



MARQUE: MIELE

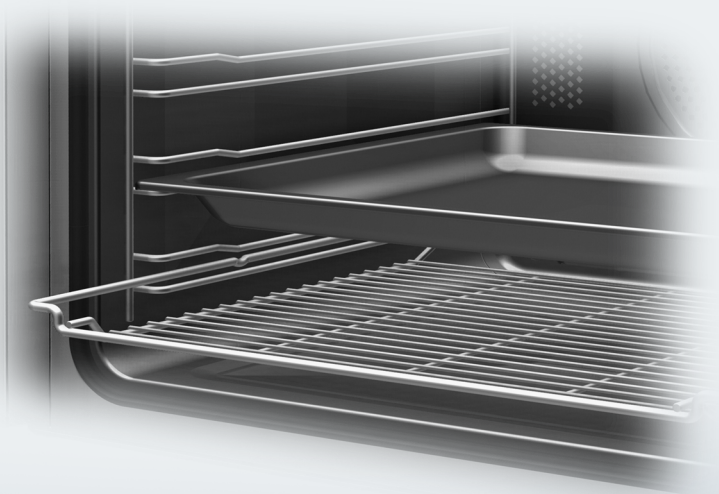
REFERENCE: H2363BPIN

CODIC: 3846270





# Notice d'utilisation et de montage

## Four multifonctions




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

<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	6
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	18
<b>Schéma descriptif du four</b> . . . . .	19
<b>Bandeau de commande du four</b> . . . . .	20
Sélecteur de mode de cuisson . . . . .	20
Modes de cuisson . . . . .	20
Horloge programmable . . . . .	21
Ecran . . . . .	21
Touches . . . . .	21
Sélecteur de température . . . . .	21
Témoin de température  . . . . .	21
<b>Équipement</b> . . . . .	22
Description du modèle . . . . .	22
Plaque signalétique . . . . .	22
Éléments fournis : . . . . .	22
Accessoires fournis et accessoires en option . . . . .	22
Supports de gradins . . . . .	23
Plat universel, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité . . . . .	23
Rails télescopiques FlexiClips HFC72 . . . . .	24
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips . . . . .	24
Commande du four . . . . .	28
Dispositifs de sécurité . . . . .	28
Sécurité enfants  du four . . . . .	28
Ventilateur de refroidissement . . . . .	28
Porte ventilée . . . . .	28
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse . . . . .	28
Surfaces à revêtement PerfectClean . . . . .	29
Accessoires compatibles avec la pyrolyse . . . . .	29
<b>Première mise en service</b> . . . . .	30
Avant la première mise en service . . . . .	30
Première mise à l'heure de l'horloge . . . . .	30
Première montée en température du four . . . . .	31
<b>Présentation des modes de cuisson</b> . . . . .	32
<b>Utilisation du four</b> . . . . .	34
Conseils d'économie d'énergie . . . . .	34
Utilisation de la chaleur résiduelle . . . . .	34
Utilisation simple . . . . .	34

# Table des matières

---

Ventilateur de refroidissement . . . . .	34
Préchauffage . . . . .	35
<b>Horloge programmable</b> . . . . .	36
Ecran . . . . .	36
Symboles affichés. . . . .	36
Touches . . . . .	36
Principe du réglage de temps . . . . .	37
Affichage des temps. . . . .	37
Après écoulement des temps. . . . .	37
Utilisation de la minuterie $\Delta$ . . . . .	38
Réglage de la minuterie . . . . .	38
Modification du temps de minuterie : . . . . .	39
Supprimer la minuterie . . . . .	39
Départ et arrêt automatique du four . . . . .	40
Programmation du temps de cuisson. . . . .	40
Une fois le temps de cuisson écoulé . . . . .	41
Réglez le temps de cuisson et la fin de cuisson . . . . .	42
Modifier le temps de cuisson . . . . .	43
Supprimer le temps de cuisson . . . . .	44
Supprimer la fin de cuisson . . . . .	44
Modification de l'heure . . . . .	45
Modification des réglages . . . . .	46
<b>Pâtisserie</b> . . . . .	48
Remarques sur le tableau des pâtisseries . . . . .	49
Tableau des pâtisseries. . . . .	50
<b>Rôtissage</b> . . . . .	54
Remarques sur le tableau de rôtissage. . . . .	54
Tableau de rôtissage. . . . .	56
<b>Cuisson à basse température</b> . . . . .	58
<b>Grillades</b> . . . . .	60
Remarque sur le tableau des grillades . . . . .	61
Tableau des grillades . . . . .	63
<b>Décongélation</b> . . . . .	64
<b>Préparation de conserves</b> . . . . .	65
<b>Séchage/ déshydratation</b> . . . . .	66
<b>Produits surgelés/plats préparés</b> . . . . .	67
<b>Cuisson éco</b> . . . . .	68

<b>Données à l'intention des instituts de contrôle</b> . . . . .	69
Plats test conformes à la norme EN 60350. . . . .	69
Classe d'efficacité énergétique . . . . .	69
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	70
Conseils . . . . .	71
Salissures normales . . . . .	71
Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips) . . . . .	72
Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse  . . . . .	73
Préparation de la pyrolyse . . . . .	73
Démarrage de la pyrolyse . . . . .	74
A la fin de la pyrolyse . . . . .	75
Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse . . . . .	77
Déposer la porte . . . . .	78
Désassemblage de la porte . . . . .	79
Montage de la porte . . . . .	83
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips . . . . .	84
Abaisser la résistance de voûte + grill . . . . .	85
<b>En cas d'anomalie</b> . . . . .	86
<b>Service après-vente et garantie</b> . . . . .	91
<b>Branchement électrique</b> . . . . .	92
<b>Croquis cotés pour le montage</b> . . . . .	94
Dimensions et niche . . . . .	94
Cotes détaillées de la façade du four . . . . .	96
<b>Encastrement du four</b> . . . . .	97
<b>Adresses</b> . . . . .	99

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

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

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

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

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

## Utilisation conforme

- ▶ Ce four est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four exclusivement dans le cadre domestique pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et sécher des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser ce four en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles l'utilisent. Ces personnes sont autorisées à utiliser ce four sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart du four à moins d'être constamment surveillés.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur le four sans être sous la surveillance d'un adulte.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec le four.
- ▶ Risque de suffocation ! En jouant, les enfants peuvent s'étouffer 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.



## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

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

► Risque de blessure !

La porte de l'appareil supporte un poids maximal de 15 kg. Une porte ouverte constitue un risque de blessure pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se pendre à la porte de l'appareil.

► Risque de brûlures !

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

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Sécurité technique

- ▶ Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être exécutés que par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !
- ▶ La sécurité électrique de ce four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher le four et interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

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

N'ouvrez jamais la carrosserie du four.

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

► Les pièces de rechange d'origine Miele sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele.

► Pour les fours livrés sans cordon électrique ou en cas de remplacement d'un cordon électrique abîmé, un câble de raccordement spécial doit être installé par un technicien SAV agréé par Miele (voir chapitre "Branchement électrique").

► Le four doit être mis hors tension pour les travaux d'installation ou de réparation, par ex. lorsque l'éclairage de l'enceinte est défectueux et doit être remplacé (voir chapitre "En cas d'anomalie"). A cet effet :

- déclencher le fusible de l'installation électrique correspondant
- débrancher la prise (s'il y en a une).  
Ne pas tirer sur le câble, mais sur la fiche.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas gênée (par ex. par le montage de baguettes d'isolation thermique dans le meuble d'encastrement). En outre l'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par ex poêle à bois/charbon).

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

## Utilisation et installation

 Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.



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

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

- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement peuvent s'échauffer et prendre feu.  
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.
- ▶ En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu.  
Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- ▶ Si vous grillez des aliments, des temps de grillade trop longs provoquent l'assèchement des aliments et peuvent éventuellement entraîner leur inflammation.  
Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent prendre feu en raison des températures élevées. N'utilisez pas les modes de cuisson avec Gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .

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

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

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

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

► En cas d'accumulation de chaleur, l'émail de la sole peut se fissurer ou éclater. Ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne disposez pas de plat à rôtir, casseroles, poêles ou tôles sur la sole de l'enceinte.

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

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

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► Si un liquide froid est versé sur une surface brûlante, de la vapeur se forme, qui peut provoquer de graves brûlures. En outre, les surfaces émaillées brûlantes peuvent être endommagées en cas de changement brusque de température.

Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.

► Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée. Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils soient suffisamment chauds.

► Les plats en plastique ne passant pas au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu. Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique passant au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.

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

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

► Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.

Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire.

► La 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 pourrait être abîmé.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## Nettoyage et entretien

- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur des composants conducteurs et provoquer un court-circuit.  
N'utilisez surtout pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.
- ▶ Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.  
N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.
- ▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").  
Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans les supports de gradins.
- ▶ Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse.  
Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.



### Accessoires

► N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

► Les plats à rôtir Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (en option) ne doivent pas être insérés au niveau 1.

La sole du four serait endommagée. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l'émail.

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

Utilisez le niveau 2 de manière générale.

► Les températures élevées atteintes lors de la pyrolyse endommagent les accessoires non compatibles avec la pyrolyse .

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

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

## Emballages de transport

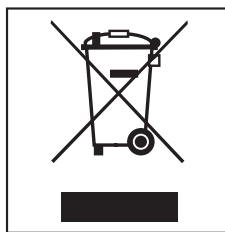
Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer.

Votre revendeur reprend l'emballage.

