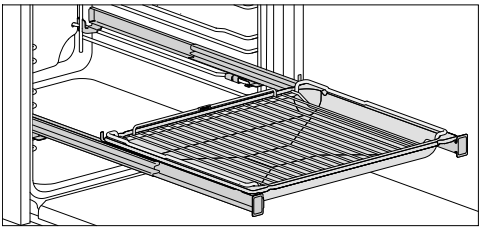
Comme les rails télescopiques sont montés sur l'entretoise supérieure d'un niveau, la distance par rapport au niveau supérieur se réduit. Un écart trop petit peut avoir un impact sur le résultat de cuisson.

Vous pouvez utiliser simultanément plusieurs plats de cuisson, plats universels ou grilles.



- Enfilez un plat de cuisson, plat universel ou grille sur les rails télescopiques FlexiClip.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails télescopiques FlexiClip.

Vous pouvez utiliser le plat universel avec grille sur les rails télescopiques FlexiClip.



- Glissez le plat universel avec une grille posée sur les rails télescopiques FlexiClip. La grille coulisse automatiquement entre les entretoises du niveau au-dessus des rails télescopiques FlexiClip.
- Pour enfourner un accessoire supplémentaire, laissez un écart d'au moins un niveau au-dessus des rails télescopiques FlexiClip.

Monter les rails télescopiques FlexiClip

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

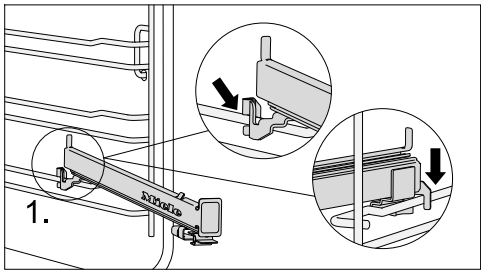
Laissez les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires refroidir avant de monter ou démonter les rails télescopiques FlexiClip.

Insérez les rails télescopiques FlexiClip de préférence au niveau 1. Vous pouvez ainsi les utiliser pour tous les aliments qui doivent être cuits au niveau 2.

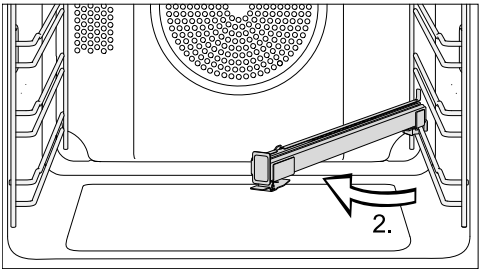
Un niveau des grilles supports est constitué par deux entretoises. Les rails télescopiques FlexiClip sont toujours montés sur l'entretoise supérieure d'un niveau.

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

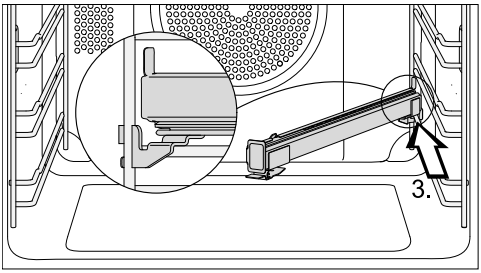
Veillez à **ne pas désassembler** les rails télescopiques FlexiClip lors du montage ou du démontage.



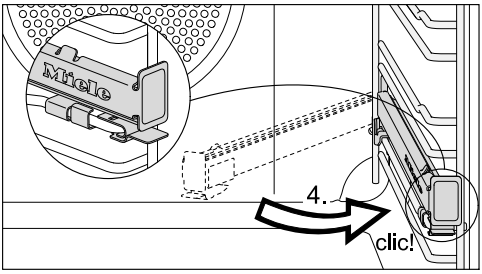
- Accrochez le rail télescopique FlexiClip à l'avant sur l'entretoise supérieure d'un niveau (1.).



■ Puis faites pivoter le rail télescopique FlexiClip vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.).



■ Faites glisser le rail télescopique FlexiClip vers l'arrière, en biais le long de l'entretoise supérieure, jusqu'à la butée (3.).



■ Rabattez le rail télescopique FlexiClip et enclenchez-le sur l'entretoise supérieure en vous assurant qu'un clic se fasse entendre (4.).

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

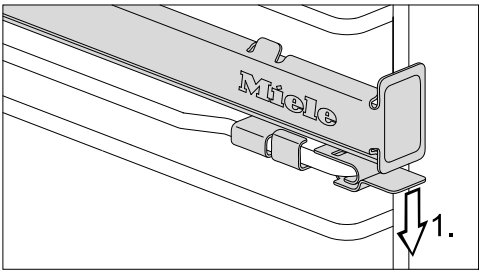
Démonter les rails télescopiques FlexiClip

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

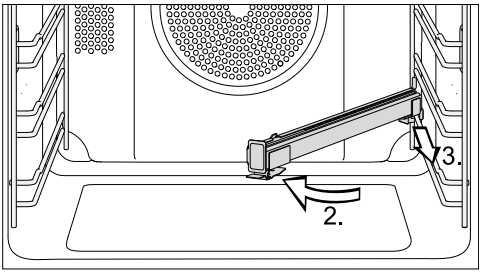
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

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

■ Insérez entièrement le rail télescopique FlexiClip.



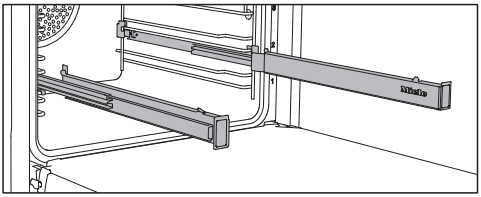
■ Appuyez sur la languette du rail télescopique FlexiClip pour l'abaisser (1.).



■ Faites pivoter le rail télescopique FlexiClip vers le centre de l'enceinte de cuisson (2.) puis tirez-le vers l'avant le long de l'entretoise supérieure (3.).

■ Décrochez le rail télescopique FlexiClip de l'entretoise et retirez-le.

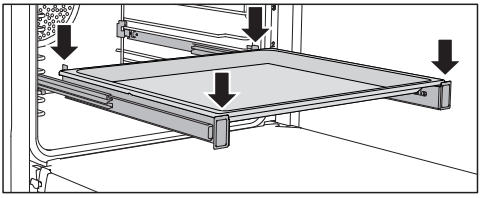
Rails télescopiques FlexiClip HFC 7x

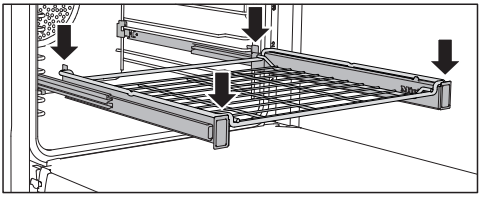


Vous pouvez utiliser les rails coulissants FlexiClip aux niveaux 1–4.

Insérez entièrement les rails coulissant FlexiClip dans l'enceinte de cuisson avant de poser des accessoires dessus.

Les accessoires sont alors maintenus automatiquement entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de glisser.





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

Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClip

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

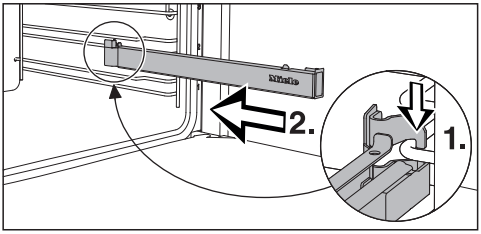
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

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

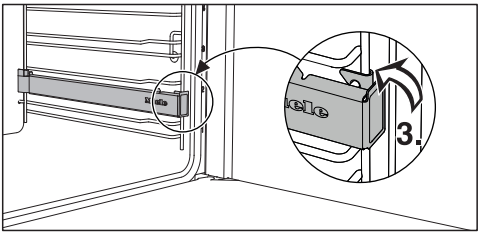
Les rails télescopiques FlexiClip doivent être posés entre les tiges supports d'un niveau.

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

Veillez à **ne pas désassembler** les rails télescopiques FlexiClip lors du montage ou du démontage.



- Insérez le rail télescopique FlexiClip par l'avant, sur la tige support inférieure d'un niveau (1) et faites-le glisser le long de la tige dans l'enceinte de cuisson (2.).

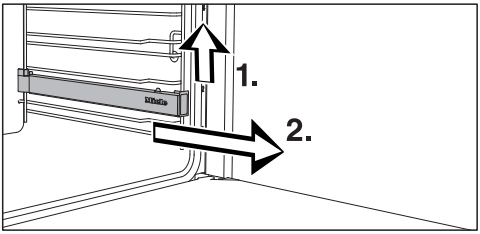


- Enclenchez le rail télescopique FlexiClip sur la tige support inférieure du niveau (3.).

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

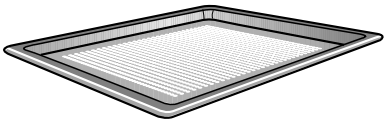
Pour démonter un rail coulissant FlexiClip, procédez comme suit :

- Insérez entièrement le rail télescopique FlexiClip.



- Soulevez le rail coulissant FlexiClip par l'avant (1.) et sortez-le en le faisant glisser le long de la barre (2.).

Plaque Gourmet, perforée HBBL 71

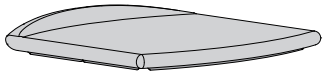


La plaque de cuisson Gourmet perforée a été spécialement conçue pour la cuisson des pâtes à base de levure et des pâtes à l'huile et au séré, du pain et des petits pains.
Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.
Vous pouvez aussi utiliser la plaque de cuisson Gourmet pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Le **moule rond perforé HBFP 27-1** vous offre les mêmes possibilités d'utilisation.

Pierre de cuisson HBS 60



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

- Insérez la grille et placez la pierre dessus.

Moules ronds

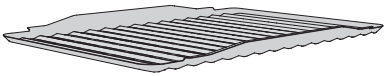
Le **moule circulaire non perforé HBF 27-1** convient parfaitement à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou brisée, de tartes sucrées, de desserts gratinés, de pitas, ainsi qu'au réchauffage de gâteaux ou de pizzas surgelés.

Le **moule circulaire perforé HBFP 27-1** a été spécialement conçu pour la préparation de pâtisseries, pains, viennoiseries, de pains et de petits pains. Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.
Vous pouvez également l'utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

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

Plaque pour griller et rôtir HGBB 71



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

La surface émaillée est traitée avec PerfectClean.

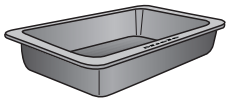
Plat à rôtir Gourmet HUB couvercle pour plat à rôtir Gourmet HBD

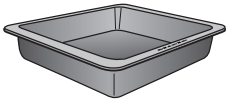
Contrairement aux autres plats à rôtir, le plat à rôtir Gourmet de Miele peut être enfourné directement sur les grilles de support. Tout comme la grille, il est doté d'un sécurité anti-extraction.
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

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

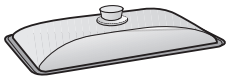
Des couvercles adaptés sont disponibles séparément. Veuillez indiquer la désignation du modèle à l'achat.

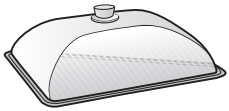
Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*





HBD 60-22 HBD 60-35





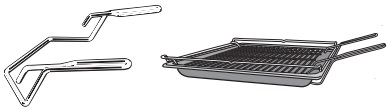
* compatible avec les plans de cuisson à induction

Module de chauffage pour tiroir à ustensiles HM 01

Les appareils dotés d'un tiroir à ustensiles peuvent être équipés ultérieurement d'un module de chauffage.

Le tiroir à ustensiles peut alors servir à préchauffer la vaisselle.

Poignée HEG



La poignée vous permet de retirer facilement la plaque de cuisson multiusage, la tôle à pâtisserie et la grille.

Accessoires en émail catalytique

Les surfaces en émail catalytique s'auto-nettoient automatiquement à températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses. Veuillez respecter les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

- **Parois latérales**
  Elles se placent derrière les grilles supports et protègent les parois de l'enceinte de cuisson des salissures.
- **Paroi arrière**
  Commandez la pièce de rechange si l'émail catalytique n'est plus efficace à cause d'une utilisation non conforme ou d'un encrassement très prononcé.

Au moment de la commande, indiquez la désignation du modèle de votre four.

Accessoires pour le nettoyage et l'entretien

- Chiffon microfibre polyvalent Miele
- Nettoyant pour four Miele

Dispositifs de sécurité

- **Sécurité enfants** 🔒 pour le four (voir chapitre "Horloge programmable", section "Modifier les réglages")
- **Ventilateur de refroidissement**
  Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement à chaque cycle de cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte de cuisson 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.
  En fin de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, du bandeau de commande et de l'armoire d'encastrement.
  Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.
- **Arrêt de sécurité**
  L'arrêt de sécurité s'active automatiquement si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue. Cette durée varie en fonction du mode de cuisson choisi.
- **Porte ventilée**
  La porte est équipée d'une vitre fabriquée dans un verre qui renvoie partiellement la chaleur. Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule également dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide. Vous pouvez démonter et désassembler la porte pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par un effet antiadhésif remarquable et un nettoyage extrêmement facile.

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

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

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

L'entretien des surfaces traitées PerfectClean est comparable à celui du verre.
Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et la facilité d'entretien.

Surfaces traitées PerfectClean

- Enceinte de cuisson
- Plaque de cuisson multi-usage
- Plat de cuisson
- Tôle pour griller et rôtir
- Plaque Gourmet, perforée
- Moule rond
- Moule rond, perforé

Bandeau de commande du plan de cuisson

(Équipement selon le modèle)

Les modèles H2xxxE/H2xxxI disposent en plus de régulateurs de zones de cuisson, permettant d'utiliser les zones de cuisson du plan de cuisson combiné.

Lorsque les régulateurs des zones de cuisson sont positionnés sur • vous pouvez les escamoter en les pressant. La plage de réglage est imprimée sur le régulateur.

Attribution des régulateurs des zones de cuisson :

Symbole	Zone de cuisson
	avant gauche
	arrière gauche
	arrière droite
	avant droite

En activant la sécurité enfants 🔒 pour le four, vous ne bloquez pas le plan de cuisson.

Lisez le mode d'emploi et les instructions de montage joints pour le plan de cuisson. Vous y trouverez toutes les informations nécessaires pour l'utilisation et l'encastrement du plan de cuisson.

