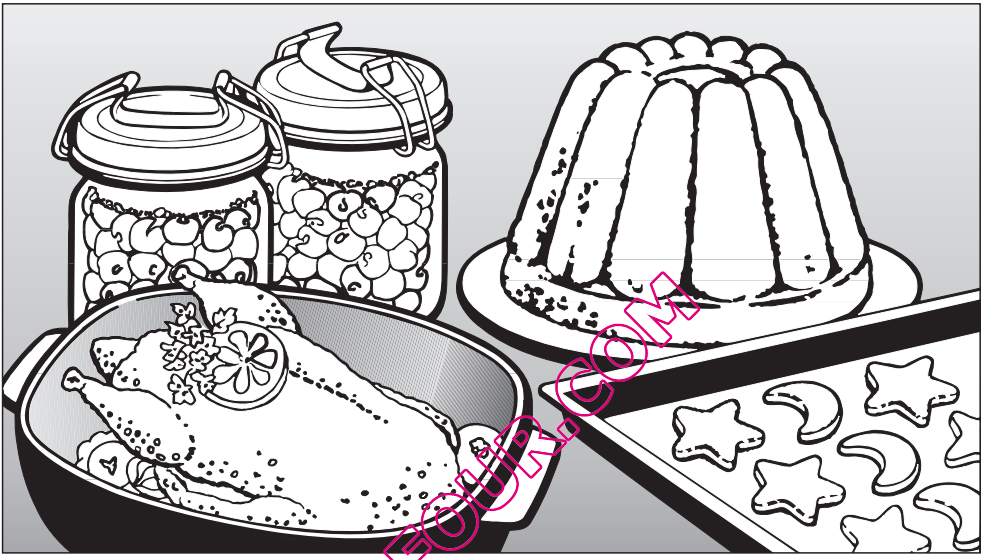
Miele

Notice d'utilisation et de montage



Four
H 4312 B

QUELFOUR.COM

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien** MIELE, disponibles à la vente :
- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur www.boutique.miele.fr

fr - FR

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

M.-Nr. 09 261 660

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde 5
Votre contribution à la protection de l'environnement 10
Description de l'appareil 11
H 4312 B, H 4412 B 11
Equipement 12
Commande du four 12
Ventilateur de refroidissement 12
Surfaces avec traitement PerfectClean 12
Surfaces en émail Perfect Clean 12
Eléments de commande escamotables 12
Accessoires 13
Plateau multi-usages et grille 13
Eléments de commande 14
Sélecteur de mode de cuisson 14
Sélecteur de température 14
Témoin de température ▭ 14
Modes de cuisson 15
Horloge programmable 16
Eléments de commande 16
Principe de commande 16
Mise à l'heure 17
Programmation de l'heure 17
Modifier le signal sonore 17
Utiliser la minuterie indépendante 18
Programmation de la minuterie 18
Contrôler le temps de minuterie et le modifier 18
Supprimer la minuterie 18
Mise en service 19
Utilisation du four 20
Utilisation simple 20
Préchauffage 20
Saisir le temps de cuisson (arrêt automatique) 21
Contrôler le temps de cuisson et le modifier 21
Supprimer le temps de cuisson 21
Conseils pour la pâtisserie 22
Température, temps de cuisson 22

QUELFOUR.COM

Moule . . . 22
Papier sulfurisé . . . 22
Moule rectangulaire . . . 23
Niveau de cuisson . . . 23
Produits surgelés . . . 23
Tableau de cuisson des pâtisseries . . . 24
Chaleur tournante + . . . 24
Chaleur sole-voûte . . . 25
Cuisson intensive . . . 26
Conseils de rôtissage . . . 27
Conseils . . . 28
Cuisson externe . . . 28
Temps de repos . . . 28
Cuisson de volaille . . . 28
Cuisson de viande congelée . . . 28
Tableau de rôtissage . . . 29
Conseils pour les grillades . . . 30
Réglages . . . 30
Préparation de la grillade . . . 31
Cuisson sur la grille . . . 31
Conseils . . . 31
Tableau des grillades . . . 32
Décongélation . . . 33
Cuisson . . . 34
Cuisson de plats cuisinés . . . 34
Cuisson éco . . . 34
Données à l'intention des instituts de contrôle . . . 35
Plats test suivant EN 60350 . . . 35
Classe d'efficacité énergétique suivant EN 50304 . . . 35
Nettoyage et entretien . . . 36
Façade . . . 36
Accessoires . . . 37
Plateau multi-usages . . . 37
Grille et supports de gradins . . . 37
Enceinte . . . 37
Joint, contre-porte . . . 37

QUELFOUR.COM

Table des matières

Email PerfectClean 38
Email catalytique 40
Démontage de la porte 41
Désassembler la porte 42
Remettre la porte 45
Démontage des supports de gradins 46
Démontage des parois catalytiques 46
Paroi arrière 47
Parois latérales 47
Anomalies et défauts 48
Service après-vente et garantie 50
Accessoires en option 51
Branchement électrique 54
Encastrement du four 55

QUELFOUR.COM

Ce four répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation non appropriée peut néanmoins entraîner des dégâts corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation et de montage avant d'utiliser votre four pour la première fois.
Elle contient des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

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

Utilisation conforme

▶ Ce four est destiné à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple :

– dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires
– dans les exploitations agricoles
– à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

▶ 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. Miele n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

▶ Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser ce four en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou ignorance ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité du four. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart du four à moins d'être constamment surveillés.

▶ Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser le four sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

QUELFOUR.COM

▶ Risque de brûlure !
Empêchez les enfants de toucher le four en cours de fonctionnement. Le four se réchauffe au niveau de la vitre de porte, du bandeau de commande et des ouvertures de sortie de l'air de l'enceinte. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes.

Sécurité technique

▶ Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par le fabricant.
Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

▶ Avant de monter le four, vérifier que celui-ci ne présente pas de dommage visible. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Il pourrait mettre votre sécurité en danger.

▶ La sécurité électrique de ce four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie. En cas de doute, faites contrôler toute l'installation domestique par un électricien.
Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

▶ Comparez les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique avec celles du réseau avant de brancher l'appareil.
Ces données doivent impérativement correspondre pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

▶ Ne branchez pas ce four avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas la sécurité suffisante (risque de surchauffe par ex.).

▶ Utilisez uniquement le four encastré afin que son fonctionnement en toute sécurité soit garanti.

▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four.
Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent entraîner des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

▶ La réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un Service Après Vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

QUELFOUR.COM

▶ Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, le four doit être mis complètement hors tension. Il est débranché du secteur électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

– Les fusibles de l'installation domestique sont ôtés.

– la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

▶ Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont le fabricant garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.

▶ En cas de détérioration du câble d'alimentation, adressez-vous à un professionnel agréé par le fabricant pour l'installation d'un câble de remplacement approprié.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

Utilisation et installation

⚠ Risque de brûlure !
Vers le four, des hautes températures se dégagent.

▶ Risque de blessure !
Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude. Prenez garde de ne pas touche la résistance de voûte/de gril.

▶ Risque d'incendie !
Surveillez le four lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile chaudes, car elles peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse qui a pris feu. Arrêtez le four et étouffez les flammes prudemment avec un couvercle ou une couverture.

▶ Risque d'incendie
Ne jamais utiliser le four pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité peuvent en effet prendre feu en raison du fort dégagement de chaleur.

▶ Risque d'incendie ! Respecter les temps de cuisson en modes "Multigril " et "Turbogril ".
Des temps de fonctionnement de la résistance gril trop longs peuvent dessécher les aliments et même provoquer leur inflammation.

QUELFOUR.COM

▶ Risque d'incendie !
N'utilisez pas les modes de cuisson "Multigril"/"Turbogril" pour faire cuire du pain ou faire sécher des fleurs ou des herbes.
Utilisez "Chaleur tournante +" ou "Chaleur sole-voûte".

▶ Risque d'incendie !
Si vous utilisez des boissons alcoolisées lors de la préparation d'aliments, tenez compte du fait que l'alcool s'évapore à hautes températures.
La vapeur d'alcool peut, dans des conditions extrêmes, prendre feu au contact des résistances chaudes.

▶ Risques de dommages !
Couvrez toujours les aliments que vous conservez au four. Leur humidité peut entraîner des points de corrosion dans l'appareil. Vous éviterez également que les aliments se dessèchent.

▶ Risque de dommage !
N'arrêtez pas le four si vous souhaitez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir votre plat au chaud.
Sélectionnez la température la plus basse du mode de cuisson sélectionné.
La ventilation de refroidissement reste activée automatiquement.
Vous éviterez ainsi que l'humidité dans le four et l'eau condensée provoquent de la corrosion dans le four et que le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement soient abîmés.

▶ Risque de dommage !
Ne jamais recouvrir l'enceinte avec du papier aluminium. L'émail pourrait se fissurer ou s'écailler en raison de l'accumulation de chaleur.
Ne posez donc pas non plus de poêle, casserole ou tôle directement sur la sole.

Lorsque vous utilisez des plaques de cuisson d'autres fabriquants, veillez à bien respecter une distance de 6 cm minimum entre le dessous de la plaque et la sole du four.

▶ Risque de dommage !
Evitez de déplacer les récipients, par ex. casseroles ou poêles en frottant sur la sole du four. La surface de la sole pourrait être endommagée.