## Votre ancien appareil

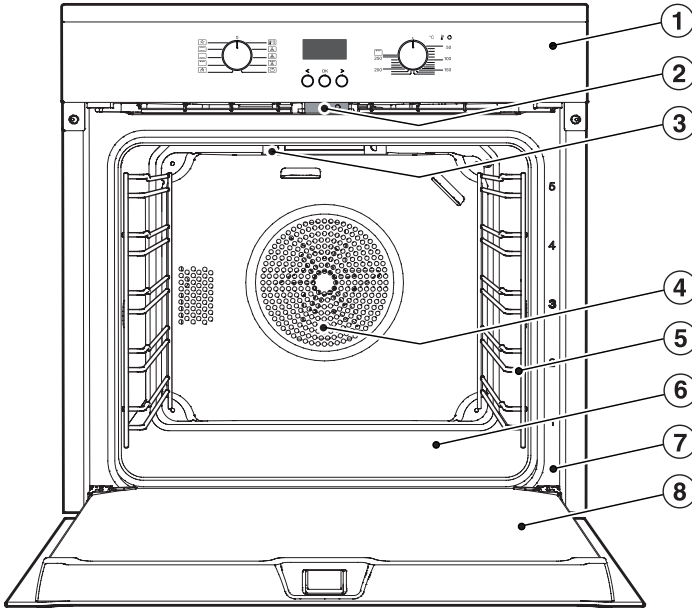
Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou en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



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

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

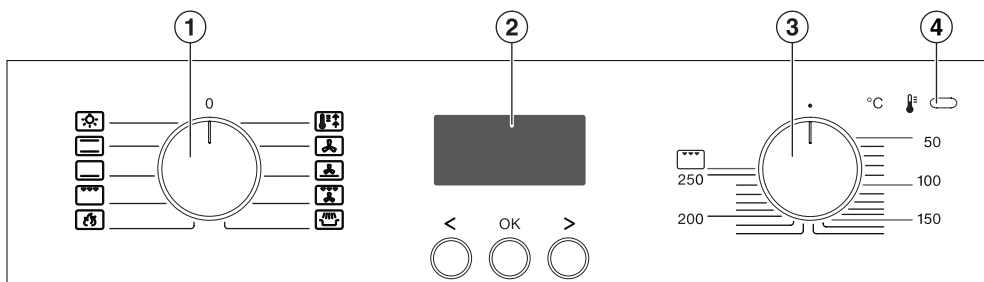
# Schéma descriptif du four



- ① Eléments de commande du four\*
- ② Verrouillage de la porte pour le nettoyage par pyrolyse
- ③ Résistance de voûte + gril
- ④ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑤ Supports de gradins avec 5 niveaux
- ⑥ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑦ Cadre de la façade avec plaque signalétique
- ⑧ Porte

\* équipement suivant modèle

# Bandeau de commande du four



- ① Sélecteur de mode de cuisson
- ② Horloge programmable
- ③ Sélecteur de température
- ④ Témoin de température











## Sélecteur de mode de cuisson

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

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
-  Multigril
-  Pyrolyse
-  Chauffage accéléré
-  Chaleur tournante +
-  Cuisson intensive
-  Turbogril
-  Cuisson éco

## Horloge programmable

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

### Ecran

L'écran affiche l'heure ou vos réglages.

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

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

### Touches

Le modèle H266xBP dispose de touches sensibles qui réagissent au contact du doigt. Chaque pression est confirmée avec un bip sonore.

Vous pouvez désactiver le bip des touches en sélectionnant l'option **P 4 5 1** (voir chapitre "Horloge programmable – Modifier les réglages").

Tous les autres modèles sont dotés de touches normales.

## Sélecteur de température


Le sélecteur de température permet de régler la température de cuisson pour les différents modes de cuisson.

Vous pouvez le tourner vers la droite jusqu'au maximum puis le tourner vers la gauche.

Lorsqu'il est positionné sur ● vous pouvez l'escamoter en le pressant.

La température est indiquée au niveau du sélecteur de température, sur le bandeau de commande.

## Témoin de température

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

Une fois que la température sélectionnée est atteinte,

- le chauffage de l'enceinte est désactivé,
- et le témoin de température s'éteint.

La régulation de température réenclenche le chauffage de l'enceinte et le témoin de température lorsque la température de l'enceinte descend sous la valeur réglée.

# Équipement

---

## Description du modèle

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

## Plaque signalétique

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

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

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

## Éléments fournis :

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- la notice d'utilisation et de montage pour commander les fonctions du four,
- les vis indispensables à la fixation du four dans l'armoire encastrée,
- autres accessoires.

## Accessoires fournis et accessoires en option


Équipement suivant modèle !  
Votre four est équipé en série de supports de gradins, d'un plat universel et d'une grille. En fonction du modèle, votre four peut également être équipé des accessoires listés ici.

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

Vous pouvez commander ces produits sur [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com) ou auprès du service après-vente Miele (voir au dos) ou chez votre revendeur Miele.

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

## Supports de gradins

Sur la droite et la gauche de l'enceinte de cuisson se trouvent des supports de gradins <sup>5</sup>, pour insérer les différents accessoires.

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

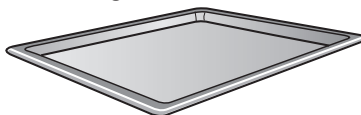
Chaque niveau est composé de deux barres superposées :

- les accessoires (par ex. la grille) s'insèrent entre les barres.
- les rails télescopiques FlexiClips (si disponibles) doivent être insérés au niveau de la barre inférieure.

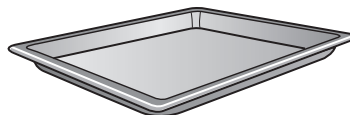
Vous pouvez démonter les supports de gradins pour nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

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

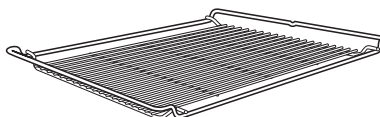
Plat multi-usages HBB71 :



Plat universel HUBB71 :



Grille HBBR72 :



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

Disposez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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

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

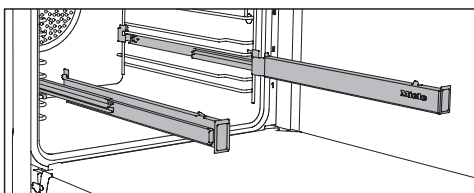


Si vous utilisez le plat universel avec une grille par-dessus, le plat universel doit être inséré entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

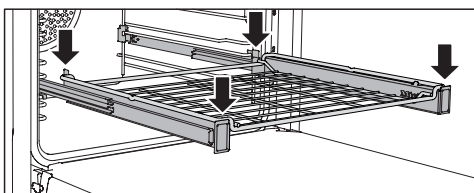
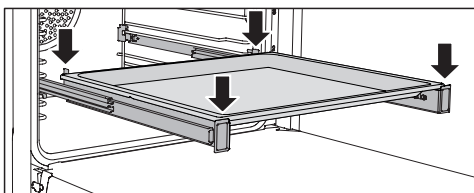
# Équipement

## Rails télescopiques FlexiClips HFC72



Vous pouvez poser les rails télescopiques FlexiClips à chaque niveau.

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



Les rails FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

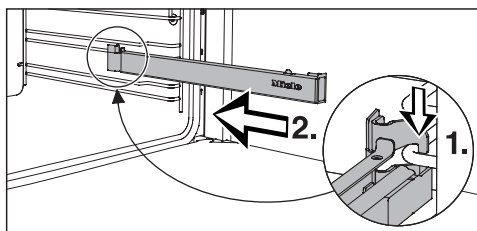
## Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips

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

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

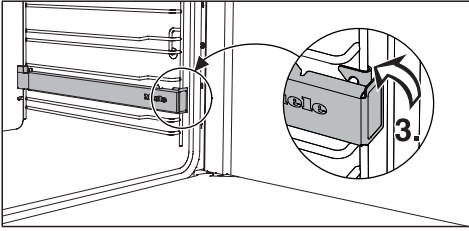
Montez le rail télescopique portant le logo Miele du côté droit.

N'ouvrez **pas** les rails télescopiques lors du montage.



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



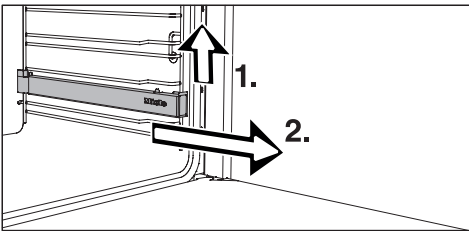


- Enclenchez le rail télescopique sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.)

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

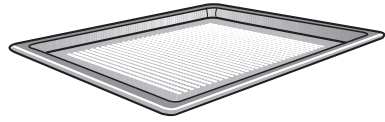
Pour démonter un rail télescopique :

- Enfoncez complètement le rail télescopique.



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

## Plat perforé Crousti-chef HBBL71



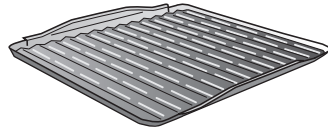
Le plat perforé Crousti-chef a été développé spécialement pour préparer de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas, frites... bien croustillants.

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

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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

## Tôle anti-graisses HGBB71



La tôle antigraisses est posée dans le plat universel.

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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

# Équipement

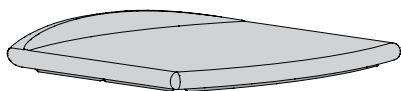
## Plat à tarte HBF27-1



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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

## Pierre à pizza HBS60



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

La pierre à pizza est en céramique réfractaire et sa surface est émaillée.

Elle se pose sur la grille.

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

## Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

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

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

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

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles séparément.

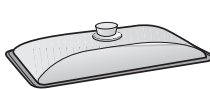
Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

### Profondeur : 22 cm

HUB5000-M  
HUB5001-M\*

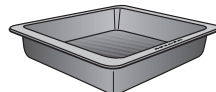


HBD60-22

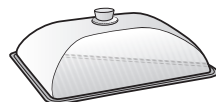


### Profondeur : 35 cm

HUB5000-XL



HBD60-35



\* convient aux tables de cuisson à induction

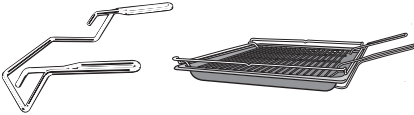
## Plaque chauffe-plat WHP



Avec la plaque chauffe-plat vous pouvez maintenir au chaud vos plats sur la table.

Il suffit de chauffer la plaque au four puis de la sortir en toute sécurité avec les deux poignées de sécurité fournies.

## Poignée HEG



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

## Chiffon microfibras Miele

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

## Produit nettoyant pour fours Miele

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

# Équipement

---

## Commande du four

(en série ou en option suivant les modèles)

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

Les fours avec horloge programmable proposent également

- l'affichage de l'heure,
- la minuterie,
- le démarrage et l'arrêt automatiques des cuissons,
- la sélection des réglages personnalisés.

## Dispositifs de sécurité

### Sécurité enfants du four

La sécurité enfants empêche toute manipulation involontaire sur le four (voir chapitre "Horloge programmable – Modifier les réglages – P 3").

Quand la sécurité enfants est activée, l'écran affiche .

## Ventilateur de refroidissement

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

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

Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température dans l'enceinte est inférieure à une certaine valeur.