Avant la première mise en service

⚠ Le four ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

- S'ils sont escamotés, débloquez les sélecteurs de mode de cuisson et de température en appuyant dessus.

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur **0**.

- Réglez l'heure.

Premier réglage de l'heure

L'heure est affichée au format 24 heures.

Après le raccordement au réseau électrique, *12:00* clignote à l'écran.

L'heure se règle par "bloc" : d'abord les heures, puis les minutes.

- Validez en appuyant sur *OK*.

12:00 s'allume et ⏲ clignote.

- Validez avec *OK*, aussi longtemps que ⏲ clignote.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Avec la touche < ou >, saisissez les heures.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Avec la touche < ou >, saisissez les minutes.
- Validez en appuyant sur *OK*.

L'heure est maintenant enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure en format 12 heures, en sélectionnant *P 2* puis l'option *12* (voir chapitre "Horloge programmable", section "Modifier les réglages").

Première montée en température du four

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

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

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

La température préenregistrée (160 °C) s'affiche. Le symbole clignote.

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

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

Nettoyer l'enceinte après la première montée en température

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

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

Ne refermez la porte que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Aperçu des divers modes de cuisson

Modes de cuisson	Valeur préenre-gistrée	Plage
Chaleur tournante Plus	160 °C	30–250 °C
Cuisson intensive	170 °C	50–250 °C
Chaleur tournante Eco	190 °C	100–250 °C
Décongeler	25 °C	25–50 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Chaleur sole-voûte	180 °C	30–250 °C
Chaleur sole	190 °C	100–250 °C
Grand gril	240 °C	200–250 °C
Turbogril	200 °C	100–250 °C

Processus de cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson après la durée de cuisson la plus courte indiquée.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériau non réfléchissant (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux clairs et brillants comme l'inox ou l'aluminium renvoient la chaleur, qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de feuille d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez la durée de cuisson pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments. Programmez une durée de cuisson ou utilisez une thermosonde si vous en possédez une.
- Vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement Chaleur tournante Plus pour un grand nombre de plats. Vous pouvez cuire à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, car la chaleur est immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson. Vous pouvez en outre cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Chaleur tournante Eco est un mode de cuisson innovant adapté à la cuisson de petites portions, par ex. pizzas surgelées, petits pains précuits ou biscuits à l'emporte-pièce, mais également pour des plats à base de viande et rôtis. Vous économisez de l'énergie en utilisant la chaleur de façon optimale. En cuisant sur un niveau, vous économisez jusqu'à 30 % d'énergie pour des résultats de cuisson tout aussi bons. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.
- Pour les grillades, utilisez autant que possible le mode de fonctionnement Turbogril. Il permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril pour un réglage de température maximal.
- 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 pour économiser de l'énergie

Utilisation de la chaleur résiduelle

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

Mode économie d'énergie

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

Utilisation simple

- Enfournez le plat dans l'enceinte de cuisson.
- Le sélecteur de mode de cuisson permet de sélectionner le mode désiré.

La température préenregistrée s'affiche.

L'éclairage, le chauffage de l'enceinte de cuisson ainsi que le ventilateur de refroidissement se mettent en marche.

- Changez la température à l'aide du sélecteur de température si nécessaire.

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

Vous pouvez suivre la montée en température. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit.

- Après la cuisson, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**.
- Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.

Préchauffer l'enceinte de cuisson

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

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

- Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la phase de préchauffage.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson dans le cas des préparations et des modes de cuisson suivants :
  - Pâte à pain noire ainsi que rosbif et filet en mode Chaleur tournante Plus et Chaleur sole-voûte
  - Gâteaux et pâtisseries avec une durée de cuisson courte (jusqu'à env. 30 minutes), et pâtes délicates (par ex. biscuits) en mode Chaleur sole-voûte

Préchauffage rapide

Le mode de cuisson Booster permet de réduire la phase de préchauffage.

> Pour certains aliments (pizzas, pâtes délicates comme les biscuits ou les petits gâteaux), il est préférable de ne pas utiliser le mode Booster pendant la phase de préchauffage.
> Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez Booster.
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité une fois que le four a atteint la température programmée.
- Enfournez le plat dans l'enceinte de cuisson.

L'horloge programmable propose les fonctions suivantes :

- Affichage de l'heure
- Horloge programmable
- Activation de désactivation automatique des cycles de cuisson,
- Modifier les réglages *P*

L'horloge programmable se commande avec **l'écran** et les **touches** <, *OK* et >.

Des symboles indiquent les fonctions disponibles.

Écran

Symboles sur la zone d'affichage

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

Symbole/fonction		◯
	Horloge programmable	au choix
	Durée de cuisson	Mode de cuisson
	Fin de la cuisson	
	Température	
	Heure	0
P	Réglage	
S	État du réglage	
	Sécurité enfants	

Vous pouvez régler ou modifier une fonction uniquement si le sélecteur de mode de cuisson est sur la position correspondante.

Touches sensitives

Touche sensitive	Utilisation
<	- Mettre les fonctions en surbrillance - Raccourcir les durées - Accéder aux réglages *P* - Modifier l'état *S* d'un réglage *P*
>	- Mettre les fonctions en surbrillance - Augmenter les durées - Modifier l'état *S* d'un réglage *P*
OK	- Afficher des fonctions - Enregistrer les durées réglées et les réglages modifiés - Accéder aux durées réglées

Vous pouvez régler les heures, minutes ou secondes avec la touche sensitive < ou > en augmentant ou en réduisant la valeur de 1 à chaque pression.
Si vous appuyez sur la touche plus longtemps, le défilement s'accélère.

Principe du réglage du temps

En principe le temps se règle par blocs :

- pour l'heure et les durées de cuisson, d'abord les heures, ensuite les minutes,
- pour le temps de la minuterie, d'abord les minutes, ensuite les secondes.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les fonctions correspondant à la position du sélecteur de mode de cuisson (🔔, ⏲, ⏲ ou 🕒) s'affichent.

■ Mettez la fonction souhaitée en surbrillance avec la touche sensitive < ou >.

Le symbole correspondant clignote pendant env. 15 secondes.

■ Confirmez avec *OK*, aussi longtemps que le symbole clignote.

La fonction est ouverte et le bloc de chiffres de gauche clignote.

Vous pouvez régler la durée uniquement tant que le bloc clignote. Lorsque ce délai de saisie est écoulé, vous devez appeler la fonction à nouveau.

■ Avec la touche sensitive < ou >, saisissez la valeur souhaitée.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres de droite clignote.

■ Avec la touche sensitive < ou >, saisissez la valeur souhaitée.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le temps réglé est enregistré.

Affichage des temps

Lorsque vous avez réglé des temps, ils sont indiqués par les symboles 🔔 et ⏲ ou ⏲.

Si vous utilisez simultanément les fonctions minuterie 🔔, durées de cuisson ⏲ et fin de cuisson ⏲, le temps que vous avez réglé en dernier est affiché en premier.

Si vous avez sélectionné une durée de cuisson, l'heure ne peut pas être affichée.

Après écoulement des temps

Après écoulement du temps, le symbole correspondant clignote et un signal retentit si la fonction signal sonore est activée (voir "Horloge programmable", section "Modifier les réglages").

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Utiliser la minuterie 🔔

Vous pouvez utiliser la minuterie pour surveiller une autre opération, par exemple pour cuire des œufs.

Vous pouvez également utiliser la minuterie si vous avez réglé simultanément des temps de démarrage ou d'arrêt de cuisson (par exemple pour vous rappeler d'assaisonner le plat ou de l'arroser après une certaine durée de cuisson).

Le délai maximum de la minuterie est de 99 minutes et 59 secondes.

Régler la minuterie

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs et vous réglez une durée de minuterie de 6 minutes et 20 secondes.

- Appuyez sur la touche sensitive < jusqu'à ce que 🔔 clignote.
- Validez en appuyant sur *OK*.

00:00 est affiché et le bloc des minutes clignote.

> Si vous commencez par appuyer sur la touche sensitive <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur maximale possible pour le bloc des minutes, soit *99*.

- Réglez les minutes avec la touche sensitive < ou >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Les minutes sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux secondes clignote.

- Réglez les secondes avec la touche sensitive < ou >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le temps de minuterie est enregistré et s'écoule seconde par seconde.

Le symbole 🔔 signale que la minuterie est activé.

À expiration du temps de la minuterie :

- 🔔 clignote.
- La durée est incrémentée.
- Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir chapitre “Horloge programmable”, section “Modifier les réglages”).

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Si aucune durée de cuisson n’est réglée, l’heure est affichée.

Modifier la minuterie

■ Appuyez sur la touche sensitive < jusqu’à ce que 🔔 clignote.

La durée programmée pour la minuterie s’affiche.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

■ Réglez les minutes avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux secondes clignote.

■ Réglez les secondes avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

La durée modifiée de la minuterie est enregistrée et s’écoule seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

■ Appuyez sur la touche sensitive < jusqu’à ce que 🔔 clignote.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

■ Réduisez les minutes avec la touche < jusqu’à atteindre *00* ou augmentez-les avec la touche > jusqu’à atteindre *99*.

À la pression suivante sur la touche, deux tirets s’affichent à la place du bloc minutes :

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Quatre tirets s’affichent :

■ Validez en appuyant sur *OK*.

La minuterie est supprimée.

Si aucune durée de cuisson n’est réglée, l’heure est affichée.

Démarrer et arrêter automatiquement les opérations de cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement une cuisson dans tous les modes, sauf Grand gril et Turbogril.

Il faut pour cela d'abord sélectionner le mode de cuisson et la température et ensuite programmer une durée de cuisson ou une durée de cuisson et une heure de fin de cuisson.

La durée de cuisson maximum que vous pouvez régler est de 11 heures et 59 minutes.

Nous vous recommandons d'utiliser le démarrage et l'arrêt automatiques pour la cuisson de vos viandes.
Les pâtisseries/le pain ne doivent pas attendre trop longtemps. Car la pâte pourrait sécher et la levure perdre son efficacité.

Régler la durée de cuisson

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

- Enfournez le plat dans l'enceinte de cuisson.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

- Appuyez sur la touche sensitive > jusqu'à ce que clignote.

0:00 apparaît.

- Validez en appuyant sur *OK*.

00:00 est affiché et le bloc des heures clignote.

Si vous commencez par appuyer sur la touche sensitive <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur maximale possible du bloc des heures, soit *11*.

- Réglez les heures avec la touche sensitive < ou >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

- Réglez les minutes avec la touche sensitive < ou >.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La durée de cuisson est enregistrée et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Le symbole indique la durée de cuisson.

Une fois la durée de cuisson écoulée :

- 0:00 apparaît.
- clignote.
- Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement.
- Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner.
- Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir chapitre "Horloge programmable", section "Modifier les réglages").

■ Validez en appuyant sur *OK*.

- Les signaux sonores et visuels sont désactivés.
- L'heure s'affiche.
- Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'enclenche à nouveau.

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**.

■ Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.

Régler la durée de cuisson et la fin de cuisson

Vous pouvez régler une durée de cuisson et un temps de fin de cuisson pour démarrer et arrêter automatiquement une cuisson.

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

■ Enfournez le plat dans l'enceinte de cuisson.

■ Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

Réglez d'abord la durée de cuisson :

■ Appuyez sur > jusqu'à ce que clignote.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

00:00 est affiché et le bloc des heures clignote.

■ Réglez les heures avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

■ Réglez les minutes avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

La durée de cuisson est enregistrée.

Le symbole indique la durée de cuisson.

Réglez ensuite la fin de cuisson :

■ Appuyez sur la touche sensitive > jusqu'à ce que clignote.

L'écran affiche *12:45* (= heure actuelle + durées de cuisson = *11:15* + *1:30*).

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

■ Réglez les heures avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

■ Réglez les minutes avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

La fin de cuisson est enregistrée.

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

La fin de cuisson programmée est affichée.

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

La durée de cuisson programmée s'affiche et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Modifier la durée de cuisson

■ Appuyez sur la touche sensitive > jusqu'à ce que clignote.

La durée de cuisson restante s'affiche.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

■ Réglez les heures avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

■ Réglez les minutes avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

La durée de cuisson modifiée est enregistrée.

Effacer la durée de cuisson

■ Appuyez sur la touche sensitive < ou > jusqu'à ce que clignote.

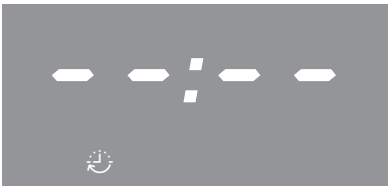
■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

■ Appuyez sur la touche sensitive < ou > plusieurs fois jusqu'à ce que deux tirets s'affichent :

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Quatre tirets s'affichent :



■ Validez en appuyant sur *OK*.

La durée de cuisson et la fin de cuisson éventuellement enregistrée sont supprimés.

Si aucune minuterie n'est réglée, l'heure est affichée.

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

Si vous souhaitez arrêter l'opération de cuisson :

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**.

■ Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

■ Appuyez sur la touche sensitive < ou > jusqu'à ce que clignote.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

■ Appuyez sur la touche sensitive < ou > plusieurs fois jusqu'à ce que deux tirets s'affichent.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Quatre tirets s'affichent.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le symbole s'affiche et la durée de cuisson programmée s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Si vous souhaitez arrêter l'opération de cuisson :

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**.

■ Sortez le plat de l'enceinte de cuisson.

Si vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**, les réglages de durées de cuisson et de fin de cuisson sont supprimés.

Modifier l'heure

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur **0**.

■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**.

■ Appuyez sur la touche sensitive > jusqu'à ce que clignote.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

■ Réglez les heures avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

Les heures sont enregistrées et le bloc de chiffres correspondant aux minutes clignote.

■ Réglez les minutes avec la touche sensitive < ou >.

■ Validez en appuyant sur *OK*.

L'heure est maintenant enregistrée.

Après une panne d'électricité, l'heure doit être à nouveau réglée.

Modifier les réglages

Certains réglages pour la commande du four sont prédéfinis en usine (voir “Tableau des réglages”).

Pour modifier un réglage *P*, il faut modifier l’état *S*.