▶ Risque de blessure ! Risque de dommage !
Ne versez jamais d'eau froide sur les plaques de cuisson ou dans l'enceinte du four lorsque leurs surfaces sont encore chaudes.
La vapeur d'eau qui se dégagerait peut provoquer des brûlures.
De plus l'émail peut être abîmé par le changement de température.

▶ Risque de blessure !
Faites toujours chauffer les aliments avec une température et une durée suffisantes pour éliminer les germes.
Mélangez les plats ou retournez-les pour qu'ils sont réchauffés uniformément.

QUELFOUR.COM

▶ Risque de dommage !
Si vous utilisez de la vaisselle en plastique vérifiez qu'elle supporte les hautes températures du four.
Sinon le plastique pourrait fondre à haute température et endommager le four. Veuillez suivre les instructions du fabricant.

▶ Risque de blessure ! Risque de dommage !
Ne faites pas bouillir ou chauffer des boîtes de conserve dans le four. La surpression générée provoquerait l'explosion des récipients.

▶ Risque de blessure !
Ne laissez pas la porte du four ouverte si cela n'est pas nécessaire. Vous pouvez vous blesser contre la porte ouverte ou trébucher dessus.

▶ Risque de dommage !
Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte et n'y déposez pas d'objets lourds.
Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Le four pourrait être abîmé.
La porte supporte une charge maximale de 15 kg.

Accessoires

▶ Les accessoires ne doivent être montés que s'ils sont agréés expressément par Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

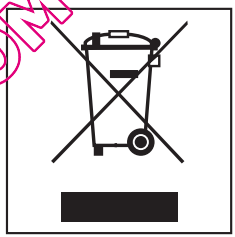
QUELFOUR.COM

Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de 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.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.

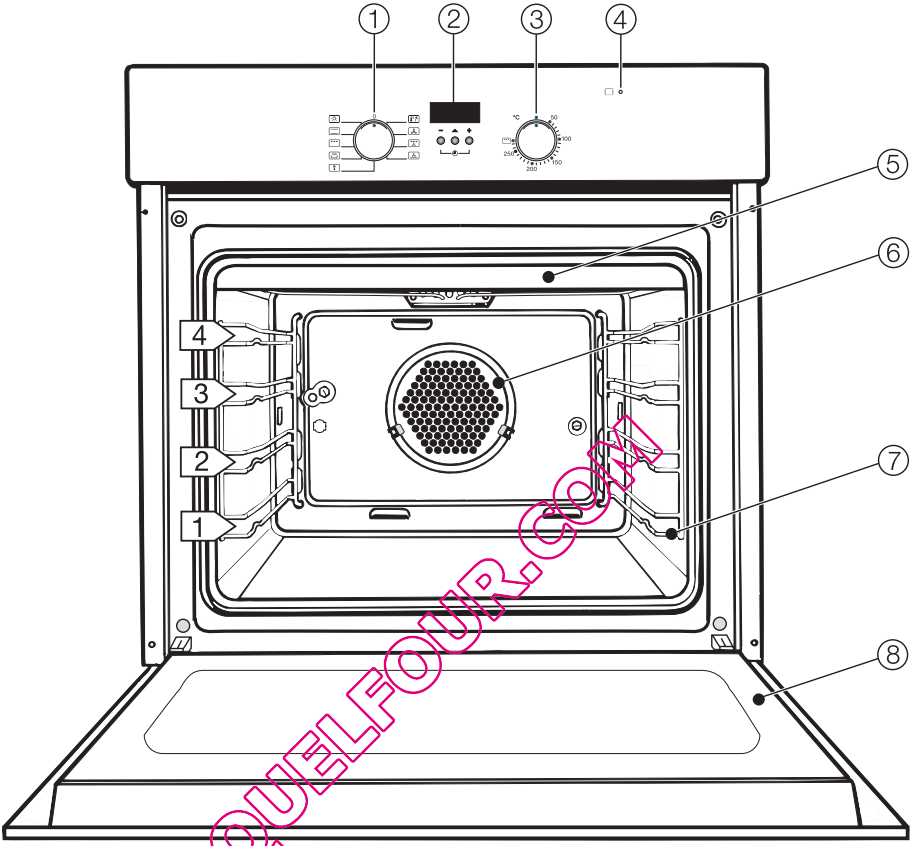


QUELFOUR.COM

Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

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

H 4312 B, H 4412 B



QUELFOUR.COM

① Sélecteur de mode de cuisson
② Horloge avec touches ⊖, ▲ et ⊕
③ Sélecteur de température
④ Témoin de température
⑤ Résistance de voûte + gril
⑥ Paroi arrière catalytique avec ouverture d'aspiration pour le ventilateur
⑦ Supports de gradins avec 4 niveaux de cuisson
⑧ Porte

Equipement

Commande du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de cuisson.

Sur les fours avec minuterie, il est également possible d'afficher

- l'heure
- la minuterie,
- l'arrêt automatique des cuissons

Ventilateur de refroidissement

A chaque cuisson, le ventilateur est enclenché automatiquement. 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.

Après une cuisson, le ventilateur fonctionne encore pendant quelque temps, afin que l'humidité ne se dépose pas sur l'enceinte, le bandeau de commande et la niche.
Il s'arrête automatiquement lorsque l'enceinte refroidit sous une certaine température.

Surfaces avec traitement PerfectClean

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

- Enceinte
- Plateau multi-usages

Les propriétés anti-adhésives de ce type de revêtement permettent d'éviter que les aliments ne s'incrustent en cuisant et facilitent le nettoyage.

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

Surfaces en émail Perfect Clean

La paroi arrière et les parois latérales sont revêtues d'un émail catalytique gris foncé qui s'auto-nettoie à températures élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses.

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

Eléments de commande escamotables

Les boutons sont escamotables.
En appuyant sur les éléments concernés il est possible de les enfoncer ou de les sortir.

N'enfoncez les boutons que lorsqu'ils sont positionnés sur 0, sans quoi vous risqueriez de les abîmer.

QUELFOUR.COM

Accessoires

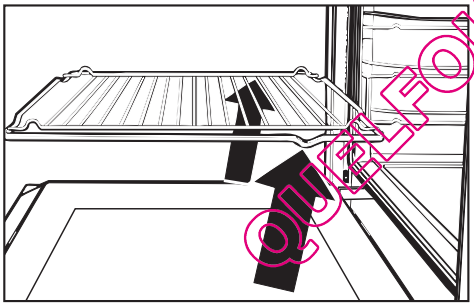
Votre four est équipé en série des accessoires suivants.

Vous trouverez d'autres accessoires sous www.miele-shop.com ou chez les revendeurs Miele ou au SAV.
Vous trouverez des informations concernant ces accessoires dans le chapitre du même nom.

Plateau multi-usages et grille

Le plateau multi-usages et les grilles s'insèrent dans les supports de gradins, aux différents niveaux.

Le plateau multi-usages et la grille sont pourvus d'une butée qui permet d'éviter qu'elles glissent quand elles sont partiellement sorties.

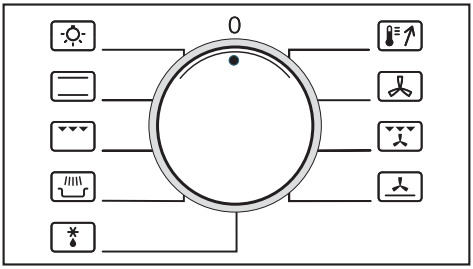


QUELFOUR.COM

Lorsque vous les introduisez, veillez à ce que ces butées se trouvent bien à l'arrière.

Il faut légèrement soulever la plaque et la grille pour pouvoir les sortir complètement.

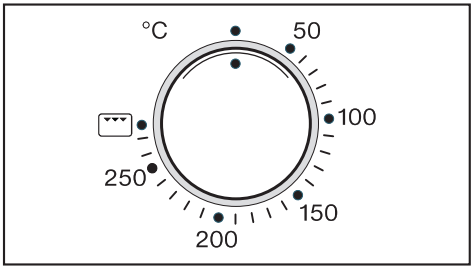
Sélecteur de mode de cuisson



Il permet de sélectionner le mode de cuisson.
Il se tourne indifféremment dans les deux sens.

- Chaleur sole-voûte
- Gril
- Cuisson éco
- Décongélation
- Chauffage accéléré
- Chaleur tournante +
- Turbogril
- Cuisson intensive
- Eclairage :
  permet d'enclencher l'éclairage de façon manuelle, par exemple pour nettoyer.

Sélecteur de température



Ce sélecteur vous permet de programmer progressivement les températures de cuisson.

Tournez le sélecteur de température uniquement vers la droite jusqu'à la butée et revenez en arrière.
Sinon vous risquez d'endommager le sélecteur.

Témoin de température

Dès qu'une température est sélectionnée, le chauffage de l'enceinte commence. Le **témoin de température** s'allume .

Dès que la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'arrête et le témoin de température s'éteint. Dès que la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, le chauffage se réenclenche.