## Porte ventilée

La porte est composée de plusieurs vitres traitées qui réfléchissent la chaleur.

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

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

## Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

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

## Surfaces à revêtement PerfectClean

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

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

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

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

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

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés antiadhésives de vos accessoires et leur nettoyage particulièrement facile.

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

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

## Accessoires compatibles avec la pyrolyse


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

- supports de gradins
- rails coulissants FlexiClips
- grille
- Tenez compte des indications au chapitre "Nettoyage et entretien".

## Première mise en service

---

### Avant la première mise en service

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

- S'ils sont escamotés, appuyez sur les sélecteurs de mode de cuisson et de température pour les sortir.

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

- Sur les fours avec horloge programmable, veuillez régler l'heure.

### Première mise à l'heure de l'horloge

L'heure est affichée en format 24 heures.



12:00

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.

- Pressez OK.

*12:00* s'allume et ⊕ clignote.

- Pendant que ⊕ clignote, pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les heures.

- Pressez OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.

- Pressez OK.


L'heure est enregistrée.

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

### Première montée en température du four

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faire chauffer le four à vide pendant minimum une heure.

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 dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte avec un chiffon propre et humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails télescopiques dans les supports de gradins et insérez les plats et la grille.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .

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

- Sélectionnez la température maximale (250 °C).
- Faites chauffer le four à vide au moins pendant une heure.
- Après le chauffage, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur **●**.

 Risque de brûlure !

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

- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

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

# Présentation des modes de cuisson

---

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

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

## **Chaleur sole-voûte**

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

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

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

## **Chaleur sole**

(Résistance de sole)

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

## **Multigril**

Résistance de voûte + gril

Pour griller des pièces plates (steaks) en grande quantité.



# Présentation des modes de cuisson

---

## Chauffage accéléré


(résistance de la voûte/ du gril+ résistance circulaire+ ventilateur)

Pour préchauffer rapidement le four. Ensuite sélectionnez le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.

## Chaleur tournante +

(résistance circulaire + ventilateur)

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

Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'avec le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  car le ventilateur répartit immédiatement la chaleur sur la préparation en cours.

## Cuisson intensive


(résistance circulaire + ventilateur + résistance sole)

Ce mode de cuisson convient pour les gâteaux à garniture humide, par ex. un cheesecake, une quiche lorraine.

La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de gâteaux secs, ni pour les rôtis, car le jus de cuisson fonce trop.

## Turbogril

(résistance de la voûte/du gril + ventilateur)

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

## Cuisson éco



(résistance de la voûte/ du gril+ résistance circulaire + ventilateur)

Idéal pour les cuissons de longue durée. Très économique.

# Utilisation du four

---

## Conseils d'économie d'énergie

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson après le temps de cuisson le plus indiqué.
- Utilisez le mode Chaleur tournante + . Vous pourrez ainsi cuire à des températures de 10–30°C inférieures aux autres modes de cuisson.
- Pour de nombreux plats de grillades vous pouvez utiliser le mode Turbo-gril . La température sera ainsi réduite par rapport aux autres modes de gril à température maximale.

## Utilisation de la chaleur résiduelle

Pour les programmes de cuisson à des températures supérieures à 140°C et des temps de cuisson supérieurs à 30 minutes, vous pouvez placer le sélecteur de température sur ● environ 5 minutes avant la fin du programme de cuisson. Le chauffage de l'enceinte s'arrête mais la chaleur résiduelle suffit pour finir la cuisson.

## Utilisation simple

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement sont activés.

- Sélectionnez la température avec le sélecteur de température.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Après la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur ●.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

## Ventilateur de refroidissement

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

Dès que l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température, le ventilateur s'arrête automatiquement.

## Préchauffage

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

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

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


### Chaleur tournante +



- pains à farine bise
- rosbif et filet

### Chaleur sole-voûte

- gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- pâtes délicates (par ex. génoise)
- pains à farine bise
- rosbif et filet

## Chauffage accéléré

Pour les pizzas et les pâtes qui cuisent rapidement (génoise ou sablés par exemple), n'utilisez pas le mode Chauffage accéléré  pendant la phase de préchauffage. Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez le mode de cuisson Chauffage accéléré .
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité lorsque le témoin de température  s'éteint pour la première fois.
- Enfournez l'aliment.

# Horloge programmable

(en série ou en option suivant les modèles)

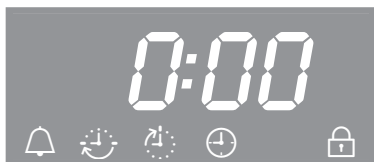
L'horloge programmable

- indique l'heure
- peut servir de minuterie indépendante
- peut démarrer ou arrêter des cuissons
- peut être utilisée pour modifier plusieurs réglages *P*

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

Des symboles indiquent les fonctions disponibles.

## Ecran



## Symboles affichés

Suivant la position du sélecteur de mode de cuisson  $\bigcirc$  et/ou l'actionnement d'une touche, les symboles suivants apparaissent :

Symbole/fonction	$\bigcirc$
Minuterie indépendante	Au choix
Temps de cuisson	Mode de cuisson
Fin de cuisson	
Heure	<b>0</b>
<i>P</i> Réglage	
5 Options d'un réglage	
Sécurité enfants	

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

## Touches

Touche	Utilisation
<	<ul style="list-style-type: none"><li>– mettre les fonctions en surbrillance</li><li>– raccourcir les temps</li><li>– ouvrir les Réglages <i>P</i></li><li>– modifier l'option 5 d'un réglage <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Mettre les fonctions en surbrillance</li><li>– augmenter les temps</li><li>– modifier l'option 5 d'un réglage <i>P</i></li></ul>
OK	<ul style="list-style-type: none"><li>– ouvrir les fonctions</li><li>– enregistrer les temps réglés et les réglages modifiés</li><li>– ouvrir les temps réglés</li></ul>

Vous pouvez régler les heures, minutes ou secondes avec < ou > en augmentant ou en réduisant la valeur de 1 à chaque pression.





Si vous maintenez la touche plus longtemps, le défilement est plus rapide.

## Principe du réglage de temps

En principe le temps se règle par blocs :

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

■ Pressez OK.

Les fonctions correspondant à la position du sélection de mode de cuisson (, ,  ou ) s'affichent.

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

Le symbole correspondant clignote pendant env. 15 secondes.

■ Pressez OK tant que le symbole clignote.

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

Vous pouvez régler le temps uniquement tant que le bloc clignote. Lorsque ce délai de saisie est écoulé, vous devez rouvrir la fonction.

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

■ Pressez OK.




Le bloc de chiffres de droite clignote.




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

■ Pressez 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 , temps de cuisson  et fin de cuisson , le temps que vous avez réglé en dernier est affiché en premier.

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

## Après écoulement des temps

– le symbole correspondant clignote.

– Un signal sonore retentit si la fonction signal acoustique est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").

■ Pressez OK.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

# Horloge programmable

## Utilisation de la minuterie

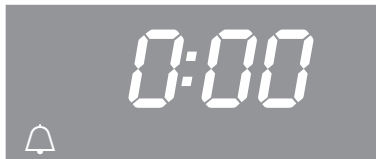
Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations séparées comme par exemple la cuisson d'œufs.


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

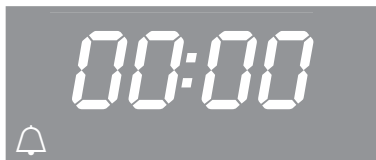
Le délai maximum de la minuterie est de 99 minutes et 59 secondes.

## Réglage de la minuterie

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



- Pressez < jusqu'à ce que  clignote.
- Pressez OK.



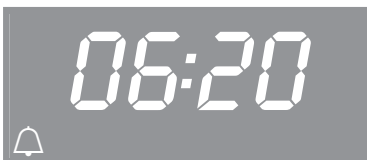
00:00 est affiché et le bloc des minutes clignote.

Si vous commencez par presser <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur possible maximale du bloc minutes, soit 99.



- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

Les minutes sont enregistrées et le bloc secondes clignote.



- Avec la touche < ou > saisissez les secondes.
- Pressez OK.



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

Le symbole  signale que la minuterie est activée.

## A la fin du temps de minuterie programmé

- 🔔 clignote
- le temps est compté à partir de la fin de la minuterie.
- un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").

- Pressez OK.

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'heure est affichée.

## Modification du temps de minuterie :

- Pressez < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

La minuterie réglée est affichée.

- Pressez OK.

Le bloc des minutes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.

- Pressez OK.

Le bloc secondes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les secondes.

- Pressez OK.

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

## Supprimer la minuterie

- Pressez < jusqu'à ce que 🔔 clignote.

- Pressez OK.

Le bloc des minutes clignote.

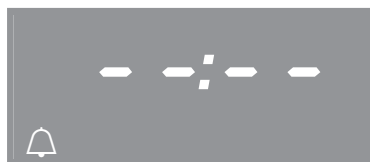
- Réduisez les minutes à **00** avec < ou augmentez à **99** avec >.

A la pression suivante sur la touche, il ne s'affiche pas des chiffres mais deux tirets à la place du bloc minutes :



- Pressez OK.

Quatre tirets s'affichent :



- Pressez OK.

Le temps de minuterie est effacé.

Si aucun temps de cuisson n'est réglé, l'heure est affichée.

# Horloge programmable

## Départ et arrêt automatique du four

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons.

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

Le temps de cuisson maximum que vous pouvez régler est de 11 heures et 59 minutes maximum.

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


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

## Programmation du temps de cuisson

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

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

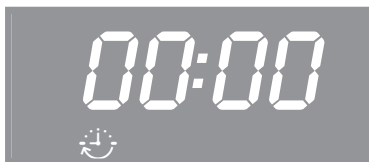
Le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur de refroidissement sont activés.

- Pressez > jusqu'à ce que  clignote.



**0:00** est affiché.

- Pressez OK.



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

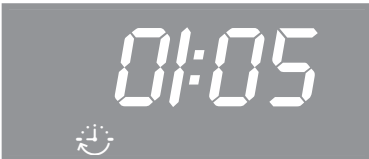
Si vous commencez par presser <, deux tirets apparaissent tout d'abord et à la pression suivante, la valeur possible maximale du bloc heures est affichée, soit ##.