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0**.
- Appuyez la touche sensitive < jusqu’à ce que *P 1* apparaisse :

- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, appuyez sur la touche < ou > jusqu’à ce que le chiffre correspondant soit affiché.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le réglage est ouvert et l’option actuelle *S* est affichée, par ex. *0*.

Pour modifier l’état :

- Appuyez sur la touche sensitive < ou > jusqu’à ce que l’option souhaitée s’affiche.
- Validez en appuyant sur *OK*.

L’état sélectionné est enregistré et le réglage *P* s’affiche à nouveau.

Si vous souhaitez modifier d’autres réglages, procédez de la même façon.

Si vous ne voulez pas modifier d’autres réglages :

- Attendez environ 15 secondes jusqu’à ce que l’heure s’affiche.

Ces réglages seront préservés en cas de panne de courant.

Tableau des réglages

Réglage	Etat	
P 1 **Volume des signaux sonores**	S 0	Le signal sonore est **désactivé.**
	S 1 à S 30*	Le signal sonore est **activé.** Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez une option, le signal sonore correspondant à cette combinaison retentit.
P 2 **Format d'affichage de l'heure**	24*	L'heure est affichée au **format 24 heures.**
	12	L'heure est affichée au **format 12 heures.** Si vous passez du format 12 heures au format 24 heures après 13h00, vous devez adapter le bloc des heures en conséquence.
P 3 **Sécurité enfants pour le four**	S 0*	La sécurité enfants est **désactivée.**
	S 1	La sécurité enfants est **activée** et 🔒 s'affiche. La sécurité enfants protège le four de toute manipulation involontaire. La sécurité enfants est maintenue même après une coupure de courant.
P 4 **Bip touches**	S 0	Le bip touches est **désactivé.**
	S 1*	Le bip touches est **activé.**
P 5 **Affichage de température**	°C*	La température est affichée en degrés Celsius.
	°F	La température est affichée en degrés Fahrenheit.

* Réglage d'usine

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé.
Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les brunir.

Conseils pour la cuisson

- Réglez un temps de cuisson. Les pâtisseries/le pain ne doivent pas attendre trop longtemps car la pâte pourrait sécher et la levure perdre son efficacité.
- En règle générale, vous pouvez utiliser une grille, une plaque de cuisson, une tôle universelle ou un moule en matériau thermorésistant.
- Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier, voire faible. Les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.
- Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Posez toujours les moules sur la grille.
- Vous pouvez cuire les tartes aux fruits et les gâteaux cuits sans moule directement sur la tôle universelle.

Utiliser du papier sulfurisé

Les accessoires Miele, par ex. la plaque de cuisson multi-usage, sont dotés d'un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Équipement"). En général, les surfaces traitées PerfectClean n'ont pas besoin d'être enduites de matière grasse ni d'être recouvertes de papier sulfurisé.

- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la pâte à bretzels, car la solution de bicarbonate de soude utilisée dans cette préparation peut endommager le revêtement PerfectClean.
- Utilisez du papier sulfurisé pour cuire de la génoise, de la meringue, des macarons et similaire. En raison de leur haute teneur en protéines, ces pâtes collent un peu.
- Utilisez du papier sulfurisé pour préparer des produits surgelés sur la grille.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

Sélectionner la température

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

Sélectionner le temps de cuisson

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée. Réduisez la durée de 10 min si le four est préchauffé.

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

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

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu des modes de cuisson avec les valeurs préenregistrées figure au chapitre "Tableau des modes de cuisson".

Utiliser Chaleur tournante Plus

Vous pouvez assurer la cuisson à des températures plus faibles qu'en mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte, la chaleur étant immédiatement répartie dans l'enceinte de cuisson.

Utilisez ce mode si vous cuisez simultanément sur plusieurs niveaux.

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

Conseils

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

Utiliser Cuisson intensive

Utilisez ce mode pour cuire des gâteaux à garniture humide.

Ce mode ne convient toutefois **pas** pour les pâtisseries plates.

- Enfournez les gâteaux au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

Les moules qui conviennent sont les moules mats et foncés en tôle noire, en émail brun, en fer-blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant et avec revêtement anti-adhésif.

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

- Enfournez les aliments au niveau 1 ou 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

- Enfournez les aliments au niveau 2.

Conseils de cuisson

- Vous pouvez utiliser n'importe quel plat en matériau thermorésistant, par ex. plat à rôtir, cocotte, plat en verre, sachet de rôtissage, plat en terre cuite, plaque de cuisson multi-usage, grille et/ou plaque à griller et rôtir (si vous en disposez) sur la plaque de cuisson multi-usage.
- La **montée en température** de l'enceinte de cuisson n'est nécessaire que pour la préparation du rosbif et du filet. En générale, la montée en température n'est pas nécessaire.
- Pour rôtir la viande, utilisez un **récipient fermé**, par ex. une cocotte. La viande reste juteuse à l'intérieur. L'enceinte de cuisson reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille. Il vous reste suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
- Si vous utilisez un **sac de cuisson**, tenez compte des indications mentionnées sur l'emballage.
- Si vous utilisez la **grille** ou un **récipient ouvert** pour rôtir la viande, vous pouvez enduire la viande maigre de graisse, la recouvrir ou la piquer de fines tranches de lard.
- **Assaisonnez** la viande et posez-la dans le plat. Garnissez-la de noix de beurre ou de margarine, ou arrosez-la d'un filet d'huile ou de graisse alimentaire. Pour les grands rôtis maigres (2–3 kg) et les volailles grasses, ajoutez environ 1/8 l d'eau.
- Ne versez pas trop de liquide pendant la cuisson. Le **brunissage** de la viande en est entravé. Le brunissage a lieu à la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Après le rôtissage, sortez le plat de l'enceinte, recouvrez-le et patientez pendant un **temps de repos** d'env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.
- Badigeonnez la **volaille** d'eau légèrement salée 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

Sélectionner la température

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

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

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

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

Sélectionner le temps de cuisson

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à une enceinte de cuisson non préchauffée.

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

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

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

Conseils

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

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu des modes de cuisson avec les valeurs préenregistrées figure au chapitre "Tableau des modes de cuisson".

Sélectionnez le mode Chaleur sole en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous des aliments.

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

Utiliser Chaleur tournante Plus

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

Vous pouvez assurer la cuisson en mode Chaleur tournante Plus à des températures plus faibles qu'en mode Chaleur sole-voûte, la chaleur étant répartie immédiatement dans l'enceinte de cuisson.

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

Utiliser Chaleur tournante Eco

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

■ Enfournez les aliments au niveau 2.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

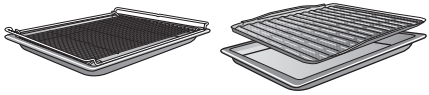
Si vous grillez avec la porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte ne passe plus automatiquement devant le ventilateur et n'est pas refroidi. Les éléments de commande deviennent brûlants.

Fermez la porte en mode gril.

Conseils pour les grillades

- La montée en température est nécessaire avant de faire griller les aliments. Préchauffez la résistance de voûte/gril environ cinq minutes porte fermée.
- Rincez rapidement la viande à l'eau froide et séchez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, elles pourraient perdre leur jus.
- Vous pouvez badigeonner les viandes maigres avec de l'huile. N'utilisez pas d'autres graisses car elles noircissent facilement ou dégagent de la fumée.
- Nettoyez les poissons plats ainsi que les tranches de poisson et salez-les. Vous pouvez également arroser le poisson de jus de citron.
- Utilisez la tôle universelle avec la grille de cuisson ou la plaque à griller et rôtir (si disponible) posée dessus. Le plat à griller et à rôtir évite que le jus de viande ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson. Appliquez un peu d'huile sur la grille ou la plaque de cuisson avec un pinceau puis posez l'aliment dessus.

N'utilisez pas la tôle à pâtisserie.



Remarques concernant les tableaux de cuisson

Vous trouverez les tableaux de cuisson en fin de document.

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

■ Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Sélectionner la température

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

Choisir le niveau

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

Sélectionner le temps de cuisson

- Grillez des pièces plates de viande ou de poisson env. 6–8 minutes de chaque côté.
  Veillez à ce que les tranches aient plus ou moins la même épaisseur, afin que les durées de cuisson soient plus ou moins identiques.
- De manière générale, vérifiez la cuisson après la durée la plus courte.
- Pour **vérifier la cuisson** de la viande, appuyez dessus avec une cuillère. Vous pouvez ainsi vérifier où en est la cuisson.

- **bleue**
  Si la viande est encore très élastique, elle est encore rouge à l'intérieur.
- **à point**
  Si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
- **bien cuite**
  Lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

Conseil : Si vous constatez qu'un gros morceau de viande est déjà bien doré mais n'est pas encore cuit à cœur, enfournez-le à un niveau inférieur ou baissez la température pour la suite de la cuisson. Ainsi, la surface ne foncera pas excessivement.

Remarques concernant les modes de cuisson

Un aperçu des modes de cuisson avec les valeurs préenregistrées figure au chapitre "Tableau des modes de cuisson".

Utiliser Grand gril

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

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

Utiliser Turbogril

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

Pour les aliments plats, il convient généralement de choisir une température de 220 °C, si le diamètre est plus grand, il faut maximum 180–200 °C.

Autres utilisations

Ce chapitre vous fournit des informations sur les applications suivantes :

- Décongeler
- Cuisson à basse température
- Conserves
- Produits surgelés/plats cuisinés
- Chauffer la vaisselle

Décongeler

Si des aliments surgelés sont décongelés en douceur, leurs vitamines et leurs substances nutritives sont préservées dans une large mesure.

■ Sélectionnez Décongeler [*].

■ Le cas échéant, modifiez la température préenregistrée.

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

⚠ Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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

Pour la décongélation des poissons et de la viande (en particulier les volailles), respectez des conditions d'hygiène strictes.

N'utilisez pas le liquide produit par la décongélation.

Cuisinez l'aliment immédiatement après la décongélation.

Conseils

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

Cuisson à basse température

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

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

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

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

- Utilisez uniquement de la viande maigre bien maturée, sans tendons ni graisse sur son pourtour. Vous devez avoir détaché l'os au préalable.
- Utilisez pour le rôtissage de la graisse résistant aux températures élevées (par ex. du beurre de cuisson ou de l'huile).
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

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

- Dès que le programme de cuisson est terminé, vous pouvez découper la viande immédiatement. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.
- Maintenez la viande au chaud dans l'enceinte de cuisson jusqu'à ce que vous passiez à table. Le résultat de cuisson n'en sera pas affecté.
- Servez-la sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite. La viande a une température de dégustation optimale.

Utiliser Chaleur sole-voûte

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

Utilisez le plat universel avec la grille posée dessus.

- Enfournez le plat universel avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode Chaleur sole-voûte et une température de 120 °C.
- Préchauffez l'enceinte de cuisson avec le plat universel et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant la montée en température de l'enceinte, saisissez la viande sur toutes ses faces, à feu vif, sur la table de cuisson.

⚠ Risque de brûlure dû aux surfaces brûlantes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toute manipulation dans l'enceinte de cuisson chaude.

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

Stériliser

⚠ Risque d'infection dû à la formation de bactéries.

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

Stérilisez les légumes secs et la viande après refroidissement **toujours** une deuxième fois dans un délai de 2 jours.

⚠ Risque de blessures dû à la surpression dans des conserves fermées.

Chauffez ou stérilisez des bocaux ou boîtes de conserve fermés produit une surpression qui peut les faire éclater.

Ne stérilisez pas ni ne réchauffez les conserves.

Préparer les fruits et les légumes

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

Utilisez uniquement des bocaux spéciaux vendus dans des magasins spécialisés (récipients de stérilisation ou à couvercle vissé). Utilisez uniquement des bocaux et joints en caoutchouc en parfait état.

- Rincer les bocaux à l'eau très chaude avant la stérilisation et remplissez-les au maximum jusqu'à 2 cm sous le bord.
- Enfournez la plaque de cuisson multiusage au niveau 2 et posez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante Plus et une température de 160–170 °C.
- Attendez jusqu'à "l'ébullition", c'est-à-dire la montée régulière de petites bulles.

Diminuez la température suffisamment tôt pour éviter tout excès de cuisson.

Stériliser des fruits et des cornichons

- Dès que “l’ébullition” est visible dans les bocaux, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l’enceinte chaude pendant la durée indiquée.

Stériliser des légumes

- Dès que “l’ébullition” est visible dans les bocaux, réglez la puissance de stérilisation indiquée et stérilisez les légumes pendant la durée mentionnée.
- Après la stérilisation, réglez la température de chaleur résiduelle indiquée et laissez encore les bocaux dans l’enceinte chaude pendant la durée indiquée.

	🌡/🕒	🌡/⌛
Fruits	–/–	30 °C 25–35 min
Concombres	–/–	30 °C 25–30 min
Betteraves rouges	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Haricots (verts ou jaunes)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

🌡/🕒 Température et durée de stérilisation, dès que l’ébullition est visible

🌡/⌛ Température et temps de chaleur résiduelle

Retirer les bocaux après la stérilisation

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Les bocaux sont brûlants après la stérilisation.

Utilisez des maniques pour retirer les bocaux du four.

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

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

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

Produits surgelés/ plats cuisinés

Conseils pour les gâteaux, pizzas et baguettes

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

Conseils pour les frites, croquettes ou produits similaires

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur la plaque à pâtisserie ou la plaque de cuisson multi-usage. Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur l'emballage.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparer les produits surgelés/plats préparés

Préparer les aliments sans les brûler est meilleur pour la santé.
Faites dorer les gâteaux, pizzas, frites ou autres aliments similaires sans les brunir.

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

Chauffer la vaisselle

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

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

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

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

- Retirez la vaisselle chauffée de l'enceinte de cuisson.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

⚠ Risque de blessure par électrocution.

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

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés. La façade du four est particulièrement susceptible d'être endommagée par les nettoyants pour four ou les produits détartrants.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

Pour éviter d'endommager les surfaces, évitez :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- les détergents anticalcaires sur la façade,
- des détergents abrasifs (par ex. la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer),
- les détergents contenant des solvants,
- les nettoyants spéciaux pour l'inox,
- les nettoyants pour lave-vaisselle,
- les nettoyants pour le verre,
- les produits de nettoyage pour plan de cuisson en vitrocéramique,
- les éponges ou brosses abrasives (par ex. éponges à récurer, éponges usagées contenant des résidus de produit abrasif),
- les éponges efface-taches,
- les racloirs métalliques à lame aiguisée,
- la laine d'acier,
- les nettoyages ponctuels mécaniques,
- les nettoyants pour four,
- les tampons à récurer en acier inoxydable.