QUELFOUR.COM

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

Modes de cuisson	Remarques
Chaleur tournante +	– Pour les pâtisseries et la cuisson de viande. – Il est possible de cuire sur plusieurs niveaux en même temps. – Le réglage de la température est plus faible qu'en mode "Chaleur sole-voûte" car le flux d'air chaud atteint immédiatement l'aliment.
Cuisson intensive	– Pour cuire les gâteaux ou tartes à garniture humide, les pizzas. – La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de gâteaux secs, ni pour les rôtis, car le jus de cuisson fonce trop.
Chaleur sole-voûte	– Pour la cuisson de recettes traditionnelles. – Pour préparer des soufflés. – Si vous utilisez des recettes anciennes, diminuez les températures indiquées dans les recettes de 10° C pour bien utiliser votre four. Le temps de cuisson ne change pas.
Cuisson éco	– Idéal pour les cuissons de longue durée. Très économique.
Multigril	– Pour griller des pièces plates (steaks) en grande quantité.
Turbogril	– Pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis. – Le réglage de la température est plus faible qu'en mode "Multigril" car la chaleur atteint immédiatement l'aliment en raison du flux d'air.
Décongélation	– Pour décongeler les produits surgelés en douceur.
Chauffage accéléré	– Pour préchauffer le four. Ensuite le mode de cuisson souhaité doit être choisi.

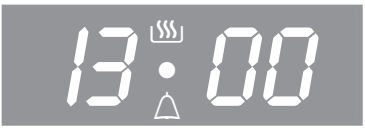
QUELFOUR.COM

Horloge programmable

L'horloge programmable (disponible suivant modèle)

- indique l'heure.
- peut servir de minuterie,
- peut arrrêter le four automatiquement lorsqu'un temps de cuisson est saisi.

Eléments de commande



La commande de l'horloge programmable s'effectue avec les **touches** ⊕, ⊕ et ⊖ et avec **l'écran**.

Touche	Fonction
⊕	– Ouvrir la fonction "Minuterie 🔔" – Ouvrir la fonction "Temps de cuisson" – Enregistrer les saisies
⊕ et ⊖	– Ouvrir la fonction "Heure ●"
⊕	– Augmenter les temps
⊖	– Réduire les temps – Modifier le signal sonore

Principe de commande

Lorsque vous ouvrez une fonction, le symbole correspondant clignote ("🔔", "♨" ou "●")

> Tant que le symbole clignote (env. 7 secondes), vous pouvez saisir le temps. Lorsque ce temps s'est écoulé, vous devez ouvrir de nouveau le symbole.

Les temps sont modifiés avec chaque pression sur les touches ⊕ ou ⊖ minute par minute.
Maintenez la touche enfoncée pour accélérer le défilement.

Après env. 7 secondes, la saisie est automatiquement enregistrée et le symbole s'allume.

Vous pouvez aussi presser la touche ⊕ pour enregistrer.

QUELFOUR.COM

Mise à l'heure

Dans le cas des fours avec horloge, il est nécessaire de la mettre à l'heure avant de pouvoir l'utiliser.

Après le raccordement de l'appareil "0•00" clignote.

- Appuyez simultanément sur les touches ⊕ et ⊖.
- Tant que le point "•" clignote, saisir l'heure avec la touche ⊕ ou ⊖.
  La minuterie s'affiche sur 24 h.

Après env. 7 secondes, la saisie est automatiquement enregistrée et le point "•" s'allume.

L'heure s'écoule minute par minute.

Programmation de l'heure

- Appuyez simultanément sur les touches ⊕ et ⊖.
- Tant que le point "•" clignote, saisir l'heure avec la touche ⊕ ou ⊖.
  La minuterie s'affiche sur 24 h.

L'heure s'écoule minute par minute.

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

Modifier le signal sonore

Vous avez le choix entre trois signaux sonores.

- Pressez la touche ⊖ jusqu'à ce que le signal retentisse.

A chaque pression sur la touche ⊖, un signal différent retentit.

Après env. 7 secondes, le signal qui a retentit en dernier est enregistré automatiquement.

Après une panne de courant, le signal sonore réglé en usine est rétabli.

QUELFOUR.COM

Utiliser la minuterie indépendante

Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines cuissons comme par exemple la cuisson d'oeufs.

Vous pouvez également l'utiliser en même temps qu'un temps de cuisson est programmé, par ex. pour vous rappeler d'ajouter des épices ou d'arroser un rôti.

La minuterie peut être comprise entre 1 minute et 23 heures et 59 min..

Programmation de la minuterie

■ Presser la touche ⊕ jusqu'à ce que le symbole "🔔" clignote à l'écran.

"0•00" est affiché.

■ Tant que le symbole "🔔" clignote, entrer le temps de minuterie.

Après que la saisie ait été enregistrée, l'heure est de nouveau affichée. Le symbole "◇" indique qu'un temps de minuterie a été saisi.

A la fin du temps de minuterie programmé

– "🔔" clignote.

– un signal retentit pendant environ 7 minutes.

■ Appuyez sur la touche ⊕.

Les signaux acoustiques et optiques sont désactivés.

Contrôler le temps de minuterie et le modifier

■ Presser la touche ⊕ jusqu'à ce que le symbole "🔔" clignote à l'écran.

Le temps de minuterie restant est affiché.
La dernière minute est affichée seconde par seconde.

■ Tant que "🔔" clignote, le temps de minuterie peut être modifié.

Supprimer la minuterie

■ Presser la touche ⊕ jusqu'à ce que le symbole "🔔" clignote à l'écran.

■ Tant que "🔔" clignote, régler le temps de minuterie sur "0•00" avec la touche ⊖ ou presser les touches ⊕ et ⊖ en même temps.

Le temps de minuterie est supprimé et l'heure est affichée.

QUELFOUR.COM

Si les boutons de commande sont enfoncés à la livraison, il faut les presser pour les sortir avant d'utiliser le four.

Dans le cas des fours avec horloge, il est nécessaire de la mettre à l'heure avant de pouvoir utiliser le four.

Enlevez
- les éventuels autocollants des accessoires et de la sole du four
- les éléments en liège situés en haut de l'enceinte.
- le film de protection sur la façade.

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

Avant d'utiliser le four, vous devez

- sortir les **accessoires** du four et les laver.
- **faire fonctionner le four à vide** pour éliminer plus rapidement les odeurs que dégagent généralement les appareils neufs.

■ Avant de faire chauffer le four, nettoyez-le avec un chiffon propre humecté afin de le débarrasser de la poussière et des restes d'emballage.

■ Pressez sur les sélecteurs de fonction et de température pour les faire ressortir.

■ Nous vous conseillons d'utiliser "Chaleur tournante + ⊠".

■ Réglez le niveau de puissance le plus élevé.

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

Aérez bien la cuisine pendant ce temps. Faites en sorte que l'odeur ne se répande pas dans d'autres pièces.

■ Attendez que l'enceinte ait refroidi.

■ Nettoyez ensuite l'enceinte avec une solution d'eau chaude et de produit nettoyant doux. Essuyez avec un chiffon propre.

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

Pour les **appareils avec horloge**, vous pouvez programmer un arrêt automatique du chauffage à vide, voir chapitre "Entrer le temps de cuisson".

QUELFOUR.COM

Utilisation simple

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez le mode cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson

L'éclairage de l'enceinte s'allume.

- Sélectionnez la température avec le sélecteur de température.

Le chauffage de l'enceinte et le ventilateur sont enclenchés.

- Après la cuisson, retirez les aliments du four.
  Positionnez le sélecteur de mode de cuisson et le sélecteur de température sur "0".

A l'issue de la cuisson, la **ventilation** 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.

Préchauffage

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

Il n'est utile de préchauffer que dans certains cas :

	– la cuisson de pâte à pain au seigle – la cuisson de rosbif et de filet de boeuf.
	– la cuisson des gâteaux / biscuits exigeant un temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes), – la cuisson des pâtes délicates (génoise).

N'utilisez pas le mode "Chauffage accéléré " pendant la phase de montée en température pour certaines préparations telles que pizzas, génoises ou petits sablés par exemple.
Ce type de préparation brunit trop vite sur le dessus.

Pour préchauffer :

- Sélectionnez "Chauffage accéléré ".
- Sélectionnez la température la plus élevée.

Le chauffage de l'enceinte commence.

- Lorsque le témoin de température s'éteint pour la première fois, sélectionnez le mode de cuisson souhaité et enfournez la préparation.

QUELFOUR.COM

Saisir le temps de cuisson (arrêt automatique)

Vous pouvez arrêter automatiquement le four en saisissant un temps de cuisson.

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

Vous pouvez programmer un temps de cuisson de 10 heures.

- Presser la touche ⊕ jusqqu'à ce que le symbole "♨" clignote à l'écran.

"0•00" est affiché.

- Tant que "♨" clignote, saisir le temps de cuisson avec les touches ⊕ et ⊖.

Après que la saisie ait été enregistrée, l'heure est de nouveau affichée. Le symbole "♨" indique qu'un temps de cuisson a été saisi.

Après la cuisson

– le chauffage de l'enceinte s'arrête.

– le ventilateur reste en marche.

– un signal retentit pendant environ 7 minutes.

– "♨" clignote.

- Appuyez sur la touche ⊕.

Les signaux acoustiques et optiques sont désactivés.

Dès que la touche ⊕ est enfoncée, le chauffage de l'enceinte redémarre. Mettez toujours l'appareil hors tension lorsque vous ne l'utilisez pas.

Contrôler le temps de cuisson et le modifier

- Presser la touche ⊕ jusqu'à ce que le symbole "♨" clignote à l'écran.

Le temps restant est affiché.

- Tant que "♨" clignote, le temps de cuisson peut être modifié.

Supprimer le temps de cuisson

- Presser la touche ⊕ jusqqu'à ce que le symbole "♨" clignote à l'écran.
- Tant que "♨" clignote, régler le temps de cuisson sur "0•00" avec la touche ⊖ ou presser les touches ⊕ et ⊖ en même temps.