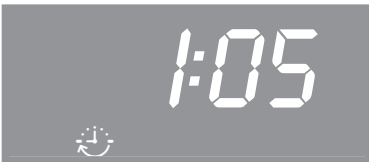


- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.


Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.




- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.



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

Le symbole  indique que le temps de cuisson est affiché.

## Une fois le temps de cuisson écoulé

- 0:00 est affiché
-  clignote
- le chauffage de l'enceinte est désactivé automatiquement,
- le ventilateur reste enclenché,
- un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes si la fonction signal sonore est activée (voir "Horloge programmable - Modifier les réglages").

- Pressez OK.

Dès que vous pressez la touche OK

- Les signaux sonores et visuels sont désactivés.
- l'heure est affichée,
- le chauffage de l'enceinte se réactive.

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur 0 et le sélecteur de température sur ●.

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

# Horloge programmable

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


Vous pouvez régler un temps 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 un temps de cuisson de 90 minutes doit être prêt à 13h30 .

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

### Réglez d'abord l'heure.

- Pressez > jusqu'à ce que  clignote.
- Pressez OK.

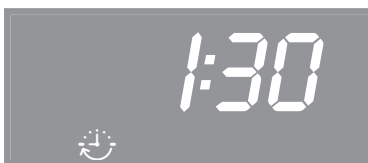
00:00 est affiché et le bloc des heures clignote.


- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.


- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

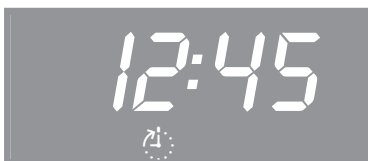
Le temps de cuisson est enregistré.



Le symbole  indique que le temps de cuisson est affiché.

### Réglez ensuite la fin de cuisson :

- Pressez > jusqu'à ce que  clignote.



Il s'affiche 12:45 (= heure actuelle + temps de cuisson = 11:15 + 1:30):

- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.




- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.



■ Avec la touche < ou > saisissez les minutes.


■ Pressez OK.

La fin de cuisson  est enregistrée.


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

Le temps de fin de cuisson programmé est affiché.

Dès que l'heure de départ de la cuisson est arrivée ( $13:30 - 1:30 = 12:00$ ) l'éclairage s'allume, le ventilateur et le chauffage se mettent en marche.

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

## Modifier le temps de cuisson

■ Pressez > jusqu'à ce que  clignote.

Le temps de cuisson restant s'affiche.

■ Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

■ Avec la touche < ou > saisissez les heures.

■ Pressez OK.

Le bloc des minutes clignote.


■ Avec la touche < ou > saisissez les minutes.

■ Pressez OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

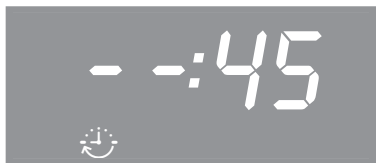
# Horloge programmable

## Supprimer le temps de cuisson

- Pressez < ou > jusqu'à ce que  clignote.
- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Pressez < ou > plusieurs fois jusqu'à ce que deux tirets s'affichent :



- Pressez OK.

Quatre tirets s'affichent :



- Pressez OK.

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


L'heure s'affiche lorsqu'aucune minuterie n'est réglée.

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

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur ●.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

## Supprimer la fin de cuisson

- Pressez < ou > jusqu'à ce que  clignote.
- Pressez OK.


Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Pressez < ou > plusieurs fois jusqu'à ce que deux tirets s'affichent :

- Pressez OK.

Quatre tirets s'affichent.

- Pressez OK.

Le symbole T est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde. Le symbole  est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur **0** et le sélecteur de température sur ●.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.

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

## Modification de 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 la position **0**.
- Pressez > jusqu'à ce que ⊕ clignote.
- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les heures.
- Pressez OK.

Les heures sont enregistrées et le bloc minutes clignote.

- Avec la touche < ou > saisissez les minutes.
- Pressez OK.

L'heure est enregistrée.

Après une panne de courant, l'heure doit être saisie de nouveau.

# Horloge programmable

## Modification des réglages

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

Pour modifier un réglage *P*, il faut modifier l'option *5*.

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**.
- Pressez < jusqu'à ce que *P* / s'affiche.



- Si vous souhaitez modifier un réglage, pressez la touche < ou > jusqu'à ce que le chiffre correspondant soit affiché.

- Pressez OK.



Le réglage est ouvert et l'option actuelle *5* est affichée, par ex. *0*.

Pour modifier l'option :

- Pressez < ou > jusqu'à ce que l'option souhaitée soit affichée.
- Pressez OK.

L'option sélectionnée est enregistrée 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 env. 15 secondes jusqu'à ce que l'heure s'affiche.

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

# Horloge programmable

## Tableau des réglages

Réglage	Option
<i>P 1</i> <b>Volume des signaux sonores</b>	<i>5 0</i> Le signal sonore est <b>désactivé</b> . <i>5 1 à 5 30</i> Le signal sonore est <b>activé</b> . * Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez une option, le signal sonore correspondant à cette combinaison retentit.
<i>P 2</i> <b>Format d'affichage de l'heure</b>	<i>24*</i> L'heure est affichée <b>sur 24 heures</b> . <i>12</i> L'heure est affichée <b>sur 12 heures</b> . Si vous passez de l'affichage de l'heure 12 heures à l'affichage de l'heure sur 24 heures et qu'il est plus de 13h au moment où vous le faites, il faudra régler l'heure de nouveau..
<i>P 3</i> <b>Sécurité enfants du four</b>	<i>5 0</i> La sécurité enfants est <b>désactivée</b> . <i>5 1</i> La sécurité enfants est <b>activée</b> et il s'affiche  . La sécurité enfants protège le four de toute manipulation involontaire. La sécurité enfants est maintenue même après une coupure de courant.
<i>P 4**</i> <b>Bip touches</b>	<i>5 0</i> Le bip sonore est <b>désactivé</b> . <i>5 1</i> Le bip sonore est <b>activé</b> .




\* Réglage d'usine

\*\* uniquement sur H266xBP

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




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

## Modes de cuisson

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

## Moule

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

- Chaleur tournante + , Cuisson intensive  :  
plat multi-usages, plat universel, moules en matériau passant au four.
- Chaleur sole-voûte  :  
moules mats et foncé en tôle noire, émail brun, en fer-blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.  
Évitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible et les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.

- Posez toujours les moules sur la grille. Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.

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

## Papier sulfurisé, matière grasse

Tous les accessoires Miele, tels que plat universel plat multi-usages, plat Crousti-chef ou plat à tarte sont traités avec le procédé PerfectClean.

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

Le papier sulfurisé n'est nécessaire qu'avec

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



## Remarques sur le tableau des pâtisseries

### Température

Choisissez la température la plus basse en général.


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

### Temps de cuisson



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

### Niveau

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

- Chaleur tournante + 
  - 1 plaque : niveau 2
  - 2 plaques : niveau 1+3
  - 3 plaques : niveau 1+3+5

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

- Cuisson intensive 
  - 1 plaque : niveau 1 ou 2
- Chaleur sole-voûte 
  - 1 plaque : niveau 1 ou 2

# Pâtisserie

## Tableau des pâtisseries

Pâtisseries/petits gâteaux			
	[°C]	5 1	[min]
<b>Pâte à gâteau</b>			
Quatre-quarts	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>
Kouglof	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>65–80</b>
Muffins (1 [2] plaque (s))	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>30–50</b>
Petits gâteaux (1 plaque) <sup>1) 2)</sup>	<b>150</b>	<b>2</b>	<b>26–40</b>
Petits gâteaux (2 plaques) <sup>1) 2)</sup>	<b>150<sup>3)</sup></b>	<b>2+4</b>	<b>28–40</b>
Grand gâteau (plaque)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>25–40</b>
Gâteau marbré, aux noix (moule)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–80</b>
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plaque)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>45–50</b>
Tarte aux fruits (plaque)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>35–55</b>
Tarte aux fruits (moule)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>55–65</b>
Fond de gâteau <sup>1)</sup>	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>
Petits gâteaux/gâteaux secs <sup>1)</sup> (1 [2] plaque(s))	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>20–25</b>
<b>Pâte brisée</b>			
Fond de tarte	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>20–25</b>
Crumble	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>
Petits gâteaux <sup>1)</sup> (1 [2] plaque(s))	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>15–25</b>
Sprits <sup>1) 2)</sup> (1 [2] plaque(s))	<b>140</b>	<b>2 [1+3<sup>4</sup>]</b>	<b>30–45</b>
Tarte au fromage blanc	150–170	2	70–95
Apple pie (moule Ø 20 cm) <sup>1) 2)</sup>	<b>160</b>	<b>2</b>	<b>80–105</b>
Tourte aux pommes <sup>1)</sup>	160–180	2	50–70
Tarte aux abricots amandine (moule)	150–170	2	55–75
Tarte aux fruits et à la crème	–	–	–

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

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

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

[°C]	5 1	[min]	[°C]	5 1	[min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
<b>160<sup>3)</sup></b>	<b>3</b>	<b>23–35</b>	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	–	–	–
170–190 <sup>3)</sup>	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	–	–	–
<b>160<sup>3)</sup></b>	<b>2</b>	<b>15–33</b>	–	–	–
<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>85–95</b>	150–170	2	75–90
<b>180</b>	<b>1</b>	<b>80–95</b>	–	–	–
170–190	1	45–65	<b>160–180</b>	<b>1</b>	<b>50–70</b>
170–190	2	55–75	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
<b>220–240<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>35–50</b>	<b>190–210<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>25–40</b>





Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

- 1) Pendant la phase de chauffage, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .
- 2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350
- 3) Préchauffez l'enceinte.
- 4) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

# Pâtisserie









## Tableau des pâtisseries

Pâtisseries/petits gâteaux			
	 [°C]	 5 1	 [min]
<b>Génoise <sup>1)</sup></b>			
Fond de gâteau (2 œufs <sup>1)</sup> )	170–190	2	15–20
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs <sup>1) 2)</sup> )	175–195	2	22–30
Gâteau de Savoie <sup>1) 2)</sup> )	<b>170</b>	<b>2</b>	<b>25–33</b>
Gâteau roulé <sup>1)</sup> )	160–180	2	15–25
<b>Pâte levée</b>			
Faire lever la pâte	<b>50</b>	<sup>5)</sup>	<b>15–30</b>
Kouglof	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Pain de Noël	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>55–65</b>
Crumble	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>35–45</b>
Tarte aux fruits (plaque)	<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>40–60</b>
Pain blanc	<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Pain complet	<b>170–190 <sup>3)</sup></b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Pizza (dans plaque) <sup>1)</sup>	170–190	2	35–45
Tarte à l'oignon	170–190	2	35–45
Chaussons aux pommes (1 [2] plaque(s))	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>25–30</b>
<b>Pâte à chou <sup>1)</sup>, Choux (1 [2] plaque(s))</b>	<b>160–180</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>30–45</b>
<b>Pâte feuilletée (1 [2] plaque(s))</b>	<b>170–190</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>20–25</b>
<b>Meringue, macarons (1 [2] plaque(s))</b>	<b>120–140</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>25–50</b>