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

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

Les accessoires ne conviennent pas à un nettoyage au lave-vaisselle.

Conseil : Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules sont plus faciles à éliminer lorsque le four est encore un peu chaud.

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

- Démontez la porte.
- Démontez les grilles supports avec les rails coulissants FlexiClip (si votre four en est équipé).
- Démontez la paroi arrière émaillée catalytique.
- Abaissez le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

Retirer les salissures normales

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

Nettoyer le joint

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

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

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

Éliminer salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClip)

Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates sur les surfaces de l'appareil. Ces taches n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation.

N'essayez pas de les enlever à tout prix. Utilisez uniquement les produits préconisés.

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

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

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

Utiliser des nettoyants pour four

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

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

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

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

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

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

- Après avoir laissé agir, vous pouvez également utiliser la face rugueuse d'une éponge à vaisselle.
- Retirez immédiatement les restes de détergent avec de l'eau claire.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Salissures incrustées sur les rails coulissants FlexiClip

Le lavage en lave-vaisselle élimine la graisse spéciale utilisée dans les rails coulissants FlexiClip, qui coulissent moins bien.
Ne nettoyez jamais les rails coulissants FlexiClip au lave-vaisselle.

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

- Faites tremper brièvement (env. 10 minutes) les rails coulissants FlexiClip dans de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle.
  Si nécessaire, utilisez également la face rugueuse d'une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer le roulement à billes à l'aide d'une brosse douce.

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

Nettoyer la paroi arrière émaillée catalytique

L'émail catalytique s'auto-nettoie à températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses.

Plus la température est élevée, plus le procédé est efficace.

L'émail catalytique perd ses propriétés autonettoyantes si vous employez des produits abrasifs, des brosses ou des éponges dures ainsi que des produits nettoyants pour four.
Démontez les pièces en émail catalytique avant d'utiliser le produit nettoyant pour four.

Retirer les salissures dues à des épices, du sucre ou à des ingrédients similaires

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

Éliminer les taches d'huile et de graisse

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

La durée est fonction du degré de salissure.

Il est possible qu'un film se dépose dans l'enceinte de cuisson au cours du processus de nettoyage si la paroi arrière présentait de fortes salissures d'huile et de graisse.

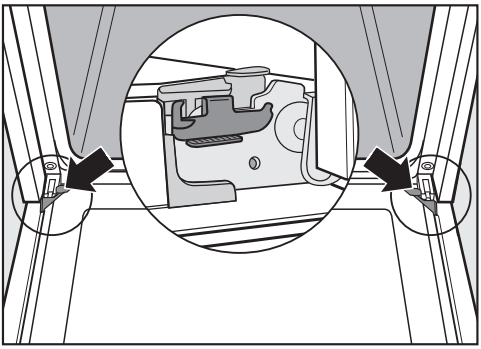
⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances et de l'enceinte de cuisson.
Attendez que l'enceinte de cuisson et les résistances aient refroidi avant de les nettoyer à la main.

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

Par la suite, tout chauffage de l'enceinte de cuisson à des températures élevées vous permettra d'éliminer progressivement les salissures encore présentes.

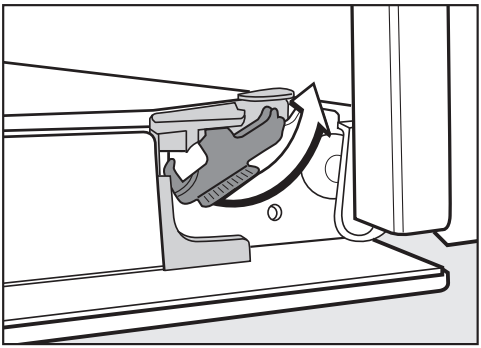
Démonter la porte

La porte pèse env. 9 kg.



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

■ Ouvrez complètement la porte.



■ Déverrouillez les étriers de blocage des deux charnières en les tournant jusqu'à la butée.

Si vous démontez la porte de façon incorrecte, cela peut endommager le four.
Ne sortez jamais la porte des supports à l'horizontale, car ceux-ci se rabattent sur le four.
Ne tenez jamais la porte par la poignée pour l'enlever des supports car elle pourrait se rompre.

■ Fermez la porte jusqu'à la butée.

■ Tenez la porte par les côtés, puis retirez-la des supports. Veillez à ne pas coincer la porte.

Désassembler la porte

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

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

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

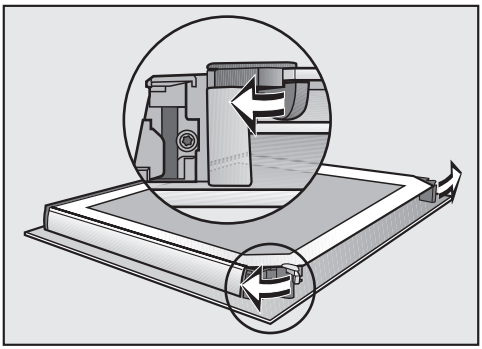
Les rayures peuvent endommager la vitre de la porte.
N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponges rugueuses, de brosses ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte.
Pour le nettoyage des vitres de la porte, respectez les mêmes instructions que pour la façade du four.

Les produits nettoyants pour four endommagent la surface des profilés en aluminium.
Nettoyez les pièces uniquement avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

Les vitres de la porte peuvent se casser en cas de chute.
Rangez les vitres démontées de sorte qu'elles soient en sécurité.

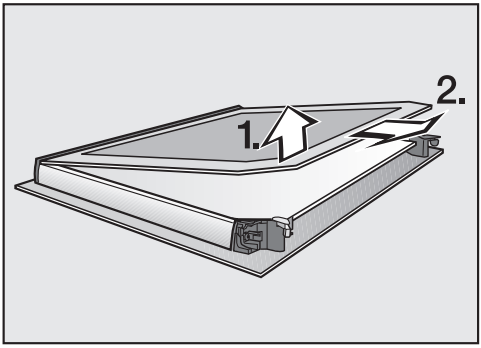
⚠ Risque de blessures dû à la fermeture de la porte.
La porte peut se fermer brusquement si vous la démontez quand elle est déjà assemblée.
Démontez toujours la porte avant de la désassembler.

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

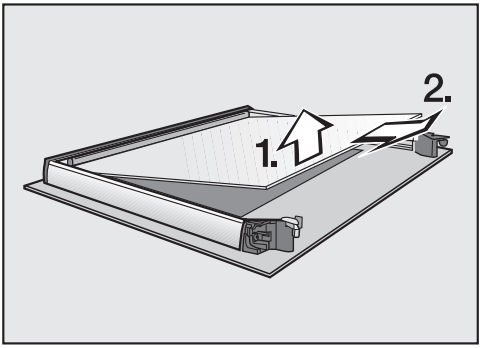


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

Retirez la vitre intérieure :

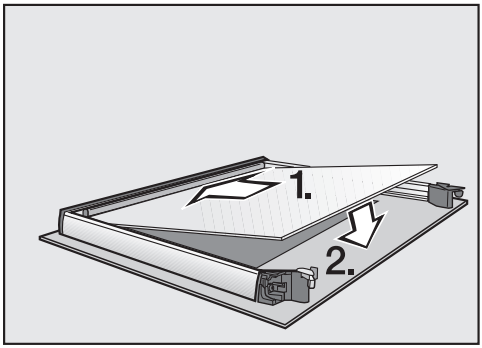


- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la de la baguette en plastique.

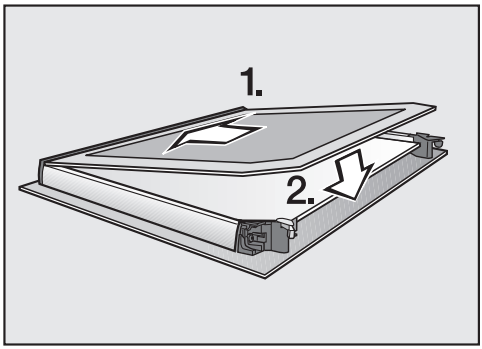


- Soulevez **légèrement** la vitre intermédiaire et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres pièces avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez les pièces avec un chiffon doux.

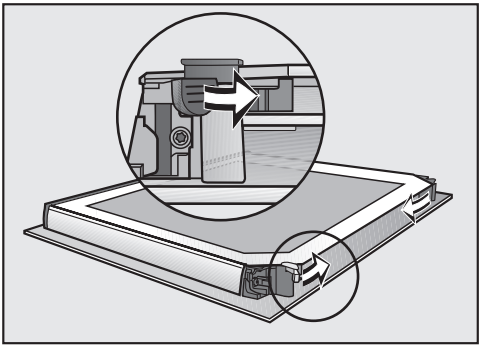
Réassemblez ensuite la porte avec soin :



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



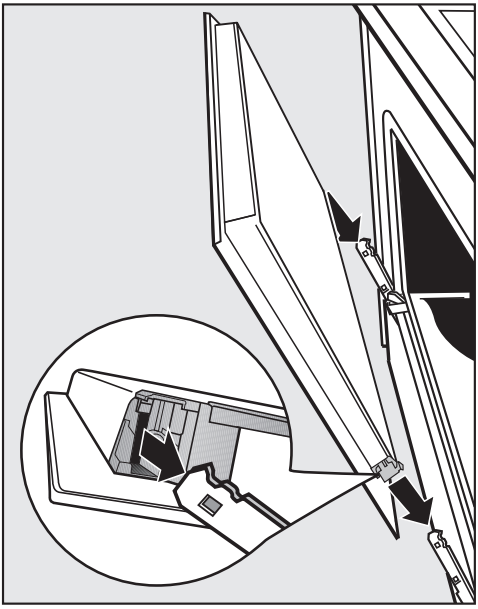
- Glissez la vitre intérieure, côté sérigraphié mat vers le bas dans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.



■ Fermez les dispositifs de blocage des vitres en effectuant une rotation vers l'intérieur.

La porte est réassemblée.

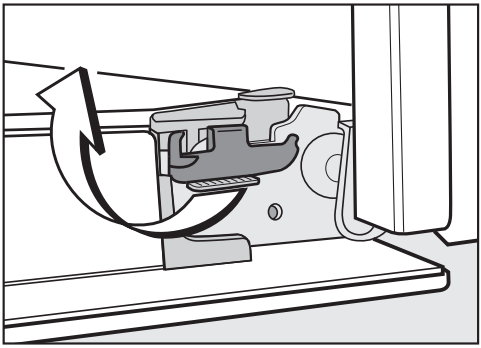
Remettre la porte en place



■ Saisissez la porte par les côtés et insérez-la sur les supports des charnières.
Veillez à ce qu'elle ne se coince pas.

■ Ouvrez complètement la porte.

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



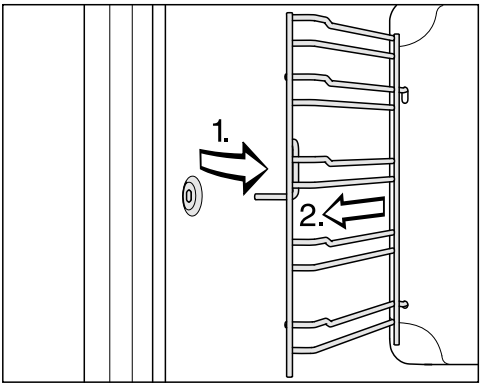
■ Pour verrouiller les étriers de blocage : tournez-les au maximum jusqu'à l'horizontale.

Démonter les rails télescopiques FlexiClip

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

Si vous souhaitez démonter les rails coulissant FlexiClip séparément, suivez les instructions du chapitre “Description de l’appareil”, section “Monter et démonter les rails coulissants FlexiClip”.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l’enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez refroidir les résistances, l’enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter les grilles de récupération.



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

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

- Montez les pièces soigneusement.

Démonter la paroi arrière

Vous pouvez démonter la paroi arrière pour le nettoyage.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l’enceinte de cuisson et des accessoires.
Laissez refroidir les résistances, l’enceinte de cuisson et les accessoires avant de démonter la paroi arrière.

⚠ Risque de blessure induit par la rotation de l’hélice du ventilateur.
Vous pouvez vous blesser au contact de l’hélice du ventilateur d’air chaud.
Ne mettez jamais le four en service sans paroi arrière.

- Débranchez le four du réseau d’alimentation électrique. Débranchez la prise de l’appareil ou déclenchez le(s) fusible(s) correspondant(s) de l’installation domestique.
- Démontez les grilles supports.
- Dévissez les quatre vis sur les coins de la paroi arrière et sortez la paroi arrière.
- Nettoyez la paroi arrière (voir chapitre “Salissures au niveau de la paroi arrière émaillée catalytique”).

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

- Remontez soigneusement la paroi arrière.

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

- Montez les grilles supports.
- Remettez le four sous tension.

Rabattre le corps de chauffe chaleur voûte/gril

Si la voûte de l'enceinte de cuisson est très sale, vous pouvez abaisser le corps de chauffe du gril pour la nettoyer. Il est recommandé de nettoyer régulièrement la voûte de l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide ou une éponge pour vaisselle.

⚠ Risque de blessure en raison des surfaces chaudes.

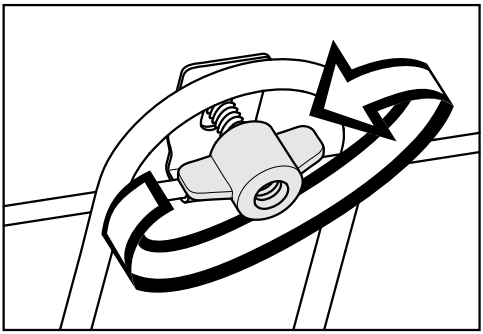
Le four devient très chaud pendant le fonctionnement. Vous risquez de vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte de cuisson et des accessoires.

Laissez d'abord refroidir les résistances, l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de les nettoyer.

Si un écrou tombe sur la sole de l'enceinte, cela pourrait endommager l'émail.

Pour la protéger, posez par ex. un torchon dessus.

- Démontez les grilles supports.



- Desserrez l'écrou papillon.

La résistance de voûte/gril peut être endommagée.