Dès que le temps de cuisson est supprimé, la montée en température du four commence.
Arrêtez donc le four si vous n'en avez pas besoin.

QUELFOUR.COM

Veuillez respecter les gammes de température, les niveaux de cuisson et les temps indiqués dans le tableau de pâtisserie.

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

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

Température, temps de cuisson

La cuisson sera plus saine et votre plat agréablement doré si vous respectez les points suivants :

- Sélectionnez la température **la plus faible** indiquée dans le tableau.
  Ne dépassez pas la température indiquée dans le tableau de cuisson.
  Les températures plus élevées réduisent le temps de cuisson mais peuvent donner des résultats de brunissage très disparates. Il peut même arriver que les aliments ne cuisent pas bien.
- Une fois le temps de cuisson **le plus court** écoulé, vérifiez si les aliments sont cuits.
  Pour vérifier que les gâteaux et petits sablés sont cuits, piquez un cure-dent dans la pâte.
  Si celui-ci ressort sec, le plat est cuit.

Moule

	Matière
	Tout matériau résistant aux hautes températures
	Utilisez des moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, en aluminium mat ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif. Les moules clairs en métal ne permettent pas aux pâtisseries de dorer suffisamment et de façon régulière, voire dans certains cas de cuire correctement.

Papier sulfurisé

Grâce aux propriétés anti-adhésives du PerfectClean, il n'est **pas nécessaire de beurrer ou de poser du papier sulfurisé** sur le **plateau multi-usages**.
Les aliments cuits sont faciles à détacher.

Le papier sulfurisé est nécessaire avec

- **Les bretzels**, car le bicarbonate de soude utilisé lors du pochage de la pâte peut abîmer le traitement PerfectClean .
- **Les pâtes qui collent en raison de leur haute proportion de protides**, par exemple une génoise, des meringues ou des macarons.

QUEFOUR.COM

Moule rectangulaire

Disposez les moules rectangulaires ou de forme allongée de biais dans l'enceinte. Ceci permet de bien répartir la chaleur dans le moule et d'obtenir une cuisson régulière.

Niveau de cuisson

Les niveaux de cuisson sont comptés à partir du bas.

	Plateaux	Niveau de cuisson*
	1	1
	2	1 et 3
	3	1, 2 et 4 **
	1	1 ou 2
	1	1 ou 2

* Enfournez toujours les gâteaux dans des moules au niveau 1, sur la grille.

** En cas de pâtisserie humide, de gâteau ou de pain, ne pas enfourner plus de deux plateaux simultanément.

Produits surgelés

Pour cuire les surgelés (**gâteaux ou pizzas**) choisissez la température de cuisson la plus faible indiquée sur le paquet.
Faites cuire ces plats sur la grille, avec du papier sulfurisé. Au contact des produits surgelés, le plateau multi-usages peut se déformer, de sorte qu'il ne peut plus être enlevé tant qu'il est chaud. Chaque utilisation provoque une déformation du plateau.

Les produits surgelés tels que les **frites** ou les **pommes noisettes** peuvent être cuits sur le plateau multi-usages. Pour les cuire de façon saine, disposez du papier sulfurisé en dessous et réglez la plus faible des températures indiquées sur l'emballage. Retournez plusieurs fois l'aliment.

QUELFOUR.COM

Tableau de cuisson des pâtisseries

Chaleur tournante +

Pâtisseries/petits gâteaux	Température en °C	Niveau de cuisson recommandé	Temps[1] in minutes
Pâte à gâteau			
Quatre-quarts,	150–170	1	60–70
Pâte à gâteau (plateau)	150–170	1	65–80
Cake, marbré (moule)	150–170	1	60–80
Tarte aux fruits avec meringue ou nappage (plateau)	150–170	1	45–50
Tarte aux fruits (plateau)	150–170	1	35–45
Tarte aux fruits (moule)	150–170	1	55–65
Fond de gâteau [3]	150–170	1	25–30
Petits gâteaux[3] (gâteaux secs)	150–170	1, 3 [4]	20–25
Génoise [3]			
Gâteau (3 à 6 oeufs) [3]	160–180	1	25–35
Fond pour gâteau	160–180	1	20–25
Gâteau roulé[2]	160–180	1	20–25
Pâte brisée			
Fond de tarte	150–170	1	20–25
Petits gâteaux[3] (gâteaux secs)	150–170	1, 3 [4]	15–25
Tarte au fromage blanc	150–170	1	70–90
Tourte aux pommes	150–170	1	50–70
Tarte aux abricots avec glaçage	150–170	1	55–75
Quiche[2]	190–210	1	25–35
Pâte levée			
Faire lever la pâte	50	Sole de l'enceinte [5]	15–30
Kouglof	150–170	1	50–60
Gâteaux aux fruits (dans plateau)	160–180	1	40–50
Pain blanc	160–180	1	40–50
Pain complet[2]	170–190	1	50–60
Pizza (dans plateau) [3]	170–190	1	35–45
Tarte à l'oignon	170–190	1	35–45
Chaussons aux pommes	150–170	1, 3 [4]	25–30
Pâte à choux [3], choux	160–180	1, 3 [4]	30–40
Pâte feuilletée	170–190	1, 3 [4]	20–25
Meringues, macarons	120–140	1, 3 [4]	25–50

1) Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé..
Enlever 10 min si le four est préchauffé.

2) Préchauffer l'enceinte.

3) Pendant la phase de montée en température, ne pas utiliser le mode "Chauffage accéléré".

4) Retirez les plateaux 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.

Sélectionnez en général la température intermédiaire et vérifiez les aliments après le temps le plus court.

QUELFOUR.COM

Chaleur sole-voûte

Pâtisseries/petits gâteaux	Température en °C	Niveau de cuisson recommandé	Temps[1] in minutes
Pâte à gâteau			
Sablés	150–170	1	60–70
Kouglof	170–190	1	65–80
Pâte à gâteau (plateau)[1]	170–190	2	25–40
Gâteaux aux noix, marbré (moule)	150–170	1	60–80
Tarte aux fruits avec meringue ou nappage (tôle)	170–190	2	45–50
Tarte aux fruits (plateau)	170–190	2	35–45
Tarte aux fruits (moule)	160–180	1	55–65
Fond de tarte[2) 3)]	170–190	1	20–25
Petits gâteaux[2) 3)]	170–190	2	12–20
Génoise [2) 3)]			
Gâteau (3 à 6 oeufs) [2) 3)]	170–190	1	20–35
Fond de pâte (2 oeufs) [2) 3)]	170–190	1	15–20
Gâteau roulé[2) 3)]	180–200	2	12–16
Pâte brisée			
Fond de tarte	170–190	2	15–20
Petits gâteaux[2) 3)] (gâteaux secs)	170–190	2	10–20
Tarte au fromage blanc	170–190	1	70–90
Tarte aux pommes[2)3)]	210–220	2	30-35
Tourte aux pommes[2)]	170–190	1	45–65
Tarte aux abricots avec glaçage[2)]	170–190	1	55–75
Quiche[2)]	220–240	1	25–35
Pâte levée			
Faire lever la pâte	50	Sole [4)]	15–30
Kouglof	160–180	1	50–60
Gâteaux aux fruits (dans plateau)	180–200	2	40–50
Pain blanc	180–200	1	40–50
Pain complet[2)]	190–210	2	50–60
Pizza (dans plateau) [2) 3)]	190–210	1	30–40
Tarte à l'oignon[2)]	180–200	1	25–35
Chaussons aux pommes	160–180	2	25–30
Pâte à choux [2) 3)], Choux	180–200	2	25–35
Pâte feuilletée [2)]	190–210	2	15–25
Meringues [2)], macarons	120–140	2	25–50

1) Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé..
Enlever 10 min si le four est préchauffé.

2) Préchauffer l'enceinte.

3) Pendant la phase de montée en température, ne pas utiliser le mode "Chauffage accéléré".

4) Disposez la grille sur la sole et posez le récipient dessus.

Sélectionnez en général la température intermédiaire et vérifiez les aliments après le temps le plus court.

QUELFOUR.COM

Cuisson intensive

Convient spécialement pour

– gâteaux avec garniture humide, par ex. tarte aux prunes sur plateau, quiche.
– gâteau avec nappage sans fond précuit.

Pâtisseries/petits gâteaux	Température en °C	Niveau de cuisson recommandé	Temps[1] in minutes
Pâte à gâteau			
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plateau)	150–170	1	30–35
Pâte brisée			
Tarte au fromage	150–170	1	65–75
Tourte aux pommes	150–170	1	50–60
Gâteau aux abricots avec glaçage	150–170	1	50–60
Pâte levée			
Pizza (dans plateau)[2]	170–190	1	40–50
Tarte à l'oignon	170–190	1	25–35

1) Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé..
Enlever 10 min si le four est préchauffé.

2) Pendant la phase de montée en température, ne pas utiliser le mode "Chauffage accéléré ".

Sélectionnez en général la température intermédiaire et vérifiez les aliments après le temps le plus court.