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


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

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

					
 [°C]	 5	 [min]	 [°C]	 5	 [min]
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>10–20</b>	–	–	–
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>20–40</b>	–	–	–
<b>150–180</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>20–45</b>	–	–	–
<b>180–200</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>12–16</b>	–	–	–
50	<sup>5)</sup>	15–30	–	–	–
160–180	1	50–60	–	–	–
150–170	2	55–65	–	–	–
170–190	2	35–45	–	–	–
160–180 <sup>1)</sup>	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 <sup>3)</sup>	2	50–60	–	–	–
<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>30–45</b>	170–190	2	40–50
<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 <sup>3)</sup>	3	30–40	–	–	–
190–210 <sup>3)</sup>	2	20–25	–	–	–
120–140 <sup>3)</sup>	2	25–50	–	–	–

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte /  Cuisson intensive



 Température /  Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Pendant la phase de chauffage, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .
- 2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350
- 3) Préchauffez l'enceinte.
- 4) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- 5) Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus.

# Rôtissage

---

## Modes de cuisson

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

## Plats de cuisson

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

plat à rôtir, cocotte, plat en pyrex résistant aux hautes températures, sachet de cuisson, plat en terre cuite Römer-topf, plat universel, grille sur le plat universel

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



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

## Remarques sur le tableau de rôtissage

### Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

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

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

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

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

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

### Préchauffage

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

## Temps de cuisson ⊕

Vous pouvez calculer le temps de cuisson en multipliant, selon le type de viande, la hauteur du rôti [cm] par le temps de cuisson au cm de hauteur [minutes/cm] :

Bœuf/gibier : . . . . . 15–18 min/cm

Porc/veau/agneau : . . . . . 12–15 min/cm

Rosbif/filet : . . . . . 8–10 min/cm

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

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

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

En règle générale, enfournez au niveau 2.

## Conseils

### Brunissage

Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

### Temps de repos

Après le rôtissage, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le découperez.

### Cuisson de volaille

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

# Rôtissage

## Tableau de rôtissage

Viande/poisson
Rôti de bœuf, env. 1 kg <sup>1)</sup>
Filet de bœuf ou rosbif env. 1 kg <sup>2)</sup>
Rôti de gibier, env. 1 kg <sup>3)</sup>
Rôti de porc/rôti roulé, env. 1 kg <sup>3)</sup>
Rôti de porc avec barde, env. 2 kg <sup>3)</sup>
Petit salé, env. 1 kg <sup>3)</sup>
Pain de viande, env. 1 kg <sup>3)</sup>
Rôti de veau, env. 1,5 kg <sup>3)</sup>
Gigot, env. 1,5 kg <sup>2)</sup>
Selle d'agneau, env. 1,5 kg
Volaille, 0,8–1 kg
Volaille, env. 2 kg
Volaille, farcie, env. 2 kg
Volaille, env. 4 kg
Poisson, pièce, env. 1,5 kg

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









Les temps s'appliquent à l'enceinte non préchauffée.



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

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

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




					
 [°C]	 5 1	 [min]	 [°C]	 5 1	 [min]
170–190	2	100–130	<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>110–140</b>
<b>200–220</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>	200–220	2	45–55
<b>140–160</b>	<b>2</b>	<b>100–120</b>	150–170	2	100–120
160–180	2	100–120	<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>100–120</b>
160–180	2	130–160	<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>140–180</b>
<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–80</b>	170–190	2	80–100
160–180	2	60–70	<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>
<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>80–100</b>	190–210	2	100–120
<b>170–190</b>	<b>2</b>	<b>90–120</b>	200–220	2	90–120
170–190	2	50–60	<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>	190–210	3	60–75
<b>170–190</b>	<b>2</b>	<b>90–110</b>	190–210	3	90–110
<b>170–190</b>	<b>2</b>	<b>110–130</b>	190–210	3	110–130
<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>150–180</b>	180–200	2	150–180
<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>35–55</b>	190–210	2	35–55

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte

 Température /  Temps de rôtissage

En fonction de la hauteur de la pièce à cuire, insérez-la au niveau 1 ou 2.

- 1) Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps et versez env. 0,5 l de liquide.
- 2) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne réglez pas le four sur le mode Chauffage accéléré .
- 3) Après la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.

## Cuisson à basse température

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

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

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

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

Le résultat est très tendre et juteux.


### Conseils


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


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

### Déroulement

Utilisez le plat universel avec la grille posée dessus.

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

- Insérez le plat universel avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  et une température de 130 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec le plat universel et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage saisissez la pièce de viande de tous côtés à feu vif dans une cocotte.

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

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Réduisez la température à 100 °C.
- Laissez cuire la viande jusqu'à la fin.

Vous pouvez également programmer un arrêt automatique du programme de cuisson.

# Cuisson à basse température

## Après la cuisson

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

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

## Temps de cuisson/températures à cœur

Viande	Temps de cuisson [min]	Tempér. à cœur** [°C]
Rosbif		
– saignant :	60–90	48
– à point	120–150	57
– bien cuit	180–240	69
Filet de porc	120–150	63
Porc fumé*	150–210	68
Longe de veau*	180–210	63
Selle d'agneau*	90–120	60

\* pièce désossée

\*\* Pour suivre la progression de la température à cœur, vous pouvez utiliser une thermosonde.

# Grillades

 Risque de brûlure !

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

## Modes de cuisson

### Multigril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

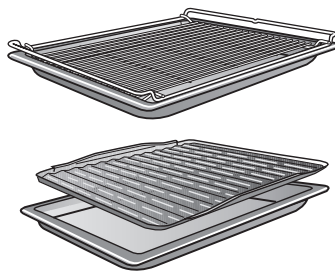
Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

### Turbogril

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

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

## Plats de cuisson



Utilisez le plat universel avec la grille superposée. Celui-ci évite que le jus qui s'écoule ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé.


N'utilisez pas le plat multi-usages

## Remarque sur le tableau des grillades

### Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

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

Pour les pièces de viande plates, il convient de choisir , pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut maximum 240 °C.

### Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire pour les grillades.

Préchauffez la résistance de sole/gril environ 5 minutes porte fermée.

### Niveau

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

- Grillades plates : niveau 4/5
- Pièces de grand diamètre : niveau 2/3

### Temps de cuisson

- Les pièces de viande / poisson plates doivent cuire pendant env. 6–8 minutes par côté.  
Les pièces plus hautes ont besoin de plus de temps par côté.  
Vérifiez que les pièces sont d'épaisseur à peu près égale afin que les temps de cuisson ne soient pas trop différents.
- Retournez la viande après la moitié du temps.

### Test de cuisson

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

- saignant : lorsque la viande est encore très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.
- à point : si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.
- bien cuit : lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

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

### Conseil

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

# Grillades

---

## Préparer les aliments


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

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

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

## Grillades

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

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






















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






## Tableau des grillades



Les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.  
Préchauffez la résistance de voûte/gril environ 5 minutes porte fermée sauf mention contraire.

Retournez l'aliment après la moitié du temps.


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

Pièce à griller	 5				
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
<b>Pièce plate</b>					
Biftecks	4		15–22	<b>220</b>	<b>15–20</b>
Steak haché <sup>1)</sup>	5 <sup>3)</sup>		<b>17–35</b>	–	–
Brochettes	3		25–30	<b>220</b>	<b>25–30</b>
Brochettes de volaille	4		20–25	<b>220</b>	<b>12–16</b>
Tranches d'échine de porc	5		<b>18–22</b>	220	17–23
Foie	4		<b>8–12</b>	220	12–15
Croquettes de bœuf	4		<b>20–25</b>	220	18–22
Saucisses	4		<b>12–18</b>	220	13–19
Filet de poisson	4		20–25	<b>220</b>	<b>13–18</b>
Truites	4		<b>16–20</b>	220	20–25
Toast <sup>1) 2)</sup>	3		<b>5–9</b>	220	7–10
Croque-monsieur	3		10–15	<b>220</b>	<b>10–15</b>
Tomates	4		6–10	<b>220</b>	<b>8–10</b>
Pêches	4		6–10	<b>220</b>	<b>15–20</b>
<b>Grillades de gros diamètre</b>					
Poulet, env. 1,2 kg	1 <sup>4)</sup>	240	50–60	<b>200</b>	<b>60–65</b>
Jarret de porc (env. 1 kg)	1	–	–	<b>200</b>	<b>95–100</b>
Rosbif, filet de bœuf, env. 1 kg	2	–	–	<b>250</b>	<b>35–45</b>

 Multigrill /  Turbo-grill /  Niveau /  Température /  Temps de cuisson

- 1) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350 relatives à l'utilisation du mode Multigrill .
- 2) Ne préchauffez pas la résistance de voûte/de gril.
- 3) Insérez la grille au niveau 5 et le plat universel au niveau 2.
- 4) En mode Turbo-grill , utilisez le niveau 2.

# Décongélation

Pour décongeler les aliments en douceur, sélectionner le mode Décongélation .

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



**Risque de salmonelles !**

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

## Conseils

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

## Temps de décongélation partielle ou complète

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

<b>Aliment surgelé</b>	<b>Poids [g]</b>	<b>Temps : [min]</b>
Poulet	800	90–120
Viande	500	60–90
	1 000	90–120
Saucisses	500	30–50
Poisson	1 000	60–90
Fraises	300	30–40
Gâteau au beurre	500	20–30
Pain	500	30–50



## Récipients pour les conserves



Risque de brûlure !

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

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

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

- Bocaux pour conserves,
- Bocaux à couvercle vissable.

## Stérilisation des fruits et légumes

Nous vous conseillons d'utiliser Chaleur tournante +

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

- Insérez le plat universel au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante +
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.