Ne forcez pas pour abaisser le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

- Abaissez prudemment le corps de chauffe chaleur voûte/gril.

La voûte de l'enceinte de cuisson est maintenant accessible.

- Nettoyez la voûte exclusivement avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Après le nettoyage, rabattez le corps de chauffe du gril vers le haut.
- Remettez l'écrou papillon en place et serrez-le à fond.
- Montez les grilles supports.

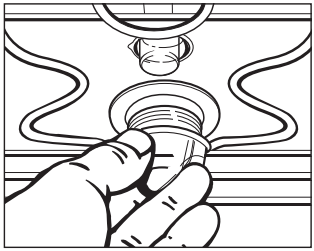
Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

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

Problème	Cause et dépannage
L'écran est sombre.	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le(s) fusible(s) de l'installation domestique a/ont sauté. Dans ce cas, contactez un électricien ou le service après-vente Miele.
L'enceinte de cuisson ne chauffe pas.	La sécurité enfants 🔒 est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Horloge programmable", section "Modifier les réglages").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique a(ont) sauté. Faites appel à un électricien qualifié ou au SAV.
12:00 **clignote à l'écran.**	Il y a eu une coupure de courant. ■ Réglez à nouveau l'heure (voir chapitre "Première mise en service"). Les durées des différentes opérations de cuisson doivent également être réglées.
0:00 **s'affiche de façon inattendue à l'écran et le symbole ⏲ clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.**	Ce déclenchement de sécurité intervient quand le four est utilisé pendant une durée inhabituellement longue. ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position **0**. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.
L'écran affiche *F XX***.**	Il s'agit d'une anomalie à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même. ■ Contactez le service après-vente Miele.
Vous n'entendez aucun signal sonore.	Les signaux sonores sont désactivés. ■ Activez les signaux sonores (voir chapitre "Horloge programmable", section "Modifier les réglages").

Problème	Cause et dépannage
Un bruit de fonctionnement se fait entendre après une opération de cuisson.	En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte de cuisson, du bandeau de commande et de l'armoire d'encastrement. Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à une opération de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients ne correspondent pas à la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas doré(e) uniformément.	Le température ou le niveau ne convient pas. ■ Les aliments ne sont jamais dorés de façon parfaitement uniforme. Si vous obtenez un résultat très irrégulier, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne convient pas au mode de cuisson choisi. ■ Les moules de cuisson de couleur claire ou lumineuses ne sont pas aussi bien adaptées au mode de cuisson Chaleur sole-voûte ⊟. Utilisez des moules mats et foncés.
L'émail catalytique présente des taches ressemblant à de la rouille.	Les salissures laissées par les épices, le sucre ou équivalent ne sont pas éliminées par le processus de nettoyage catalytique. ■ Démontez les pièces en émail catalytique et enlevez les salissures à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une brosse douce (voir chapitre "Salissures au niveau de la paroi arrière émaillée catalytique").

Problème	Cause et dépannage
Les rails coulissants FlexiClip sont difficiles à insérer ou à extraire.	Les roulements à billes des rails coulissants FlexiClip sont insuffisamment graissés. ■ Lubrifiez les roulements à billes avec de la graisse spéciale Miele. Seule la graisse spéciale Miele est adaptée aux températures élevées régnant dans l'enceinte de cuisson. D'autres graisses peuvent durcir sous l'effet de la chaleur et coller aux rails coulissants FlexiClip. Vous pouvez vous procurer la graisse spéciale Miele auprès de votre revendeur Miele ou du service après-vente Miele.
L'éclairage supérieur de l'enceinte de cuisson ne s'active pas. 	L'ampoule halogène est défectueuse. ⚠ Risque de brûlure ! Les corps de chauffe doivent être éteints. L'enceinte de cuisson doit avoir refroidi. ■ Débranchez le four du réseau d'alimentation électrique. Débranchez la prise de l'appareil ou déclenchez le(s) fusible(s) correspondant(s) de l'installation domestique. ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9). ■ Remettez le cache de la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-le en tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension. Vous avez sélectionné le mode de cuisson Chaleur tournante Eco. L'éclairage de l'enceinte de cuisson ne s'active pas dans ce mode de cuisson.

Contact en cas d’anomalies

En cas d’anomalies auxquelles vous n’arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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

Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.

S'il s'agit d'une cuisinière, indiquez aussi la désignation du modèle et le numéro de fabrication de votre plan de cuisson (voir le mode d'emploi et les instructions de montage séparés du plan de cuisson).

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

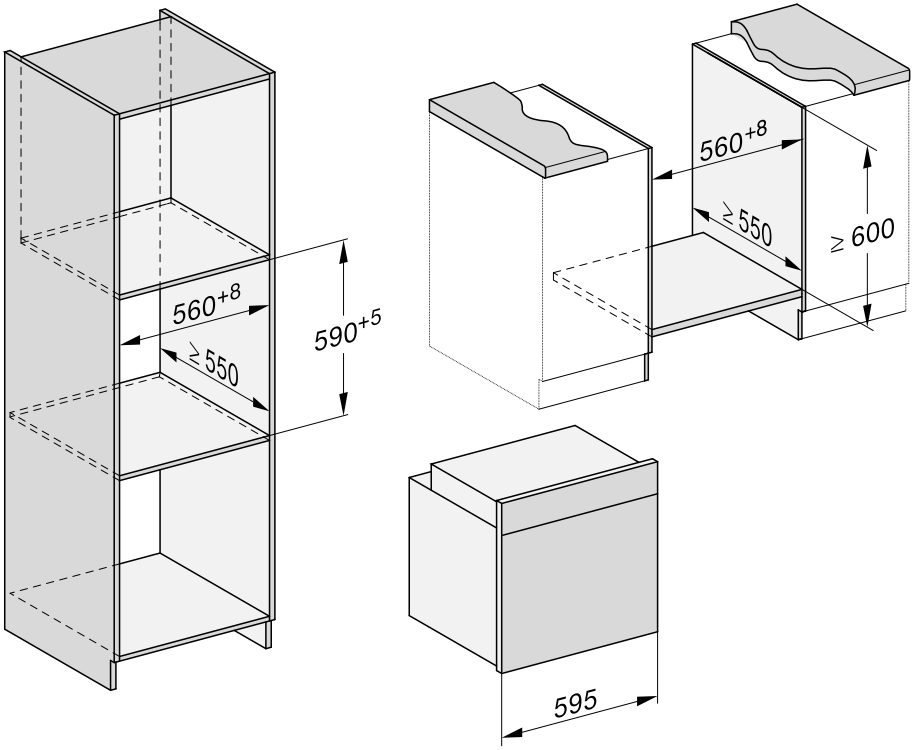
Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Cotes d’encastrement

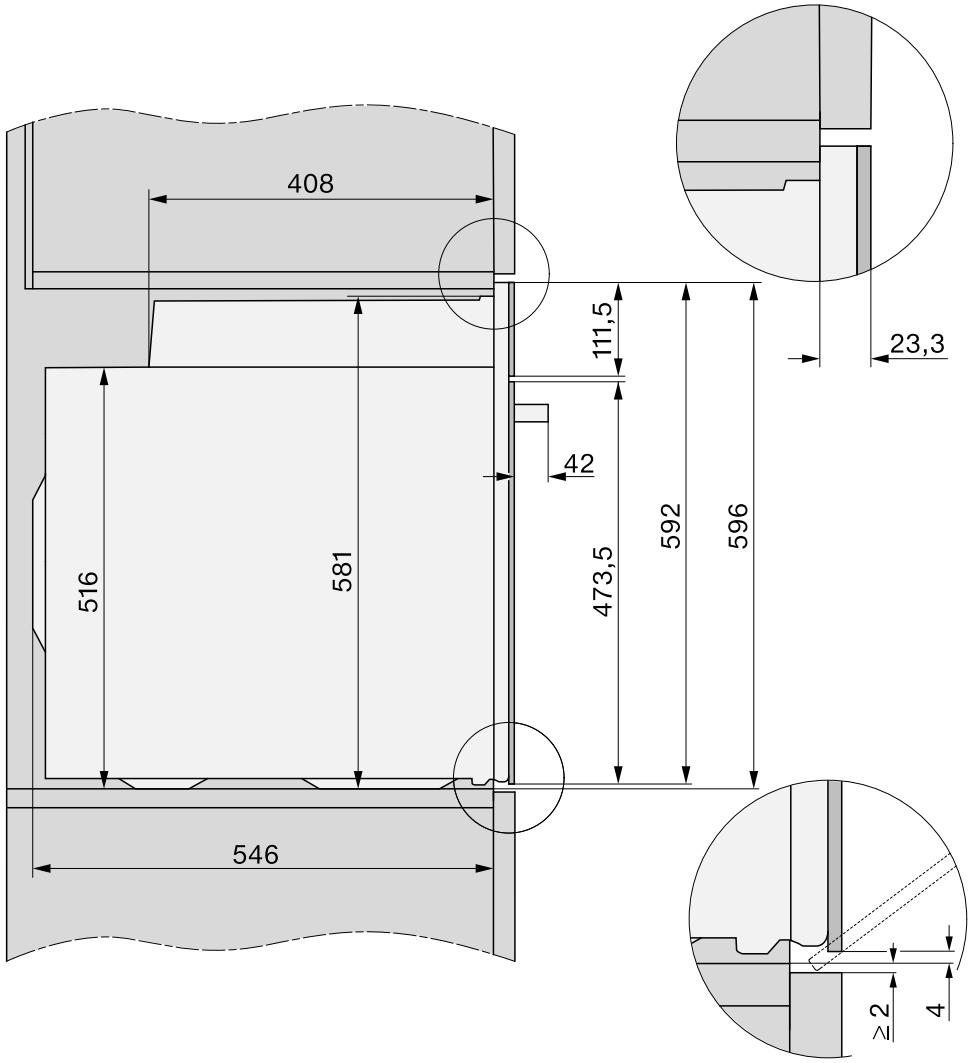
Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-60

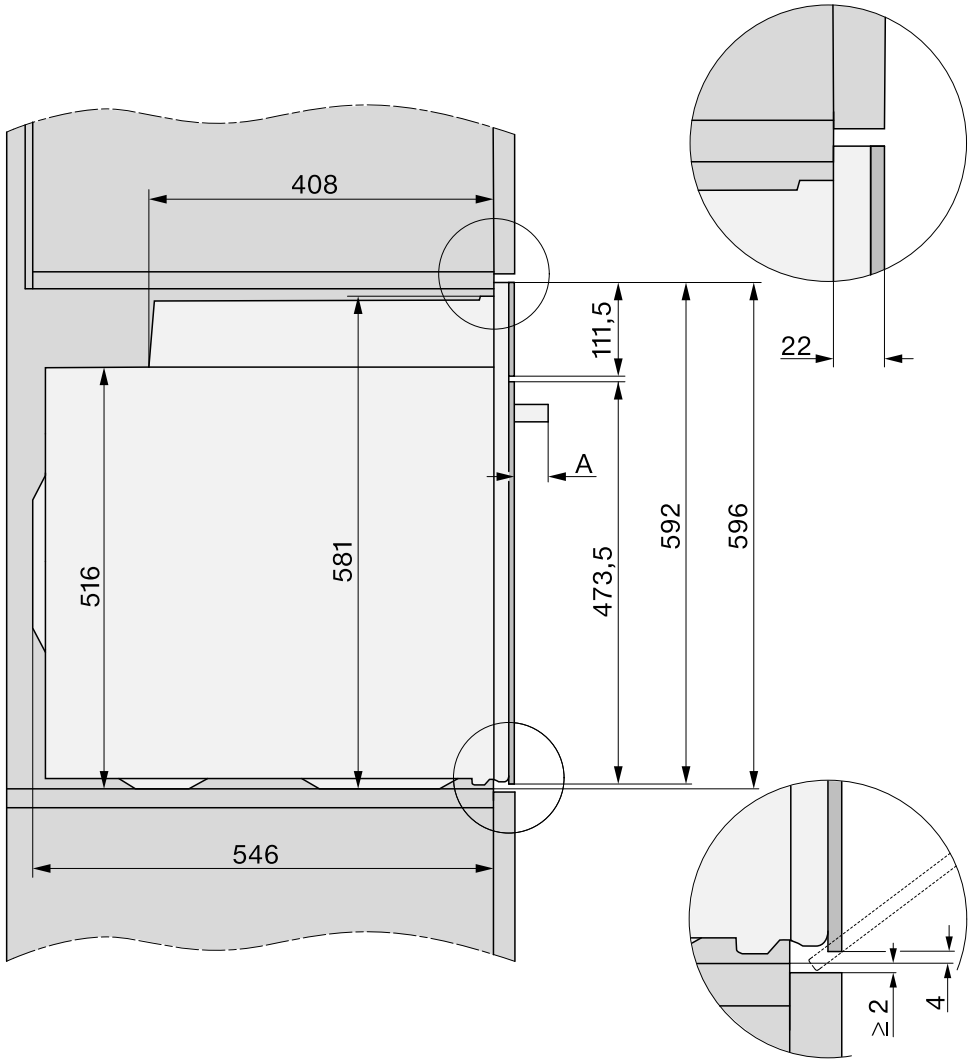
Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l’encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d’encastrement de celui-ci.