QUELFOUR.COM

Recommandations	Remarques
Mode Chaleur tournante+	Vous pouvez également utiliser "Chaleur sole-voûte".
Type de vaisselle plats résistants aux hautes températures	Plat à rôtir, cocotte, plat en verre résistant aux hautes températures, sachet de cuisson, cocotte en terre cuite, grille sur le plateau multi-usages Nous conseillons la cuisson dans un plat fermé pour plusieurs raisons : – il reste suffisamment de jus pour préparer la sauce. – l'enceinte du four ne se salit pas autant qu'en cas de cuisson sur la grille.
Niveau de cuisson 1er à partir du bas	Avec "Chaleur sole-voûte" pour les volailles jusqu'à 1 kg, rosbif, filet, poisson, utiliser le niveau de cuisson 2.
Préchauffage pas nécessaire	La vaisselle est placée sur la grille dans le four froid. Le préchauffage n'est nécessaire qu'avec le rosbif et le filet.
Température Voir tableau de rôtissage	– Ne pas régler la température plus haut qu'indiqué. La viande va brunir mais elle 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, sélectionnez une température inférieure de 10 °C aux indications du tableau. La cuisson sera un peu plus longue mais la viande sera cuite de façon uniforme et .. – La **cuisson sur la grille** nécessite une température de 20 °C inférieure par rapport à une cuisson dans un plat fermé.
Temps de cuisson Voir tableau de rôtissage	Calcul du temps de cuisson : multiplier la hauteur du rôti par le temps de cuisson par cm : – Boeuf / gibier : 15–18 minutes/cm – Porc / veau / agneau : 12–15 minutes/cm – Rosbif / filet : 8–10 minutes/cm

QUEFOUR.COM

Conseils

Cuisson externe

La viande dore vers la fin du temps de cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

Temps de repos

Après la cuisson, enlevez la pièce rôtie de l'enceinte, enroulez-la dans l'aluminium et laissez-la reposer 10 mn. Vous perdrez moins de jus au moment de la découpe.

Cuisson de volaille

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

Cuisson de viande congelée

Vous pouvez cuire de la viande congelée sans décongélation préalable jusqu'à environ 1,5 kg.
Le temps de cuisson est prolongé d'env. 20 minutes par kg.

QUELFOUR.COM

Plats	Niveau de cuisson recommandé	Chaleur tournante+		Chaleur sole-voûte [1]	
		Température en °C [2]	Temps en min.	Température en °C [2]	Temps en min.
Rôti de boeuf, env. 1 kg	1	170–190	100–120	190–210	100–120
Filet de boeuf ou rosbif env. 1 kg [3]	1	190–210	45–55	200–220	45–55
Rôti de gibier, env. 1 kg	1 [4]	180–200	90–120	190–210	90–120
Rôti de porc ou échine, env. 1 kg	1	170–190	100–120	200–220	100–120
Petit salé, env. 1 kg	1	170–190	60–70	200–220	60–70
Pain de viande, env. 1 kg	1	160–180	70–80	190–210	70–80
Rôti de veau, env. 1,5 kg	1 [4]	170–190	100–120	190–210	100–120
Gigot, env. 1,5 kg	1	170–190	90–120	200–220	90–120
Selle d'agneau, env. 1,5 kg [3]	1	170–190	50–60	190–210	50–60
Volaille 0,8 - -1 kg	1 [4]	170–190	60–70	190–210	60–70
Volaille, env. 2 kg	1	170–190	90–110	190–210	90–110
Volaille, farcie, env. 2 kg	1	170–190	110–130	190–210	110–130
Volaille, env. 4 kg	1	160–180	150–180	180–200	150–180
Poisson, pièce, env. 1,5 kg	1 [4]	160–180	35–55	190–210	35–55

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé.

1) Pour le rôtissage, nous conseillons "Chaleur tournante+".
   Vous pouvez travailler également avec le mode de cuisson "Chaleur sole-voûte".
2) Température pour la cuisson dans le plat à rôtir.
   Si le rôti est préparé sur la grille, baissez la température de 20 °C.
3) Préchauffer l'enceinte.
4) Niveau de cuisson 2 en mode "Chaleur sole-voûte".

Les temps de cuisson du tableau sont donnés à titre indicatif.

QUELFOUR.COM

Conseils pour les grillades

⚠ Pour griller, fermez la porte de l'appareil.
Si la porte est ouverte, l'air chaud ne sera plus dirigé automatiquement vers le ventilateur pour être refroidi. Les éléments de commande chauffent. Risque de brûlure.

Réglages

	Remarques
Mode Multigril Turbogril:	 Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner. Pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis.
Type de vaisselle	Grille sur le plateau multi-usages
Niveau de cuisson à partir du bas Voir tableau des grillades	Grillades plates au niveau de cuisson 3 ou 4 Grillades de gros diamètre au niveau de cuisson 1 ou 2
Préchauffage	Préchauffez la résistance gril environ 5 minutes, porte fermée.
Température Voir tableau des grillades	– Grillades plates (par ex. côtelettes, steaks) : maximal ( ) – Grillades de gros diamètre (par ex. rôtis, volaille) : 240 °C – Ne pas régler la température plus haut qu'indiqué. La viande va brunir mais elle ne sera pas cuite.
Temps de cuisson Voir tableau des grillades	– Environ 6 à -8 minutes par côté pour les tranches de viande ou de poisson peu épaisses. Les pièces plus hautes ont besoin d'un peu plus de temps de chaque côté. – Environ 10 minutes par cm de diamètre pour les rôtis. – Retournez les grillades à mi-cuisson.

QUELFOUR.COM

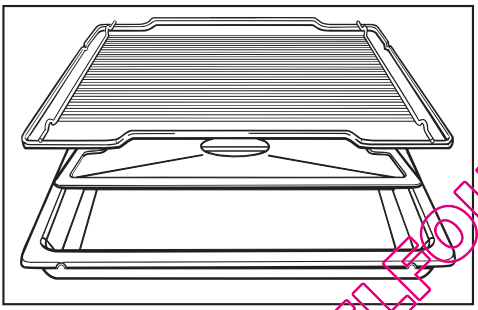
Préparation de la grillade

Rincez rapidement la viande sous un jet d'eau froide et séchez-la. Ne salez pas les grillades avant la cuisson pour éviter qu'elles perdent leur jus.

Vous pouvez badigeonner la viande maigre d'huile. Les autres graisses noircissent et fument facilement.

Nettoyez les poissons plats et les darnes comme d'habitude, salez-les et versez quelques gouttes de citron.

Cuisson sur la grille



- Posez la grille au-dessus du plateau multi-usages.
- Posez les grillades sur la grille.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Préchauffez la résistance gril environ 5 minutes, porte fermée.
- Enfournez les grillades et fermez la porte.
- Retournez les grillades à mi-cuisson.

Conseils

Faites cuire de préférence des grillades de même épaisseur de façon à avoir des temps de cuisson homogènes.

Si une grosse pièce de viande est très dorée en surface mais pas cuite à l'intérieur, vous pouvez descendre la pièce de viande d'un niveau de cuisson ou réduire la température.

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

– si elle est encore très élastique, l'intérieur est très rouge (bleu)
– si elle est moins souple, l'intérieur est rouge (saignant)
– si la cuiller s'enfonce à peine, la viande est cuite à point.

QUELPOUR.COM

Tableau des grillades

Préchauffez la résistance gril environ 5 minutes, porte fermée.

Types de grillades	Niveau de cuisson recommandé	Multigril		Turbogril:	
		Réglage de température	Temps de cuisson total en min. [1]	Température en °C	Temps de cuisson total en min. [1]
Grillades plates					
Steaks	3 ou 4[2]	maximal	10–16	220	20–25
Brochettes	3	240 °C	25–30	220	16–20
Brochettes de volaille	3	240 °C	20–25	200	23–27
Escalope panée	3 ou 4[2]	maximal	12–18	220	23–27
Foie	3 ou 4[2]	maximal	8–12	220	12–15
Croquettes de boeuf	3 ou 4[2]	maximal	14–20	220	18–22
Saucisses	3 ou 4[2]	maximal	10–15	220	9–13
Filet de poisson	3 ou 4[2]	maximal	12–16	220	13–18
Truites	3 ou 4[2]	maximal	16–20	220	20–25
Toast	3 ou 4[2]	maximal	2–4	220	3–6
Croque-monsieur	3 ou 4[2]	maximal	7–9	220	5–8
Tomates	3 ou 4[2]	maximal	6–8	220	8–10
Pêches	2	maximal	6–8	220	15–20
Grillades de gros diamètre					
Poulet rôti (env. 1 kg)	1[3]	240 °C	50–60	190	60–65
Rôti roulé, ∅ 7 cm, (env. 1 kg)	1	240 °C	75–85	200	100–110
Jarret de porc (env. 1 kg)	1	240 °C	100–120	200	95–100
Rosbif, filet de boeuf, env. 1 kg	1	–	–	250	25–35

1) retournez les grillades après mi-cuisson.
2) Sélectionner le niveau de cuisson en fonction de l'épaisseur de la pièce.
3) Niveau de cuisson 2 en "Turbogril".

Les temps de cuisson du tableau sont donnés à titre indicatif.

QUELFOUR.COM

En mode "Décongélation [*]" l'air de l'enceinte à température ambiante est brassé par le ventilateur pour décongeler en douceur les aliments.

Attention :

- sortez les produits de leurs emballages et disposez-les sur le plateau multi-usages ou dans un plat pour les décongeler.
- placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plateau multi-usages en-dessous. Ainsi la volaille ne baignera pas dans l'eau de décongélation.