Baissez la température à temps pour éviter un débordement.

## Fruits/cornichons

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur Eclairage
- dès que vous observez que les bulles montent. Laissez les bocaux pendant encore 25-30 minutes dans l'enceinte chaude.

## Légumes

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

	Temps de stérilisation [min]
<b>Asperges, carottes</b>	60–90
<b>Petits pois, haricots</b>	90–120

- Après le temps de stérilisation, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur Eclairage
- et laissez les bocaux encore 25-30 minutes dans l'enceinte chaude.

## Après la stérilisation



Risque de brûlure !

Mettez des maniques pour retirer les bocaux.

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




# Séchage/ déshydratation

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


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

- Préparez les aliments.
  - Eplucher éventuellement les pommes, enlever le cœur et couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.
  - Dénoyautez éventuellement les prunes.
  - Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.
  - Éplucher les bananes et les couper en rondelles.
  - Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.
  - Enlevez les grandes tiges pour le persil ou l'aneth.
- Répartissez bien les aliments sur le plat universel.


Si vous en avez un, vous pouvez également utiliser le plat perforé Croustichef.

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

Aliment à sécher	Temps de séchage
Fruits	2 à 8 heures
Légumes	3 à 8 heures
Herbes aromatiques*	50-60 minutes

\* Pour les herbes, utilisez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte .

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

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

- Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

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

- Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

## Conseils

### Gâteaux, pizzas, baguettes

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

### Pommes frites, croquettes ou produits semblables

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur le plat multi-usages et le plat universel. Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.
- Retournez les aliments plusieurs fois.


## Préparation




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

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

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


## Cuisson éco

Ce mode Cuisson éco  est parfait pour la cuisson douce de plats de type gratin ou soufflé qui doivent être dorés sur le dessus.

Plat	 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Lasagnes	190	2	45–60
Gratin de pommes de terre	180	2	55–65
Gratin de légumes	180	2	55–65
Gratin de pâtes	180	2	40–50

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

Le tableau vous donne quelques exemples.

Pour la préparation d'autres recettes, référez-vous aux indications de température et de temps de cuisson pour le mode de cuisson Chaleur tournante + .

# Données à l'intention des instituts de contrôle

## Plats test conformes à la norme EN 60350

Plat test	Plaque/moule	Mode de cuisson	🌡️ [°C]	📏 <sup>5</sup>	⊕ [min]	Préchauffage
Sprits (8.4.1)	1 plaque		140 <sup>2)</sup>	2	40–50	non
	2 plaques <sup>1)</sup>		140 <sup>2)</sup>	1+3	40–50	non
	1 plaque		160 <sup>2)</sup>	3	15–33	oui
Gâteaux individuels (8.4.2)	1 plaque		150 <sup>2)</sup>	2	28–40	non
	2 plaques		150 <sup>2)</sup>	2+4	27–40	oui
	1 plaque		160 <sup>2)</sup>	3	23–35	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm <sup>3)</sup>		170 <sup>2)</sup>	2	30–38	non
	Moule démontable Ø 26 cm <sup>3)4)</sup>		150–180 <sup>2)</sup>	2	20–45	oui
Apple pie (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm <sup>3)</sup>		160 <sup>2)</sup>	2	80–105	non
	Moule démontable Ø 20 cm <sup>3)</sup>		180 <sup>2)</sup>	1	80–95	non
Toasts (9.1)	Grille			3	5–9	non
Griller un steak haché (9.2)	Grille et plat universel			5 <sup>5)</sup>	1ère face : 10–20 2e face : 7–18	oui, 5 minutes

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Multigril

🌡️ Température / 📏<sup>5</sup> Niveau / ⊕ Temps de cuisson

- 1) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- 2) Pendant la phase de chauffage, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré
- 3) Posez le moule sur la grille.
- 4) Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- 5) Insérez la grille au niveau 5 et le plat universel au niveau 2.

## Classe d'efficacité énergétique

La détermination de la classe d'efficacité énergétique est effectuée suivant EN 50304.

**Classe d'efficacité énergétique :**

**A**

Mode de cuisson utilisé :


Chaleur tournante +


Conseils particuliers pour l'exécution :

sans rails télescopiques FlexiClips intégrés

## Nettoyage et entretien

---

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

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

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

En particulier la façade du four peut être abîmée par un spray de nettoyage pour four et le détartrant.

Enlevez immédiatement les restes de produit nettoyant.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent également les briser.

### Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

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

\* En cas de salissures particulièrement tenaces ceci est autorisé sur les surfaces pourvues d'un revêtement PerfectClean.

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

Les accessoires ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle

## Conseils

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

## Salissures normales

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

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

## Nettoyage et entretien

---

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

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


- Éliminez les restes incrustés avec un grattoir pour verre ou une spirale inox (par ex. fleur de vaisselle de Spon-tex).
- Lorsque les surfaces en émail avec revêtement PerfectClean présentent des salissures particulièrement tenaces, utilisez le produit nettoyant pour four Miele une fois les surfaces refroidies.

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

- Après le temps d'action, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge pour vaisselle.
- Rincez bien les restes de nettoyant pour four à l'eau claire et séchez les surfaces.



## Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse

Vous pouvez nettoyer le four en utilisant la fonction de nettoyage par pyrolyse .

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

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

Sélectionnez

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

La porte de l'appareil est verrouillée automatiquement dès le début de la pyrolyse.

Vous ne pourrez rouvrir la porte qu'une fois la pyrolyse terminée.

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

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

## Préparation de la pyrolyse

Les très fortes températures du nettoyage par pyrolyse peuvent endommager les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse.

Retirez tous les accessoires de l'enceinte de cuisson qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Ceci vaut également pour les accessoires en option non pyrolysables.

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

- supports de gradins,
- rails télescopiques FlexiClips HFC72,
- Grille HBBR72.

■ Retirez les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.


■ Placez la grille au niveau supérieur.

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire des fumées très envahissantes susceptibles d'interrompre le programme de nettoyage par pyrolyse.

■ Enlevez les salissures les plus importantes de l'enceinte de cuisson avant de lancer la pyrolyse.

# Nettoyage et entretien

## Démarrage de la pyrolyse

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

- Sélectionnez la pyrolyse .



*PY 1* est affiché. Le chiffre clignote.


Avec < ou > vous pouvez choisir entre *PY 1*, *PY 2* et *PY 3*.

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


La pyrolyse commence.


 est également affiché.




Dès que  clignote, la porte est automatiquement verrouillée.


Dès qu'elle est verrouillée,  s'allume.

Ensuite le chauffage de l'enceinte et le témoin de température  s'activent automatiquement, même si le sélecteur de température est sur la position ●.

Si vous souhaitez suivre le déroulement de la pyrolyse, vous devez ouvrir la durée .

- Pressez OK.
- Pressez > jusqu'à ce que  clignote.

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


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

Dès que vous effleurez OK, les signaux sonores et visuels s'éteignent.

*PY* et le chiffre du niveau de pyrolyse choisi apparaissent de nouveau.

## Départ différé de la pyrolyse

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

- Pressez OK.
- Pressez > jusqu'à ce que  clignote.

L'heure de fin calculée en additionnant l'heure actuelle et la durée du nettoyage par pyrolyse sélectionné apparaît dans l'afficheur.

- Pressez OK.

Le bloc de chiffres correspondant aux heures clignote.

- Réglez les heures avec la touche <.
- Pressez OK.

Le bloc des minutes clignote.

- Réglez les minutes avec la touche <.
- Pressez OK.

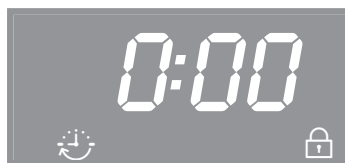
L'heure de fin programmée est enregistrée.


Le chauffage de l'enceinte s'arrête.



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

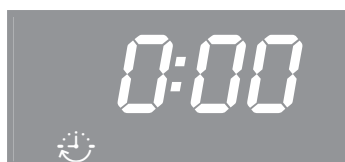
Dès que l'heure de début est atteinte, le chauffage de l'enceinte et le ventilateur se mettent en marche et le temps restant est affiché.

## A la fin de la pyrolyse





0:00,  et  sont d'abord affichés.

Tant que  est allumé, la porte reste fermée. Lorsque  clignote, la porte est en cours de déverrouillage.



Dès que la porte est déverrouillée,


- , s'éteint;
-  clignote,
- de brefs signaux retentissent si le signal sonore est activé (voir chapitre "Horloge programmable - Modifier les réglages").

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

## Nettoyage et entretien

---

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

- Nettoyez l'enceinte de cuisson et les accessoires avec une éponge pour enlever les résidus liés à la pyrolyse (par exemple les cendres) qui peuvent s'être accumulés en fonction du degré de salissure du four.

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


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


- Après le nettoyage par pyrolyse, tirez plusieurs fois complètement sur les rails télescopiques FlexiClips.

### Attention :

- Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte. Evitez de le nettoyer car il pourrait s'abîmer.
- Après le nettoyage par pyrolyse, il se peut qu'il subsiste quelques taches ou décolorations sur les rails télescopiques. Leur fonctionnement n'en est pas affecté.
- Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation de l'émail. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.


### Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse

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


Dès que  clignote, la porte est déverrouillée.

La pyrolyse est interrompue si

- vous avez tourné le sélecteur de mode de cuisson sur un autre mode de cuisson ou sur la position **0**.

Repositionnez le sélecteur de mode de cuisson sur , si vous voulez redémarrer la pyrolyse.

- si une panne de courant a lieu

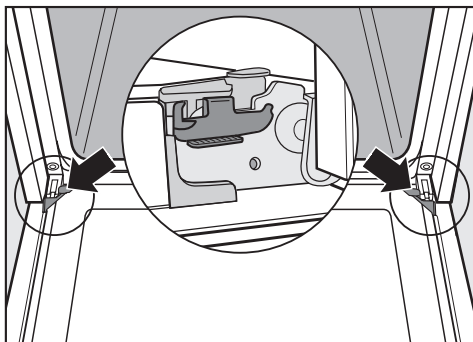
Lorsque le courant est rétabli, *PY* reste allumé jusqu'à ce que la température dans l'enceinte soit redescendue en dessous de 280 °C. Ensuite le bloc de chiffres apparaît  clignote et la porte est déverrouillée. *PY* clignote à l'écran.