Vue latérale H 22xx

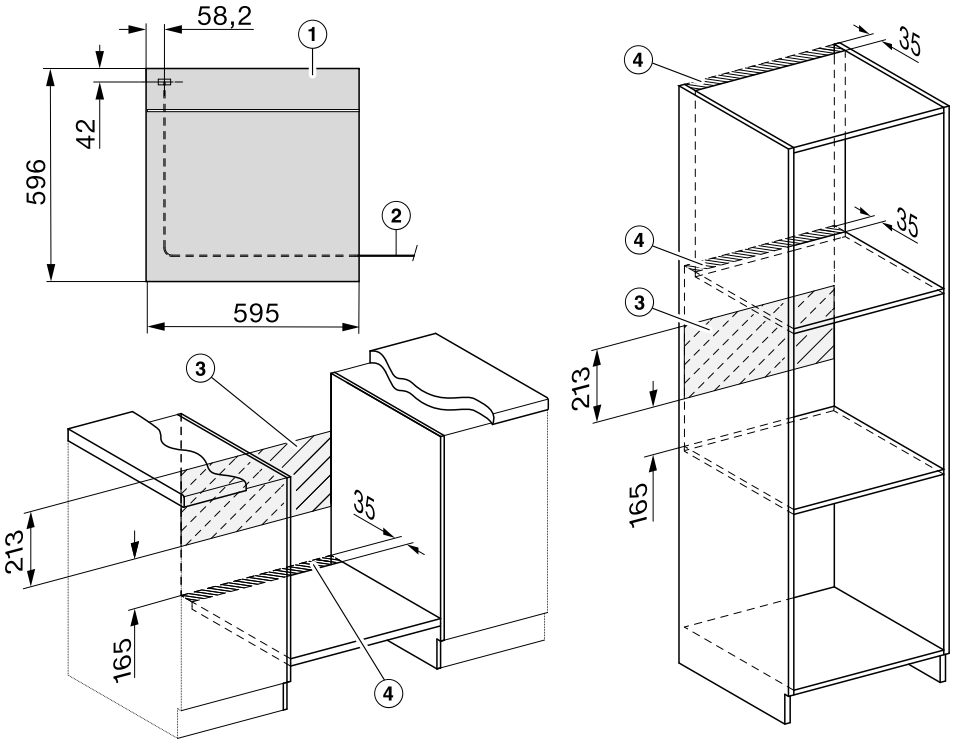


Vue latérale H 25xx, H 27xx, H 28xx (60 cm)



A H 25xx, H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Raccordements et aération H xxxx-60



① Vue avant

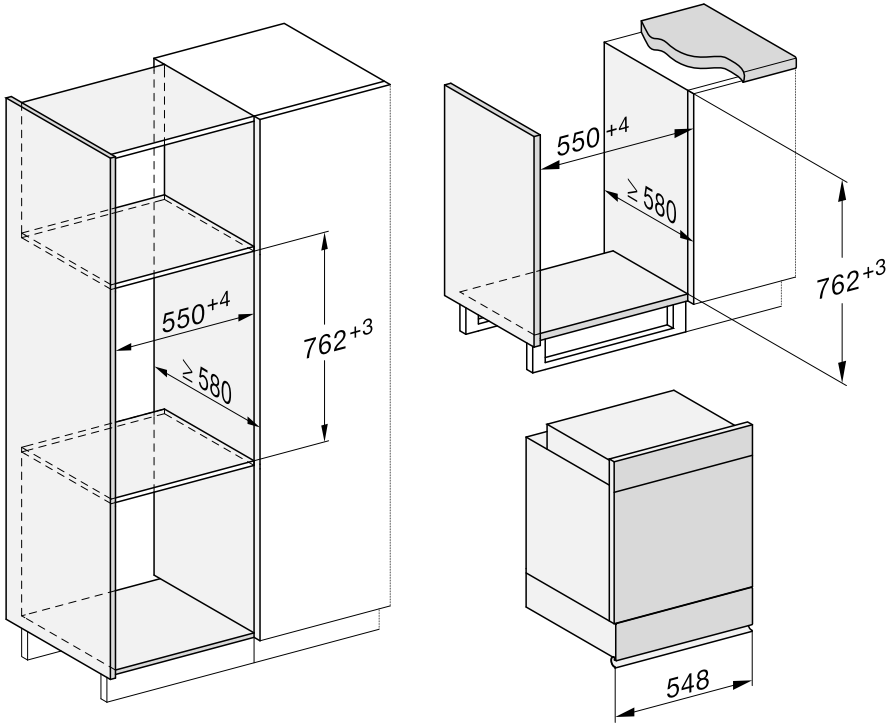
② Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.

③ Pas de raccordement dans cette zone

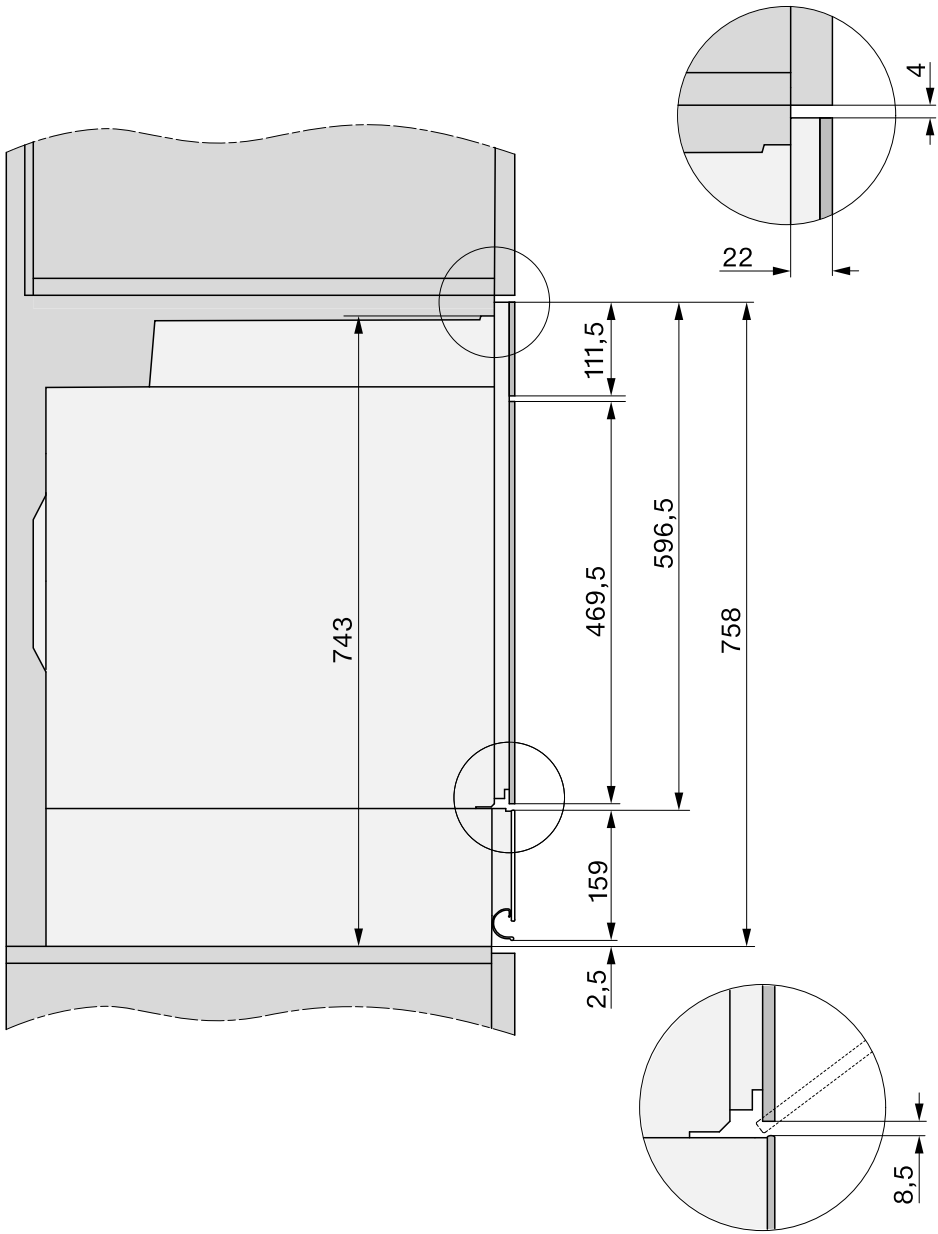
④ Découpe d'aération de min. 150 cm^2

Encastrement dans une armoire haute ou basse H xxxx-55

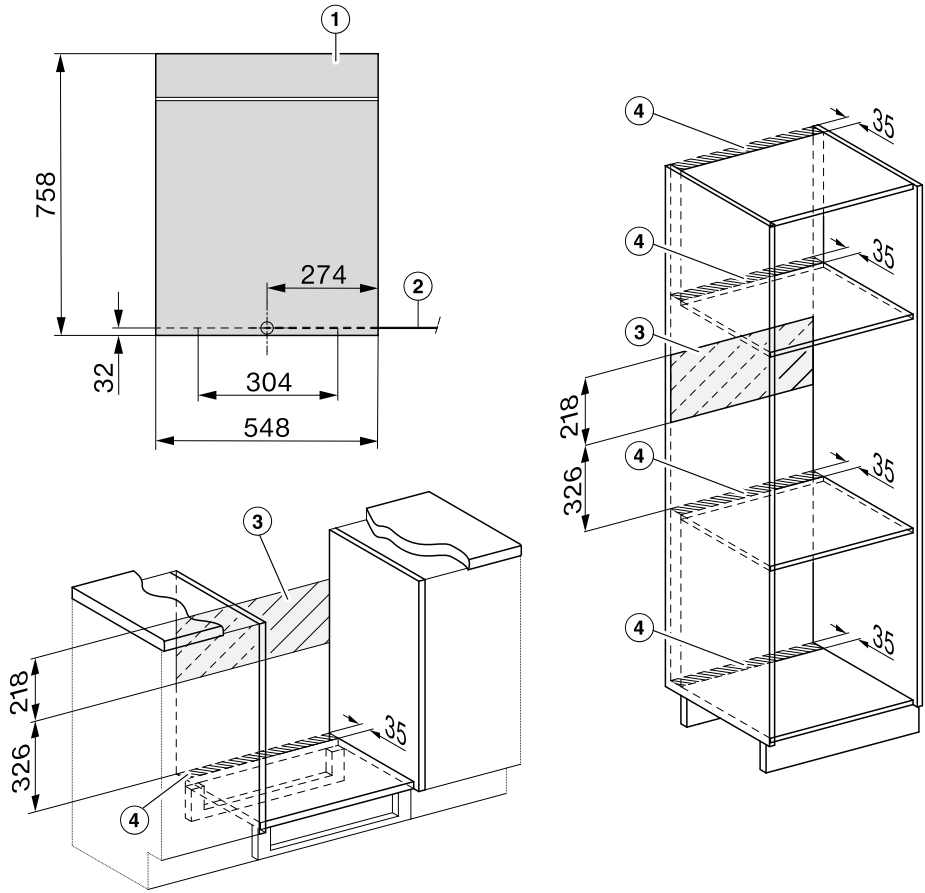
Si le four doit être encastré sous un plan de cuisson, il convient de respecter les instructions concernant l'encastrement du plan de cuisson et de tenir compte de la hauteur d'encastrement de celui-ci.



Vue latérale H xxxx-55



Raccordements et aération H xxxx-55



① Vue avant

② Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.

③ Pas de raccordement dans cette zone

④ Découpe d'aération de min. 150 cm²

Encastrer la cuisinière

H xxxx-60

N'utilisez la cuisinière que lorsque celle-ci est encastrée afin de garantir son bon fonctionnement.

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

Respectez impérativement les consignes d'installation :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four, ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

Avant l'encastrement

- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.
- Respectez le schéma de raccordement indiqué sur la cuisinière.
- Enlevez le couvercle de la carrosserie pour pouvoir fixer le câble d'alimentation aux bornes de raccordement.

Pour toutes les cuisinières H 2xxx I combinées à un plan de cuisson à induction, un anneau de ferrite est fourni.
Faites passer tous les conducteurs individuels du câble d'alimentation **sauf** le câble de mise à la terre par l'ouverture de l'anneau de ferrite avant de les fixer aux bornes de raccordement.

- Fixez ensuite les conducteurs individuels aux bornes de raccordement correspondantes.
- Remettez le couvercle de la carrosserie en place.

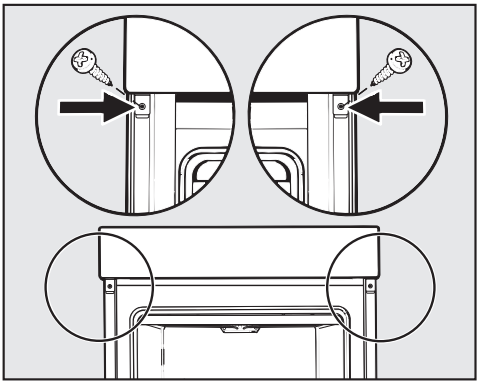
Encastrer la cuisinière

- Raccordez la cuisinière au réseau électrique.
- Posez la cuisinière devant l'armoire basse.
- Branchez la fiche du plan de cuisson déjà encastré dans le connecteur de la cuisinière.

La porte peut être abîmée si vous transportez la cuisinière en le tenant la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

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

- Insérez la cuisinière dans l’armoire basse et ajustez-la.
- Ouvrez la porte si vous ne l’avez pas démontée.



- Fixez la cuisinière avec les vis fournies aux parois latérales de l’armoire d’encastrement.
- Si nécessaire, réinstallez la porte (voir le chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Monter la porte”).

H xxxx-55

⚠ La cuisinière ne doit être utilisée qu'après avoir été encastrée.

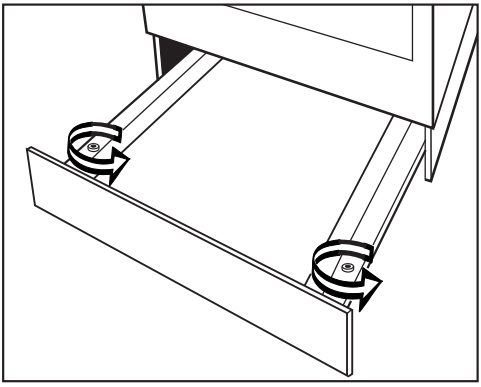
Pour fonctionner correctement, la cuisinière nécessite une amenée d'air frais suffisante.
Veillez à ce que l'amenée d'air frais dans l'appareil ne soit pas entravée (par ex. par l'installation de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement).
En outre, l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex. poêle à bois/charbon).

Avant l'encastrement

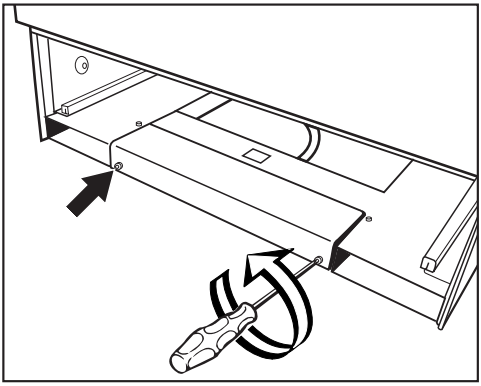
- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.
- Respectez le schéma de raccordement indiqué sur la cuisinière.