⚠ Veillez particulièrement à la propreté lorsque vous décongelez de la volaille. N'utilisez pas le liquide de décongélation. Risque de salmonelles !

- Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons. La surface est alors assez souple pour recevoir l'assaisonnement.

Temps de décongélation

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

Plats	Poids	Temps en minutes
Poulet	800 g	90–120
Viande	500 g	60–90
	1 000 g	90–120
Saucisses	500 g	30–50
Poisson	1 000 g	60–90
Fraises	300 g	30–40
Gâteau au beurre	500 g	20–30
Pain	500 g	30–50

QUELFOUR.COM

Cuisson de plats cuisinés

Nous vous conseillons d'utiliser "Chaleur tournante + ".

Faites cuire les gâteaux ou pizzas surgelés sur la grille, avec du papier sulfurisé. Au contact des produits surgelés, le plateau multi-usages peut se déformer, de sorte qu'il ne peut plus être enlevé tant qu'il est chaud. Chaque utilisation entraîne une nouvelle déformation.
Vous pouvez faire cuire les produits surgelés tels que les frites, pommes noisette ou produits similaires sur le plateau multi-usages.

Exemple de plats cuisinés

Plats	Température en °C *	Niveau de cuisson à partir du bas*	Temps en minutes *	Remarque
Gratins de pommes de terre, de pâtes ou de légumes	250	1 ou 2	20 – 25	plat à gratin
Lasagnes, cannelloni	190	1 ou 2	35 – 40	emballage ouvert
Croque-monsieur, panini	200	1 ou 2	12 – 15	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Pizza précuite	200	1 ou 2	12 – 20	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Mini-pizza précuite	220	1 ou 2	8 – 10	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Galettes, beignets et pommes noisette	220	1 ou 2	12 – 20	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Quiche lorraine	220	1 ou 2	12 – 15	sur la grille recouverte de papier sulfurisé

* Veuillez respecter les consignes figurant sur l'emballage du produit.

QUELFOUR.COM

Cuisson éco

Ce mode de chauffage est parfait pour la cuisson des gratins qui doivent être croustillants sur le dessus.

Plats	Température en °C	Temps en minutes	Niveau de cuisson à partir du bas
Lasagnes	200	45 – 60	1
Gratin de pommes de terre	190	55 – 65	1
Tian de légumes	190	55 – 65	1
Gratin de pâtes	190	40 – 50	1

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

Plats test suivant EN 60350

Aliment	Moule	Mode	Niveau de cuisson à partir du bas	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes	Préchauffer
Gâteaux secs (8.4.1)	1 plateau multi-usages	Chaleur tournante +	1	140 [2]	25–45	non
	2 plateaux multi-usages [1]	Chaleur tournante +	1, 3	140 [2]	25–45	non
	1 plateau multi-usages	Chaleur sole-voûte	2	160 [2]	15–30	oui
Gâteaux individuels (8.4.2)	1 plateau multi-usages	Chaleur tournante +	1	160 [2]	25–35	non
	2 plateaux multi-usages	Chaleur tournante +	1, 3	160 [2]	25–35	non
	1 plateau multi-usages	Chaleur sole-voûte	2	160 [2]	25–35	oui
Biscuit de Savoie (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur tournante +	1	170 [2]	30–40	non
	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur sole-voûte	1	180 [2]	20–35	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur tournante +	1	160 [2]	105–125	non
	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur sole-voûte	1	180 [2]	90–120	non
Toasts (9.1)	Grille	Multigril	3	maximum	5–8	non
Grillade de steaks (9.2)	Grille sur le plateau multi-usages	Multigril	4	maximum	1. face: 8-13 2e face : 5-10	oui, 5 minutes

1) Retirez les plateaux 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 montée en température, ne pas utiliser le mode "Chauffage accéléré ".

QUELFOUR.COM

Classe d'efficacité énergétique suivant EN 50304

Selon la norme EN 50304, ces appareils correspondent à la classe d'efficacité énergétique **A**.
Ce classement a été déterminé en fonction des données de mesure en mode de cuisson "Chaleur tournante + ".

⚠ N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Façade

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade le plus rapidement possible.
Plus elles restent, plus elles s'incrustent et risquent de ne plus pouvoir être éliminées, voire de modifier l'aspect de la surface.

Nettoyez la façade avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux.
Vous pouvez également utiliser un chiffon en microfibres humide propre sans produit de nettoyage.

⚠ Si vous devez retirer les boutons pour nettoyer, il faut mettre le four hors tension avant. A cet effet, débranchez-le ou déclenchez le fusible correspondant de l'installation électrique .

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Sur les surfaces en verre, les rayures peuvent également provoquer des fissures.
Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

Evitez d'abîmer les surfaces !
Pour le nettoyage, n'utilisez pas

- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure.
- de produits anticalcaire.
- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer.
- de détergents contenant des solvants.
- de produits de nettoyage pour inox.
- de détergents pour lave-vaisselle.
- de sprays pour fours.
- de produits nettoyants pour verre.
- d'éponges dures ou avec tampon abrasif.
- de gommes de nettoyage.
- de grattoirs acérés.

QUELFOUR.COM

Accessoires

Plateau multi-usages

L'émail est recouvert de **PerfectClean**.

Suivez les conseils de nettoyage du chapitre "Email PerfectClean".

Grille et supports de gradins

Utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou un produit nettoyant spécial inox non abrasif.

Enceinte

Laissez d'abord refroidir votre enceinte avant de la nettoyer à la main. Risque de brûlure !

Nettoyez l'enceinte de préférence après chaque utilisation. Après plusieurs cuissons, les taches s'incrustent et le nettoyage est compliqué inutilement. Dans les cas extrêmes, les taches peuvent même abîmer la surface.

L'**enceinte** est **traitée PerfectClean**. Suivez les conseils de nettoyage et d'entretien du chapitre "Email traité PerfectClean".

La **paroi arrière** amovible et les **parois latérales** amovibles sont couvertes d'**émail catalytique** gris foncé. Suivez les conseils de nettoyage et d'entretien du chapitre "Email catalytique".

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez
- démonter la porte du four,
- désassembler la porte.
- retirer les supports de gradins.
- retirer la paroi arrière catalytique.
- retirer les parois latérales catalytiques.
- abaisser la résistance de voûte/gril.

Veuillez lire le chapitre correspondant aux pages suivantes.

Joint, contre-porte

Le joint entre l'enceinte et la contre-porte peut également se fissurer et se casser en raison des restes de graisse.

Nettoyez la contre-porte et le joint de porte de préférence après chaque utilisation avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite avec un chiffon doux. Vous pouvez également utiliser un chiffon en microfibres humide propre sans produit de nettoyage.

QUELFOUR.COM

Email PerfectClean

Surfaces avec traitement PerfectClean :

– Enceinte

– Plateau multi-usages

Ce procédé donne à l'émail un excellent **effet anti-adhésif** et une extraordinaire **facilité d'entretien** par rapport à l'émail utilisé jusqu'à présent sur les fours.

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

Afin de tirer parti des avantages de l'effet anti-adhésif et de la facilité d'entretien pendant de longues années, veuillez suivre les **conseils d'entretien** suivants.

Les surfaces traitées avec le nouveau procédé s'entretiennent comme le verre.
Vous pouvez couper les aliments sur le revêtement PerfectClean comme avec les plaques en émail courantes.

N'utilisez pas de couteau céramique sur les surfaces à traitement PerfectClean car il pourrait les rayer.

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

Il est important de nettoyer les accessoires PerfectClean après chaque utilisation pour en **optimiser l'usage** et conserver les avantages du revêtement anti-adhésif.
L'effet anti-adhésif se dégrade par la recuisson de résidus d'aliments provenant d'utilisation précédentes.
Plusieurs utilisations successives du four sans nettoyage intermédiaire rendent inévitablement le nettoyage plus compliqué.

Pour éviter toute détérioration des surfaces PerfectClean, évitez :

– les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,

– les produits nettoyants pour tables de cuisson vitrocéramique,

– la laine d'acier,

– les éponges avec tampon abrasif ou les éponges contenant des restes de produit abrasif,

– les sprays pour fours sur les surfaces PerfectClean si le temps d'action est trop long ou à une température trop élevée.

– le lavage en lave-vaisselle.

– évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage très abrasif

QUELFOUR.COM

Rincez soigneusement les restes de produit nettoyant à l'eau claire car les traces peuvent aussi nuire à l'effet anti-adhésif.

En cas de **salissures normales** nettoyez les surfaces PerfectClean de préférence avec une éponge spéciale vaisselle, de l'eau très chaude et du produit vaisselle.
Utilisez le côté grattoir de l'éponge si nécessaire.
Faites ramollir les résidus dans un bain lessiviel pendant quelques minutes, cela facilitera le nettoyage.

En cas de **salissures tenaces** le nettoyage peut être un peu plus intensif.

Retirez les éléments avec émail catalytique avant d'utiliser un spray de nettoyage pour four. L'émail catalytique est abîmé par ce type de sprays.

Laissez refroidir les surfaces à nettoyer à température ambiante. Pulvérisez ensuite du spray de nettoyage pour fours et laissez agir environ 10 min.
En cas d'utilisation du nettoyant spécial pour fours Miele, le temps d'action indiqué sur l'emballage peut être rallongé.
Si nécessaire, vous pouvez utiliser éventuellement le côté grattoir d'une éponge après avoir laissé agir le spray/nettoyant pour four.