Si vous voulez redémarrer la pyrolyse, pressez OK. Ensuite vous pouvez sélectionner la pyrolyse et démarrer.

Après la panne de courant, dès que vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position **0**, *PY* continue à clignoter. Pressez OK pour saisir de nouveau l'heure (voir chapitre "Mise en service")

## Nettoyage et entretien

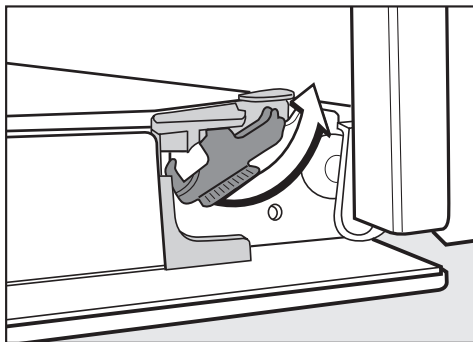
### Déposer la porte.



La porte du four est reliée aux charnières de porte grâce à des supports.

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

- Ouvrez complètement la porte.

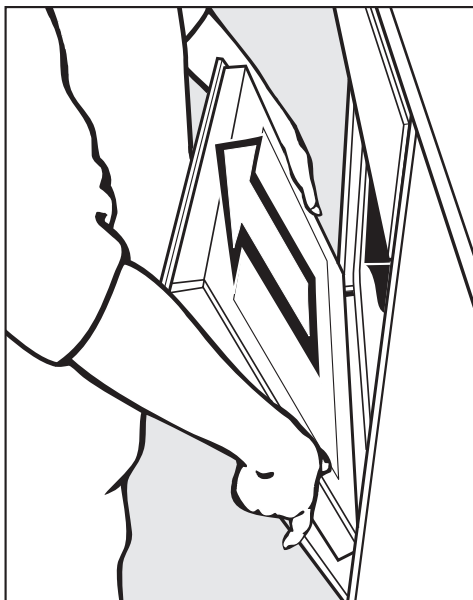


- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant au maximum.

Ne sortez jamais la porte à l'horizontale des fixations, car celles-ci se rabattent dans ce cas sur le four.

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

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

### Désassemblage de la porte

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

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

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


Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyeurs abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte. Pour le nettoyage des vitres de portes, tenez compte des conseils qui sont valables pour la façade.

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

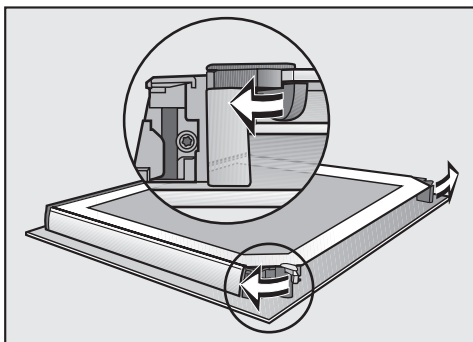
Le produit nettoyant pour fours abîme les profilés en aluminium. Nettoyez les éléments avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

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

## Nettoyage et entretien

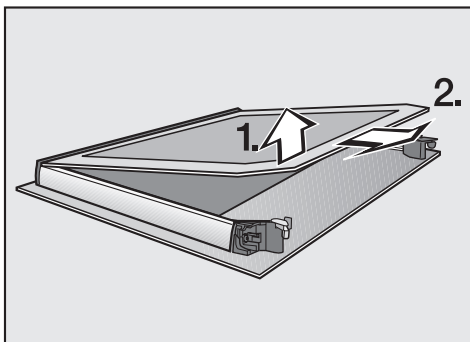
 Risque de blessure !  
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

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

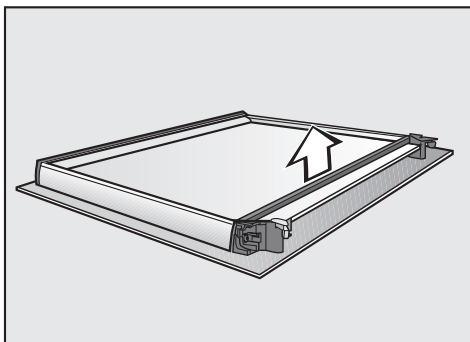


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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



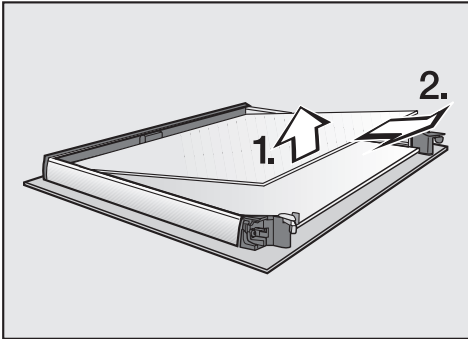
- Soulevez **légèrement** la vitre interne et sortez-la de la baguette en plastique.



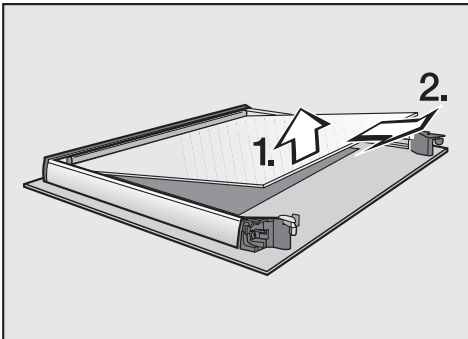
- Retirez le joint.



# Nettoyage et entretien



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

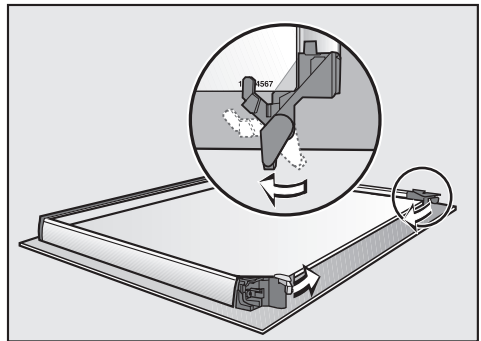


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibras propre et humidifié.
- Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

Réassemblez ensuite la porte avec soin :

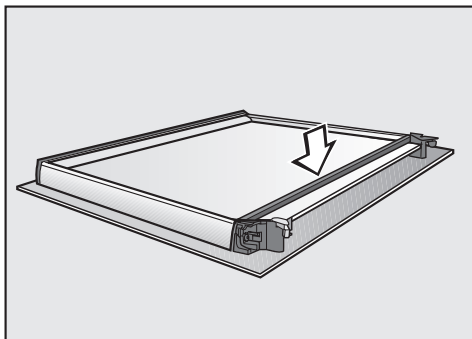
Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, se référer à la référence indiquée sur les vitres.

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

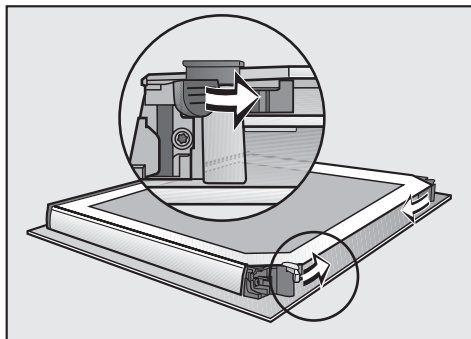


- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée). La vitre doit être contre les arrêts.

## Nettoyage et entretien

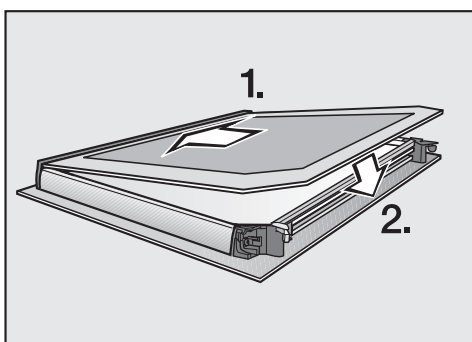


- Remettez le joint.



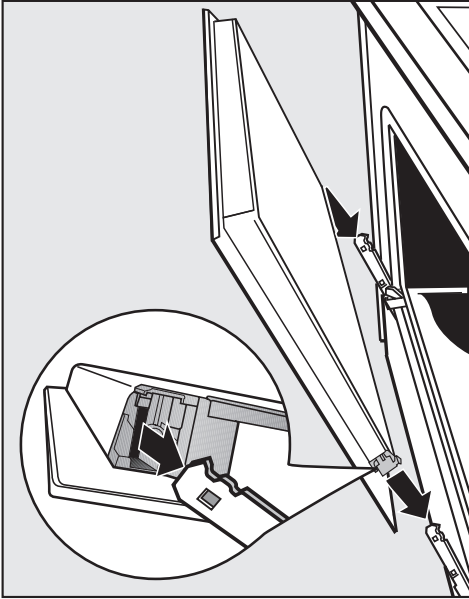
- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'intérieur.

Le porte est réassemblée.



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

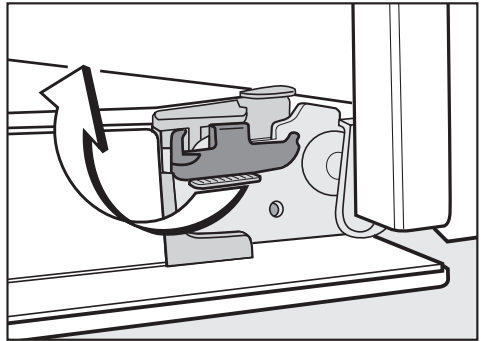
## Montage de la porte



- Prenez la porte avec les côtés et insérez-la sur les fixations des charnières.  
Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez complètement la porte.

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



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

## Nettoyage et entretien

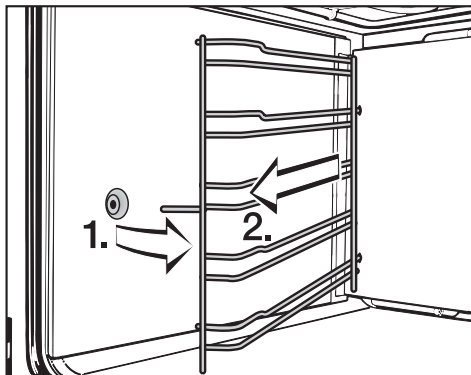
### Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips

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

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

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

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




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

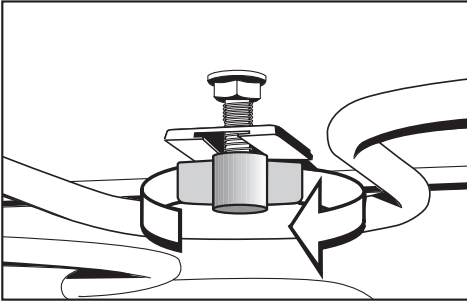
**Remontage** : exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

## Abaisser la résistance de voûte + grill

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

- Démontez les supports de gradins.