Encastrer la cuisinière

Le boîtier de raccordement se trouve sous le tiroir de l'appareil.

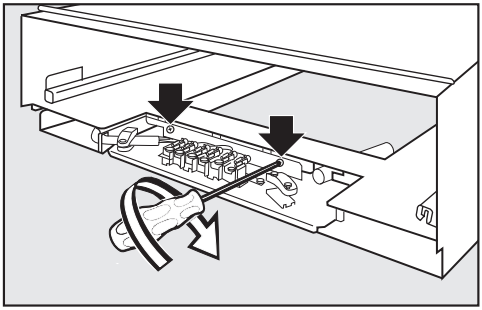


■ Démontez le tiroir de l'appareil.

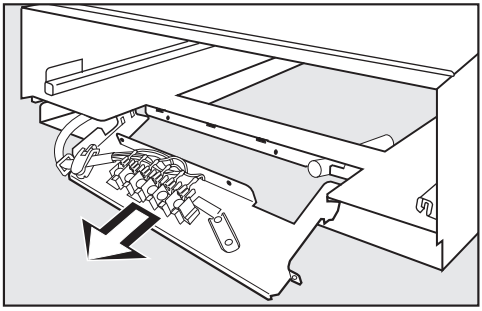


■ Retirez le couvercle du boîtier de raccordement.

Pour faciliter le raccordement de l'appareil, vous pouvez tirer le boîtier de raccordement vers l'avant. Pour cela :



■ Desserrez les vis de raccordement à la tôle de la carrosserie.



■ Sortez le boîtier de raccordement en le tirant vers l'avant.

■ Raccordez la cuisinière au réseau électrique conformément au schéma de raccordement. Le cordon d'alimentation doit passer à travers le passe-câble.

- Repoussez le boîtier de raccordement pour le remettre en place et fixez-le de nouveau à la tôle de la carrosserie à l'aide des vis de raccordement.

Lors de cette opération, veillez à ce que le boîtier de raccordement soit bien fixé à la carrosserie.

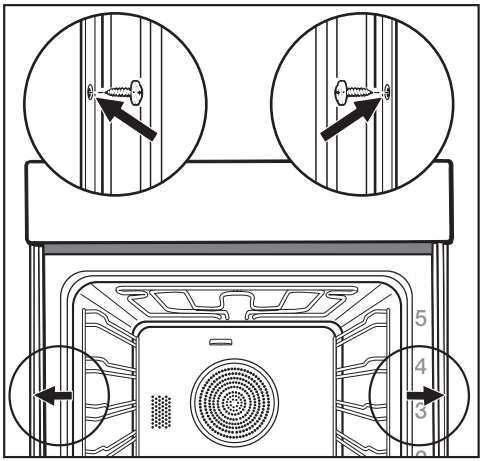
- Fixez le couvercle du boîtier de raccordement.
- Remontez le tiroir de l'appareil.
- Posez la cuisinière devant l'armoire d'encastrement.
- Branchez la fiche du plan de cuisson déjà encastré dans le connecteur de la cuisinière.

La porte peut être abîmée si vous transportez la cuisinière en le tenant la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encastrer la cuisinière (voir chapitre “Nettoyage et entretien – Démonter la porte”) et de retirer les accessoires de l'enceinte de cuisson. La cuisinière sera plus légère et plus facile à encastrer dans l'armoire d'encastrement et vous ne risquerez pas de la soulever par la poignée par mégarde.

- Insérez la cuisinière dans l'armoire d'encastrement et ajustez-la.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec la cuisinière pour fixer celle-ci à l'intérieur de l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus courtes pour les modèles Hxx5x-55.



- Fixez la cuisinière avec les vis fournies aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Le cas échéant, remontez la porte (voir chapitre “Nettoyage et entretien – Monter la porte”).

Encastrement du four

H xxxx-60

Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

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

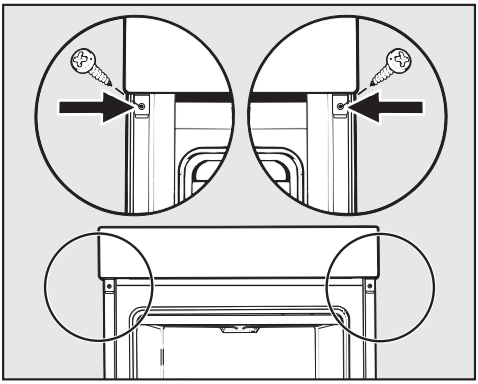
Respectez impérativement les consignes d'installation :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

- Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

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

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



- À l'aide des vis fournies, fixez le four aux parois latérales de la niche d'encastrement.
- Si nécessaire, réinstallez la porte (voir le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Monter la porte").

H xxxx-55

Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré afin d'en garantir le bon fonctionnement.

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

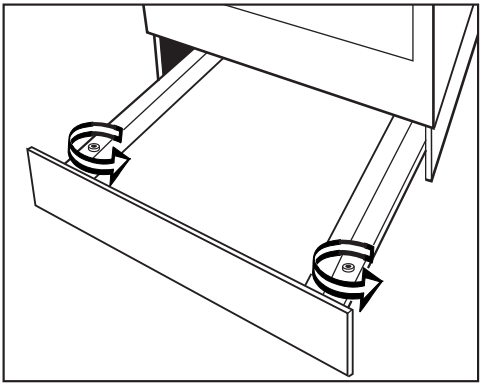
Respectez impérativement les consignes d'installation :
Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four ne repose pas sur le mur.
N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

Avant l'encastrement

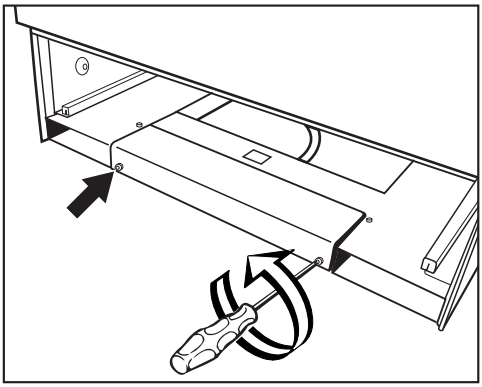
- Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.

Encastrement du four

Le boîtier de raccordement se trouve sous le tiroir de l'appareil.

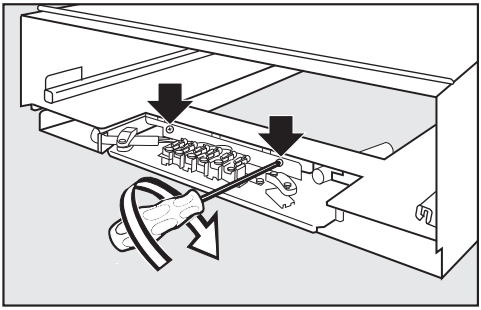


- Démontez le tiroir de l'appareil.

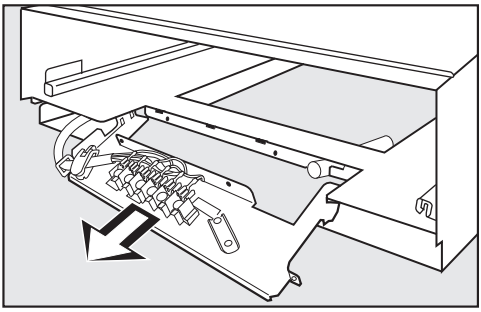


- Retirez le couvercle du boîtier de raccordement.

Pour faciliter le raccordement de l'appareil, vous pouvez tirer le boîtier de raccordement vers l'avant. Pour cela :



- Desserrez les vis de raccordement à la tôle de la carrosserie.



- Sortez le boîtier de raccordement en le tirant vers l'avant.
- Raccordez le four au réseau électrique conformément au schéma de raccordement. Le cordon d'alimentation doit passer à travers le passe-câble.
- Repoussez le boîtier de raccordement pour le remettre en place et fixez-le de nouveau à la tôle de la carrosserie à l'aide des vis de raccordement.

Lors de cette opération, veillez à ce que le boîtier de raccordement soit bien fixé à la carrosserie.

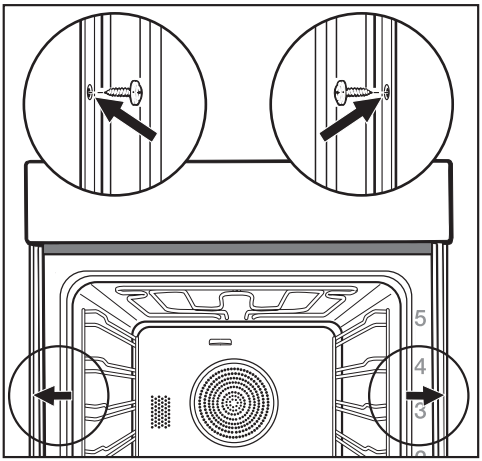
- Fixez le couvercle du boîtier de raccordement.
- Remontez le tiroir de l'appareil.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant la poignée.
Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

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

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

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec le four pour fixer celui-ci à l'intérieur de l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus courtes pour les modèles Hxx5x-55.



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

Branchement électrique

⚠ Risque de blessure !
Des travaux d'installation, d'entretien ou des réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur, pour lesquels Miele ne saurait engager sa responsabilité.

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

L'installation électrique à laquelle le raccordement est effectué doit être réalisée dans les règles de l'art.

Il est recommandé de procéder au **branchement par le biais d'une prise de courant** (installée dans les règles de l'art), car ceci permet de couper l'appareil plus facilement du réseau en cas d'intervention du service après-vente.

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

Ce sectionneur peut être un interrupteur présentant une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. En font partie les interrupteurs LS, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Données de raccordement

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique visible sur le cadre frontal lorsque la porte est ouverte.
Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

- Pour toute question adressée à Miele, indiquez toujours :
  - la désignation du modèle,
  - le numéro de fabrication,
  - les données de raccordement (tension réseau/fréquence/puissance maximale de raccordement).

En cas de modification du raccordement ou d'échange du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble de type H 05 VV-F présentant une section transversale adéquate.

Conditions préalables au montage

En raison de la norme d'installation basse tension 47 330, la cuisinière encastrable/le four doit être installé(e) conformément aux instructions de montage.
Les éléments se trouvant dans l'espace situé au-dessous des plaques de cuisson doivent être en matériau incombustible ou présenter un écart d'au moins 10 cm par rapport à l'arête inférieure des plaques de cuisson.
Les parois et plafonds inflammables se trouvant au-dessus des plaques de cuisson doivent posséder un revêtement pare-feu conforme aux dispositions cantonales et aux prescriptions de la police du feu de la région.

⚠ L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact avec des éléments sous tension.

Cuisinière

Le câble d'alimentation n'est pas compris dans la livraison.

La cuisinière doit être raccordée avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F présentant une section transversale adaptée conformément au schéma de raccordement.

Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Plans de cuisson combinables

Les cuisinières Miele ne doivent être combinées qu'avec les plans de cuisson indiqués par Miele.

Votre revendeur ou le service après-vente Miele vous renseigneront volontiers sur les possibilités de combinaison.

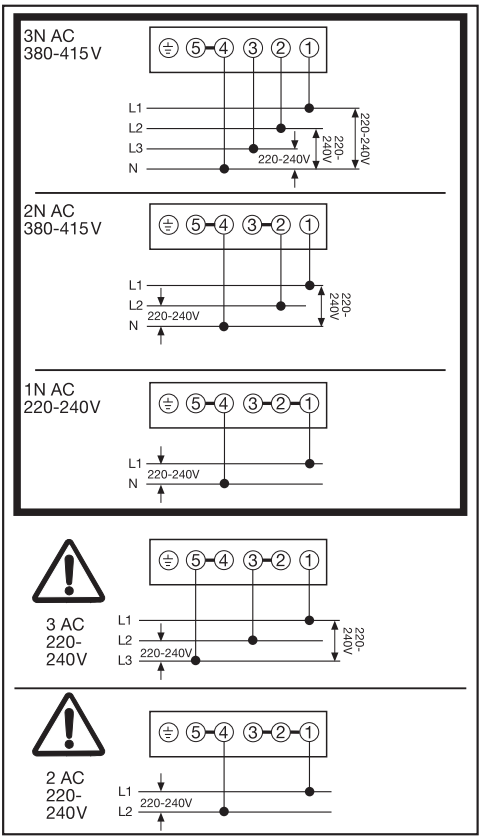
Four

Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.

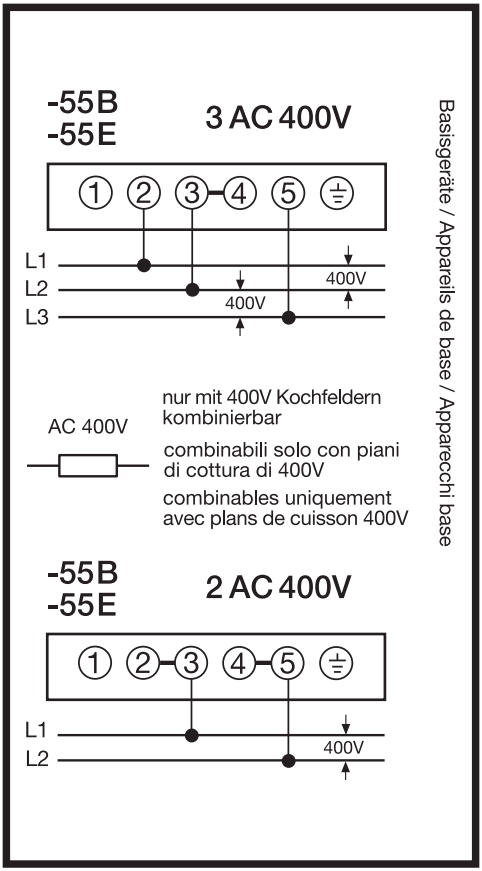
Puissance maximale de raccordement : voir la plaque signalétique.