Répétez ces étapes si nécessaire.

Après avoir pulvérisé le produit en spray, terminez le nettoyage en rinçant à l'eau claire, puis séchez.

Pour éliminer **les résidus tenaces** vous pouvez également utiliser un grattoir ou un tampon à récurer (par ex. Spontex).

La surface se nettoie bien avec les produits indiqués.

Même si les surfaces traitées PerfectClean devaient être endommagées par une utilisation inappropriée, l'effet anti-adhésif et la facilité d'entretien sont conservés au moins aussi bien que sur un bon émail classique.

Sachez en outre que :

– 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.
– les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates.
  Celles-ci n'altèrent cependant pas les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'enlever ces taches à tout prix.
  Utilisez uniquement les produits cités.

QUELFOUR.COM

Email catalytique

La **paroi arrière** et les **parois latérales** sont recouvertes d'émail catalytique gris foncé.
Ce revêtement s'auto-nettoie et élimine les taches d'huile et de graisse à haute température. Plus la température est élevée, plus le procédé est efficace.

> Le revêtement catalytique perd ses qualités autonettoyantes s'il est nettoyé avec des
> – nettoyants abrasifs,
> – brosses ou les éponges dures
> – sprays pour four.
> Il faut donc enlever tous les éléments à émail catalytique de l'enceinte avant de nettoyer le revêtement PerfectClean avec un spray pour fours.

Les **résidus d'assaisonnements, de sucre et de salissures du même type** ne pourront pas être éliminés par le revêtement catalytique. Ils doivent être nettoyés à la main. Vous pouvez à cet effet ôter les pièces de l'enceinte.
Pour les nettoyer, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une brosse douce.

Les éclaboussures de graisse et d'huile peuvent être éliminées du revêtement catalytique en chauffant l'enceinte. A cet effet :

- sortez les accessoires du four.
- Passez l'éponge dans l'enceinte et sur la contre-porte pour enlever un maximum de traces avant de commencer le processus de nettoyage. Ceci évitera qu'elles s'incrustent en cuisant.
- Sélectionner "Chaleur tournante + [⅄]".
- Sélectionnez la température la plus élevée.
- Faire chauffer l'enceinte pendant env. 1 heure. La durée est fonction du degré de salissure.

> Si le revêtement catalytique était fortement taché d'huile et de graisse, un film peut se déposer dans l'enceinte pendant le processus de nettoyage.

- Nettoyer ensuite les surfaces PerfectClean, le joint et la contre-porte.

Pour les appareils avec horloge, vous pouvez programmer un arrêt automatique, voir chapitre "Entrer le temps de cuisson".

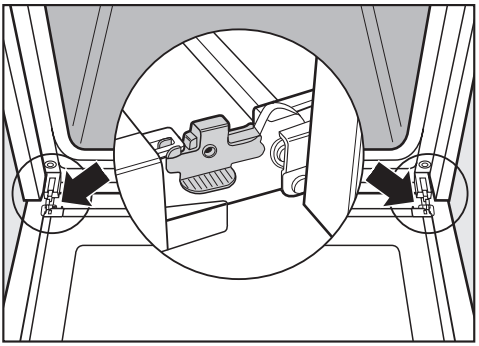
Ensuite à chaque fois que le four sera utilisé à température élevée, les résidus disparaîtront progressivement.

> Vous trouverez des pièces de rechange chez les revendeurs Miele agréés ou au SAV Miele si le revêtement catalytique des éléments de votre four n'est plus efficace suite à une utilisation non conforme ou à une salissure excessive.

QUELFOUR.COM

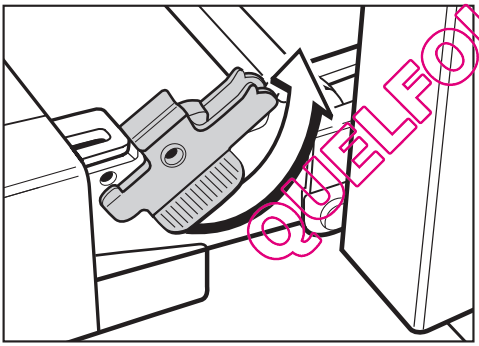
Démontage de la porte

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



Débloquez d'abord les étriers de blocage des deux charnières avant de démonter la porte.

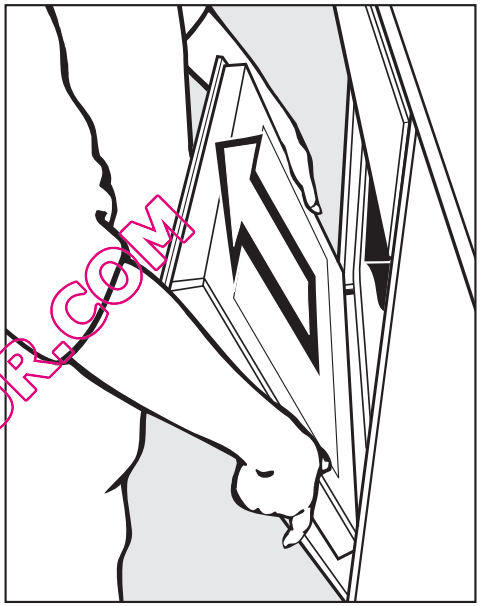
■ Ouvrez complètement la porte.



■ Déverrouiller les étriers de blocage des charnières en les tournant. Relevez les étriers de blocage au maximum.

■ Fermez la porte jusqu'à la butée.

Ne retirez en aucun cas la porte des supports en position horizontale. Ces derniers vont se rabattre et endommager l'appareil.
Risque de blessure.



QUELFOUR.COM

■ Prenez la porte par les côtés et retirez-la par le haut.

Ne sortez pas la porte par la poignée. La poignée pourrait rompre et les vitres pourraient être cassées.

Veillez à ne pas coincer la porte en la retirant.

Désassembler la porte

La porte est protégée par des joints contre la pénétration de vapeurs.

Si les vitres sont salies à l'intérieur, vous pouvez désassembler la porte pour les nettoyer.

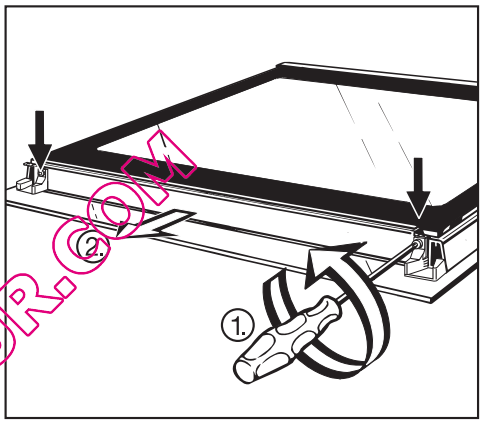
Pour le nettoyage des vitres, respectez les mêmes conseils d'entretien que pour la façade.
N'utilisez pas de produit abrasif, pas d'éponge ou de brosse dure et pas de racloir à lame acérée. Les surfaces seraient rayées. Les rayures peuvent entraîner le bris de verre.

N'utilisez pas de spray pour four. La surface des profilés aluminium serait abîmée.

Mettez les vitres de côté dans un endroit sûr pour éviter qu'elles ne se cassent.

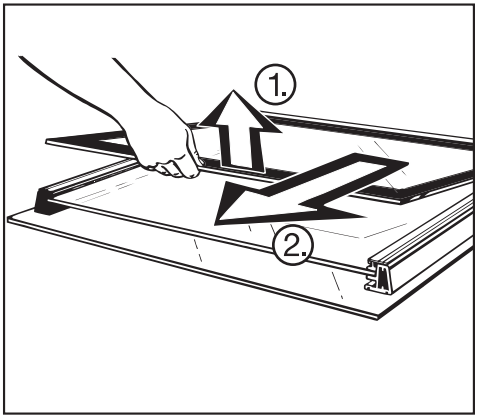
Dans tous les cas retirez la porte avant de la désassembler.

- Posez la porte 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.

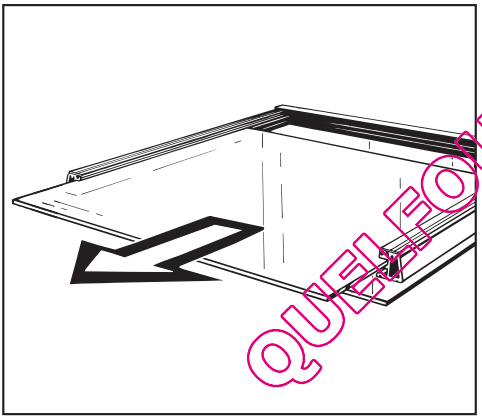


- Retirez les vis Torx, les guides ainsi que les bords avec les joints.
- Vous pouvez à présent enlever la vitre intérieure ainsi que la vitre intermédiaire.

QUELFOUR.COM



■ Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et retirez-la.

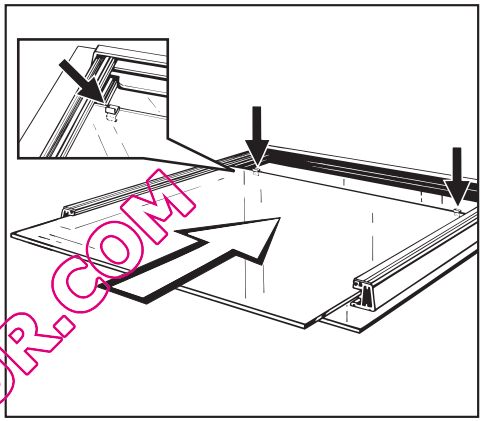


■ Retirez la vitre par l'avant.