- Dévissez l'écrou papillon.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance voûte/grill.

- Abaissez prudemment la résistance de voûte/grill.

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

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


## En cas d'anomalie



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

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

### Risque de blessure !


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

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	<p>Le four n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.</li></ul>
L'enceinte ne chauffe pas.	<p>Vous avez seulement sélectionné un mode de cuisson ou une température.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sélectionnez un mode de cuisson <b>et</b> une température.</li></ul>
	<p>La sécurité enfants  est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Horloge programmable - Modifier les réglages").</li></ul>
	<p>Le four n'est pas sous tension.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.</li></ul>

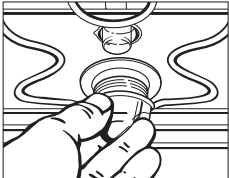
Problème	Cause et solution
12:00 clignote à l'écran.	<p>Une panne de courant a eu lieu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez l'heure (voir chapitre "Mise en service"). Les temps de cuisson doivent être réglés de nouveau.</li> </ul>
Py est allumé ou clignote à l'écran.	<p>Une panne électrique a eu lieu et la pyrolyse a été interrompue de ce fait.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Dès que la température dans l'enceinte dépasse 280 °C,  s'allume et la porte reste verrouillée.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position <b>0</b>.</li> </ul> <p>L'affichage de l'heure clignote.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez l'heure (voir chapitre "Mise en service").</li> </ul>
0:00 s'affiche de façon inattendue à l'affichage et  clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.	<p>Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur <b>0</b>. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.</li> </ul>
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	<p>La ventilation de refroidissement est activée.</p> <p>Dès que l'enceinte a refroidi en dessous d'une certaine température, le ventilateur s'arrête automatiquement.</p>

## En cas d'anomalie

---

Problème	Cause et solution
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) après le temps indiqué dans le tableau des pâtisseries.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. ■ Avec Chaleur sole-voûte  , les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.



Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.	<p data-bbox="376 233 813 264">La lampe halogène est défectueuse.</p> <div data-bbox="376 276 1043 408" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="395 296 986 387">Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid.</p></div> <ul data-bbox="376 427 1031 517" style="list-style-type: none"><li>■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.</li></ul>  <ul data-bbox="376 727 1043 1021" style="list-style-type: none"><li>■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas.</li><li>■ Remplacer la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li><li>■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite.</li><li>■ Remettez le four sous tension.</li></ul>

## En cas d'anomalie

---

Problème	Cause et solution
La porte ne peut pas être ouverte après le nettoyage par pyrolyse.	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position <b>0</b>.</li></ul> <p>Si le verrouillage ne s'ouvre pas, avertissez le service après-vente.</p>
Après le nettoyage par pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte.	<p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures, il reste donc de la cendre.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humide.</li><li>■ Si vous trouvez encore des salissures importantes, redémarrez le nettoyage par pyrolyse, en allongeant éventuellement la durée.</li></ul>
<i>F 32</i> est affiché.	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur <b>0</b> et sélectionnez de nouveau le niveau de pyrolyse de votre choix.</li></ul> <p>Si le code d'erreur apparaît une nouvelle fois, contactez le service après-vente.</p>
<i>F 33</i> apparaît sur l'écran.	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position <b>0</b>.</li></ul> <p>Si le verrouillage ne s'ouvre pas, avertissez le service après-vente.</p>
<i>F XX</i> est affiché.	<p>Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Avertissez le service après-vente.</li></ul>

## Service après-vente

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

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de cette notice d'utilisation et de montage.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site [www.miele.fr](http://www.miele.fr) dans la rubrique "Les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

## Conditions et durée de garantie

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

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

# Branchement électrique

## Risque de blessure !

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

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

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

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

Si la prise de courant n'est plus accessible ou si le branchement est prévu en **fixe**, un dispositif de sectionnement de chacun des pôles doit être prévu sur l'installation.

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

## Données de raccordement

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

Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

- modèle de l'appareil,
- N° de fabrication,
- les données de raccordement (tension d'alimentation/valeur de raccordement maximale).

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

## Four

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

Protection par fusible 16 A.

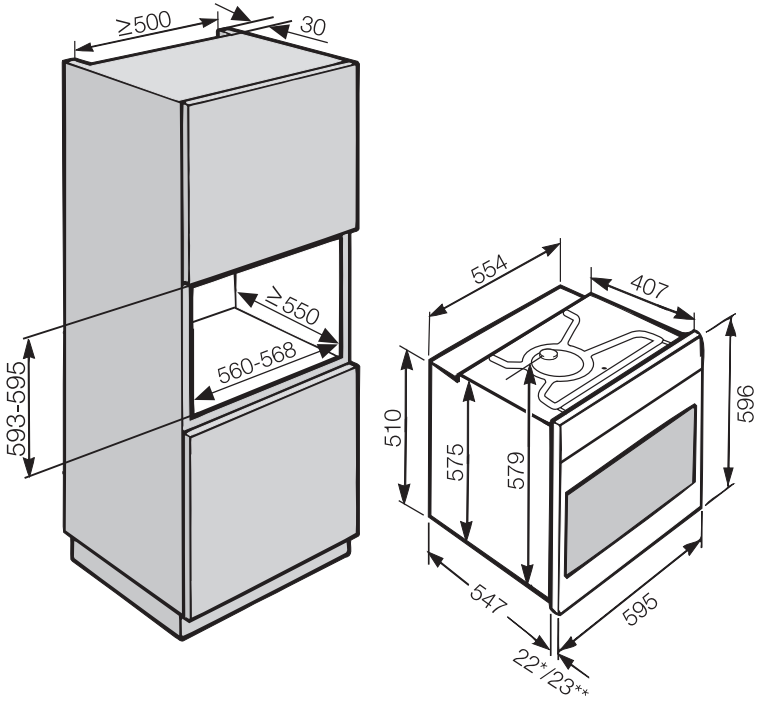
Effectuer le branchement à une prise avec mise à la terre.

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.



# Croquis cotés pour le montage

## Encastrement dans une colonne



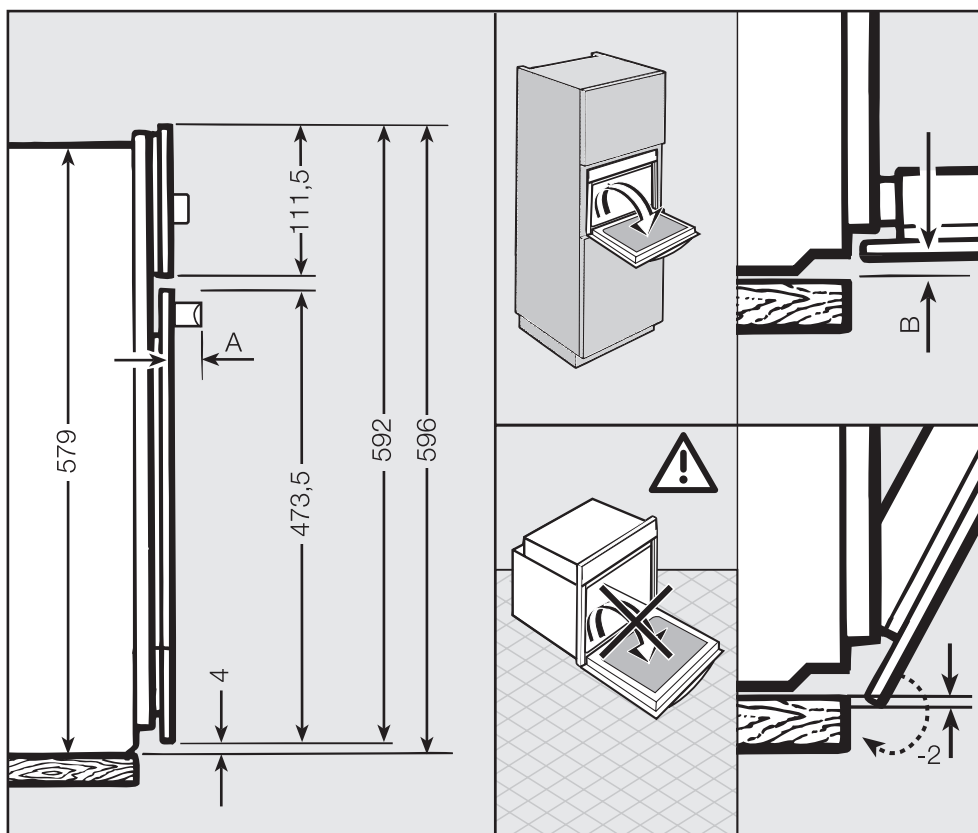
\* Four avec façade en verre

\*\* Four avec façade en métal

# Croquis cotés pour le montage

## Cotes détaillées de la façade du four


Les cotes sont indiquées en mm.



**A** H23xx : 45 mm  
H24xx, H26xx : 42 mm

**B** Four avec façade en verre : 2,2 mm  
Four avec façade en métal : 1,2 mm



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

Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Lors de l'encastrement, vérifiez les points suivants :

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

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

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

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

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

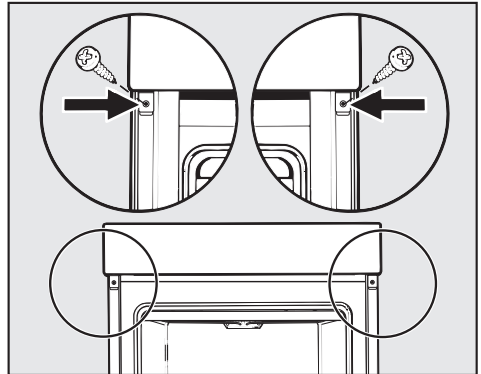
- Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.
- Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.

## Avant le montage

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

## Encastrement du four

- Raccordez le four au réseau électrique.



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

## **MIELE France**

### **Siège social**

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

### **Galerie Miele Paris**

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



**La ligne Consommateurs**

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

### **Siège en Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

H2361BP; H2363BP; H2661BP