Schéma de branchement

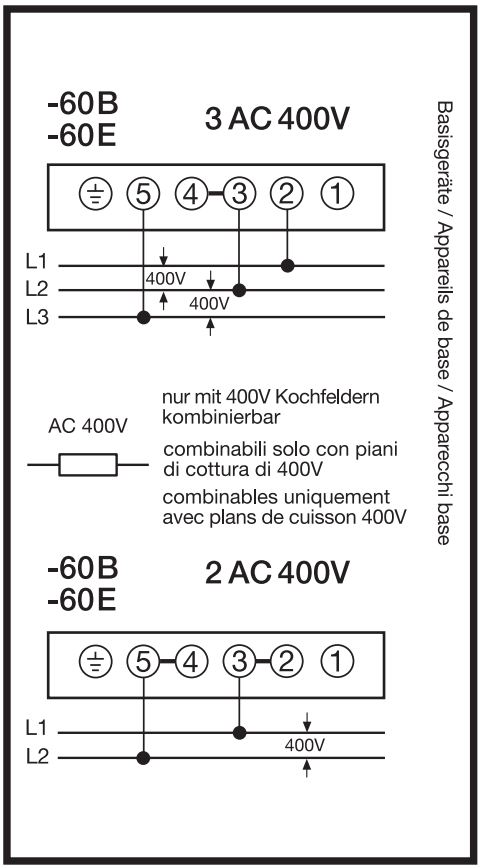
-60 E/-60 I, 230 V



-55 E/-55 B, 400 V



-60 E/-60 B, 400 V



Tableaux de cuisson

Pâte travaillée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]	+HFC	-HFC	[min]
Muffins (1 plaque)		150–160	1	2	25–35
Muffins (2 plaques)		150–160	1+3[3]	1+3	30–40[4]
Petits gâteaux* (1 tôle)		150	1	2	25–35
		160[2]	2	3	20–30
Petits gâteaux* (2 tôles)		150[2]	1+3[3]	1+3	25–35
Quatre-quarts (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm)[1]		150–160	1	2	60–70
		155–165[2]	1	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm)[1]		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Gâteau marbré, gâteau aux noix (grille de cuisson, moule couronne/moule à kouglof, ∅ 26 cm)[1]		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Tarte aux fruits (1 tôle)		160–170	1	2	45–55
		155–165	1	1	45–55
Tarte aux fruits (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]		150–160	1	2	55–65
		170–180[2]	1	1	35–45
Fond de tarte (grille de cuisson, moule à fond de tarte, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	25–35
		170–180[2]	1	2	15–25

Mode de cuisson, température, niveau (+HFC avec rails coulissants FlexiClip HFC 70-C/-HFC sans rails coulissants FlexiClip HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte

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

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

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

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

4 Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Pâte à gâteau

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]	+HFC	-HFC	[min]
Gâteaux secs (1 tôle)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Gâteaux secs (2 tôles)		140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Sablés* (1 tôle)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	20–30
Sablés* (2 tôles)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Fond de tarte (grille de cuisson, moule à fond de tarte, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Gâteau au fromage (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Tarte aux pommes* (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Tourte aux pommes (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Tarte aux fruits avec nappage (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Tarte aux fruits avec coulis (1 tôle)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Tarte sucrée (1 tôle)		210–220[2]	1	1	55–65
		180–190	1	1	35–45

Mode de cuisson, température, niveau (+HFC avec rails coulissants FlexiClip HFC 70-C/-HFC sans rails coulissants FlexiClip HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive

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

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

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

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

4 Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Tableaux de cuisson

Pâte levée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]	+HFC	-HFC	[min]
Kouglof (grille de cuisson, moule à kouglof, ∅ 24 cm)[1]		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	1	50–60
Christstollen (1 tôle)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Gâteau streusel avec/sans fruits (1 tôle)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Tarte aux fruits (1 tôle)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 tôle)		160–170	1	2	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 tôles)		160–170	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Pain blanc, cuisson sans moule (1 tôle)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Pain blanc (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm)[1]		180–190	1	2	35–45
		190–200[2]	1	2	30–40
Pain complet (grille de cuisson, moule rectangulaire, 30 cm)[1]		180–190	1	2	55–65
		200–210[2]	1	2	45–55
Faire lever la pâte (grille de cuisson)		30–35	–[4]	–[4]	–

Mode de cuisson, température, niveau (+HFC avec rails coulissants FlexiClip HFC 70-C/-HFC sans rails coulissants FlexiClip HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte

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

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

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

4 Placez la grille de cuisson sur la sole du four et posez le récipient dessus. En fonction de la taille du récipient, retirez également les grilles supports.

5 Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Pâte à l'huile et au séré

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]	+HFC	-HFC	[min]
Tarte aux fruits (1 tôle)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (1 tôle)		160–170	2	3	25–35
Chaussons aux pommes/pains aux raisins (2 tôles)		150–160	1+3[1]	1+3	25–35[2]

Mode de cuisson, température, niveau (+HFC avec rails coulissants FlexiClip HFC 70-C/-HFC sans rails coulissants FlexiClip HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte

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

2 Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Pâte à génoise

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]	+HFC	-HFC	[min]
Génoise (2 œufs) (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]		160–170[2]	1	2	15–25
Génoise (4–6 œufs) (grille de cuisson, moule à manqué, ∅ 26 cm)[1]		150–160[2]	1	2	30–40
Biscuit de Savoie* (grille de cuisson, moule à pâtisserie, ∅ 26 cm)[1]		180	1	2	25–35
		150–170[2]	1	2	25–45
Biscuit roulé (1 tôle)		180–190[2]	1	2	15–25

Mode de cuisson, température, niveau (+HFC avec rails coulissants FlexiClip HFC 70-C/-HFC sans rails coulissants FlexiClip HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte

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

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

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

Pâte à choux, pâte feuilletée, pâtisserie meringuée

Gâteaux/biscuits (accessoires)		[°C]	+HFC	-HFC	[min]
Choux (1 plaque)		160–170	1	2	30–40
Chaussons (1 tôle)		180–190	1	2	20–30
Chaussons (2 tôles)		180–190	1+3[1]	1+3	20–30[2]
Macarons (1 tôle)		120–130	1	2	25–50
Macarons (2 tôles)		120–130	1+3[1]	1+3	25–50[2]
Meringue (1 tôle, 6 pièces de ∅ 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Meringue (2 tôles, 6 pièces de ∅ 6 cm chacune)		80–100	1+3[1]	1+3	150–180

Mode de cuisson, température, niveau (+HFC avec rails coulissants FlexiClips HFC 70-C/-HFC sans rails coulissants FlexiClips HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus

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

2 Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

Manger sur le pouce

Aliments à cuire (accessoires)		[°C]	+HFC	-HFC	[min]
Tarte salée (1 tôle)		220–230[1]	1	1	25–35
		180–190	1	1	30–40
Tarte à l'oignon (1 tôle)		180–190[1]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, pâte levée (1 tôle)		170–180	1	2	25–35
		210–220[1]	1	2	20–30
Pizza, pâte à l'huile et au séré (1 tôle)		170–180	1	2	25–35
		190–200[1]	1	2	25–35
Pizza surgelée, précuite (grille de cuisson)		200–210	1	2	20–25
Toast* (grille de cuisson)		250	–	3	5–8
Gratins (par ex. toast) (grille de cuisson sur tôle universelle)		250[2]	2	3	3–6
Légumes grillés (grille de cuisson sur tôle de cuisson universelle)		250[2]	3	4	5–10[3]
		250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (1 tôle universelle)		180–190	1	2	40–60

Mode de cuisson, température, niveau (+HFC avec rails coulissants FlexiClip HFC 70-C/-HFC ohne FlexiClip-Vollauszüge HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur sole-voûte, Cuisson intensive, Chaleur tournante Plus, Chaleur tournante Eco, Grand gril, Turbogril

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

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

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

Tableaux de cuisson

Bœuf

Aliments à cuire (accessoires)		[°C]		[min]	[°C]
Bœuf braisé, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	--
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	--
	2	180–190	2[6]	160–180[8]	--
Filet de bœuf, env. 1 kg (tôle universelle)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Filet de bœuf “saignant”, env. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Filet de bœuf “à point”, env. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Filet de bœuf “bien cuit”, env. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Rosbif, env. 1 kg (tôle universelle)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Rosbif “saignant”, env. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Rosbif “à point”, env. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Rosbif “bien cuit”, env. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, boulettes de viande* (grille de cuisson au niveau 4 et tôle universelle au niveau 1)		250[5]	4	15–25[9]	--

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

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

1 Utilisez la grille de cuisson et la tôle universelle.

2 Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.

3 Préchauffez l’enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N’utilisez pas le mode de cuisson Booster.

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

5 Préchauffez l’enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire. N’utilisez pas le mode de cuisson Booster.

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

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

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

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

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

Veau

Aliments à cuire (accessoires)		[°C]		[min]	[°C]
Rôti de veau braisé, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)	2	160–170[3]	2[5]	120–130[6]	--
	2	170–180[3]	2[5]	120–130[6]	--
Filet mignon de veau, env. 1 kg (tôle universelle)	2	160–170[3]	2[5]	30–60	45–75
Filet mignon de veau servi “rosé” env. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[5]	50–60	45–48
Filet mignon de veau “à point” env. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[5]	80–90	54–57
Filet mignon de veau “bien cuit” env. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[5]	90–100	63–66
Carré de veau servi “rosé”, env. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[5]	80–90	45–48
Carré de veau servi “à point”, env. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[5]	100–130	54–57
Carré de veau servi “bien cuit”, env. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[5]	130–140	63–66

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

1 Utilisez la grille de cuisson et la tôle universelle.

2 Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.

3 Préchauffez l’enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N’utilisez pas le mode de cuisson Booster.

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

5 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si disponibles).

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

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

Tableaux de cuisson

Porc

Aliments à cuire (accessoires)		[°C]		[min]	[°C]
Rôti de porc/rôti d'échine, env. 1 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
		170–180	2[5]	130–140[6]	80–90
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
		190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Filet de porc, env. 350 g[1]	[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Rôti de jambon, env. 1,5 kg (plat à rôtir avec couvercle)		160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Carré de porc, env. 1 kg (tôle universelle)		150–160	2[5]	50–60	63–68
Carré de porc, env. 1 kg[1]	[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Rôti de viande hachée, env. 1 kg (tôle universelle)		170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
		190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Tranches de lard/bacon[1]		250[4]	4	3–5	--
Saucisse à rôtir[1]		250[4]	3[5]	8–15[9]	--

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

1 Utilisez la grille de cuisson et la tôle universelle.

2 Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.

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

4 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

5 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si disponibles).

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

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

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

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

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

Agneau, gibier

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

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

1 Saisissez préalablement la viande dans une poêle sur le plan de cuisson.

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster .

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

4 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si disponibles).

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

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

Tableaux de cuisson

Volaille, poisson

Aliments à cuire (accessoires)		[°C]	5 1	[min]	7 [°C]
Volaille, 0,8–1,5 kg (tôle universelle)		170–180	2[3]	55–65	85–90
Poulet, env. 1,2 kg (grille de cuisson sur tôle universelle)		180–190[1]	2[3]	55–65[4]	85–90
Volaille, env. 2 kg (plat à rôtir)		180–190	2[3]	100–120[5]	85–90
		190–200	2[3]	110–130[5]	85–90
Volaille, env. 4 kg (plat à rôtir)		160–170	2[3]	180–200[6]	90–95
		180–190	2[3]	180–200[6]	90–95
Poisson, 200–300 g (par ex. truites) (tôle universelle)		210–220[2]	2[3]	15–25	75–80
Poisson, 1–1,5 kg (par ex. truites saumonées) (tôle universelle)		210–220[2]	2[3]	30–40	75–80
Filet de poisson en papillote, 200–300 g (tôle universelle)		200–210	2[3]	25–30	75–80

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

1 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

2 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster.

3 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si disponibles).

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

5 Arrosez d'env. 0,25 l de liquide au début de la cuisson.

6 Arrosez d'env. 0,5 l de liquide après 30 minutes de cuisson.

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

Plats de contrôle selon EN 60350-1

Plats de contrôle (accessoires)		[°C]	+HFC	-HFC	[min]
Gâteaux individuels (1 tôle[1])		150	1	2	25–35
		160[4]	2	3	20–30
Gâteaux individuels (2 tôles de cuisson[1])		150[4]	1+3[7]	1+3	25–35
Sablés (1 plat de cuisson[1])		140	1	2	35–45
		160[4]	2	3	20–30
Sablés (2 plats de cuisson[1])		140	1+3[7]	1+3	40–50[8]
Tarte aux pommes (grille de cuisson[1], moule à manqué[2], ∅ 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	1	1	75–95
Biscuit de Savoie (grille de cuisson[1], moule à pâtisserie[2], ∅ 26 cm)		180	1	2	25–35
	[3]	150–170[4]	1	2	25–45
Toast (grille de cuisson[1])		250	--	3	5–8
Burger (grille de cuisson[1] au niveau 4 et tôle universelle[1] au niveau 1)		250[5]	--	4	15–25[9]

Mode de cuisson, température, niveau (+HFC avec rails coulissans FlexiClip HFC 70-C/-HFC sans rails coulissants FlexiClip HFC 70-C), temps de cuisson, Chaleur tournante Plus, Chaleur sole-voûte, Grand gril

1 Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine.

2 Utilisez un moule à manqué mat et foncé.
Posez le moule à manqué au milieu de la grille.

3 Sélectionnez en général la température la plus basse et contrôlez la cuisson une fois le temps de cuisson le plus court écoulé.

4 Préchauffez l'enceinte de cuisson avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster .

5 Préchauffez l'enceinte de cuisson durant 5 minutes avant de mettre les aliments à cuire. N'utilisez pas le mode de cuisson Booster .

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

7 Installez les rails coulissants FlexiClips HFC 70-C (si disponibles) au niveau du bas. Si vous disposez de plusieurs rails coulissants FlexiClips, démontez uniquement un seul rail.

8 Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment bruni avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

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

Informations pour les organismes de contrôle

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

La détermination de la classe d’efficacité énergétique est effectuée suivant EN 60350-1.

Classe d’efficacité énergétique : A+

Veuillez tenir compte des indications suivantes pour l’exécution de la mesure :

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

Fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H 2265-1-60 B, H 2265-1-60 E, H 2265-1-60 I, H 2860-60 B, H 2265-1-55 B, H 2265-1-55 E, H 2860-55 B
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson ($EEI_{cavité\ de\ four}$)	81,7
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,05 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	42,0 kg

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

Miele

H 2265-1-60 B, H 2265-1-60 E, H 2265-1-60 I,
H 2265-1-55 B, H 2265-1-55 E, H 2860-60 B, H 2860-55 B

fr-CH

M.-Nr. 11 189 630 / 04