Les profilés de joints situés sur le rebord supérieur de la vitre à droite et à gauche auprès des rails de guidage risquent de se défaire. Ces profilés empêchent la vitre de glisser dans le cadre.

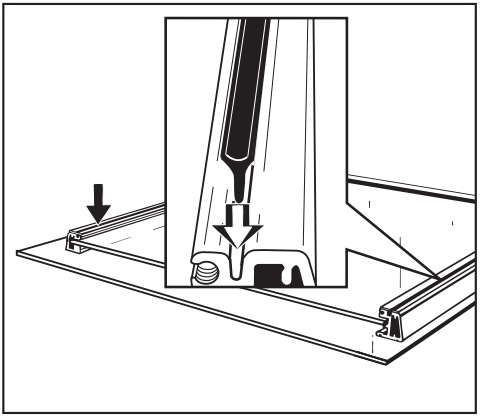
■ Nettoyez les vitres et les autres pièces.
Utilisez une éponge douce et du liquide vaisselle avec de l'eau chaude, ou un chiffon en microfibre humide propre. Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

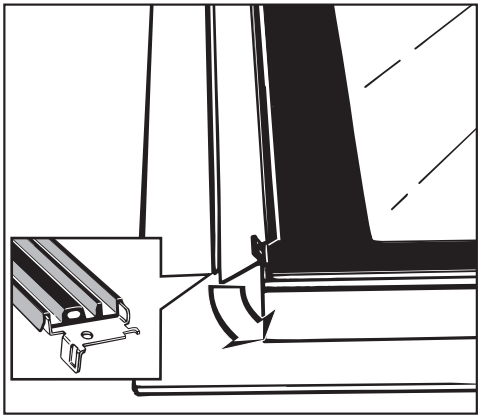
Réassemblez ensuite la porte :



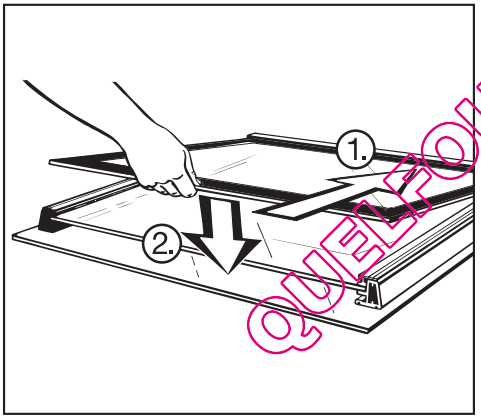
QUELFOUR.COM

■ Insérer la vitre intermédiaire presque au bout. Reposez les profilés de joints et poussez la vitre jusqu'au bout.





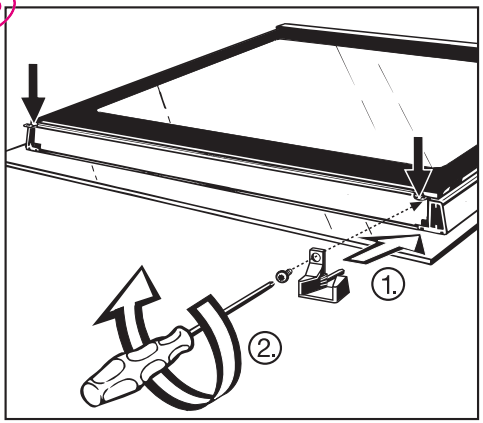
- Posez les joints latéraux pour la vitre interne dans les rainures prévues à cet effet.



- Posez la vitre interne, avec la sérigraphie vers le bas.
  Veillez à ce que les joints latéraux ne glissent pas et que la vitre soit insérée le plus loin possible.

- Posez le rebord avec le joint devant la vitre.

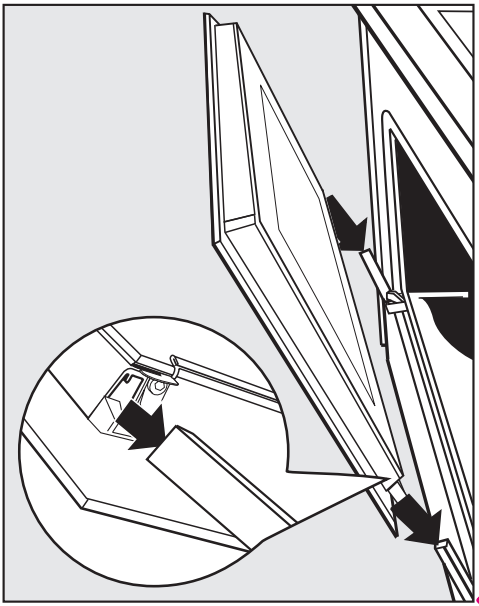
> La pose correcte du joint garantit que les vapeurs ne pénétreront pas entre les vitres pendant la cuisson.



- Replacez les guides et vissez le rebord.

QUELFOUR.COM

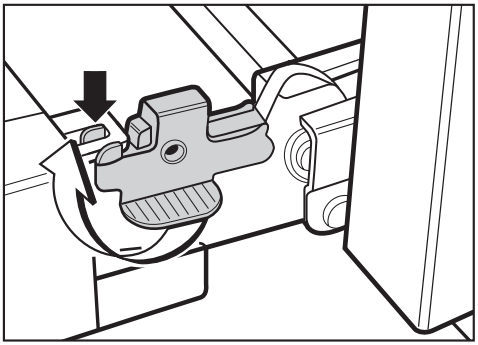
Remettre la porte



- Prenez la porte par les côtés et posez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez complètement la porte.



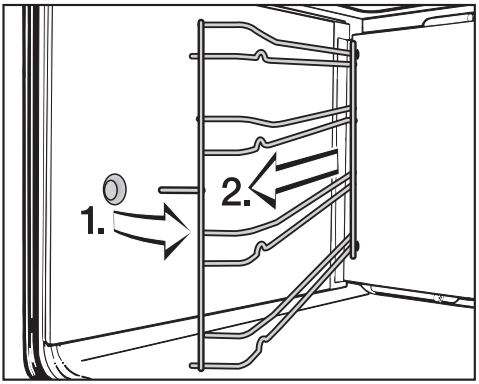
- Verrouillez les deux étriers de blocage en les tournant. Pour cela tournez les étriers jusqu'à la butée à l'horizontale.
  L'ergot de verrouillage de l'étrier doit s'encrantер dans la languette sur la porte.

Les étriers de blocage doivent impérativement être bloqués après le nettoyage et le remontage de la porte sans quoi celle-ci pourrait se détacher des fixations et s'abîmer.

QUELFOUR.com

Démontage des supports de gradins

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes et avoir refroidi.



- Sortir les supports de gradins de leur fixation à l'avant et les retirer.
  Enlevez également les parois latérales catalytiques.

Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse. Montez les pièces avec précaution.

Démontage des parois catalytiques

⚠ Risque de brûlure !
Les résistances doivent être éteintes et avoir refroidi.

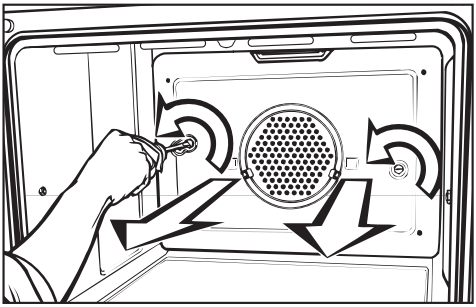
Suivant le degré de salissure, vous pouvez retirer la paroi arrière pour nettoyer.

Suivez les conseils de nettoyage et d'entretien du chapitre "Email catalytique".

QUELFOUR.COM

Paroi arrière

- Mettez l'appareil hors tension : en le débranchant ou en ôtant le fusible.
- Retirer les supports de gradins avec les parois latérales.



- Desserrez les vis et retirez la paroi arrière.

> ⚠ Risque de blessure !
> N'utilisez pas le four sans la paroi arrière montée.

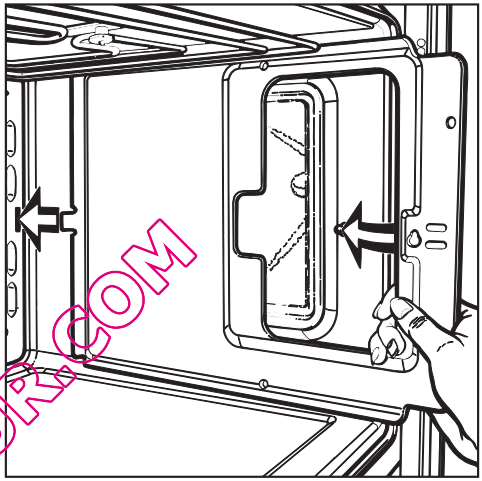
Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse. Montez les pièces avec précaution.

- Remettre l'appareil sous tension.

Parois latérales

- Retirer les supports de gradins avec les parois latérales.

Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse. Montez les pièces avec précaution.



- Insérer les parois latérales dans l'ouverture de la paroi arrière et les maintenir.
- Insérer les supports de gradins dans les ouvertures de la paroi arrière et les enclencher dans leurs fixations des parois latérales.

QUELFOUR.COM

Anomalies et défauts

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou défauts qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.
Si vous ne trouvez pas la cause d'une anomalie ou que vous ne parvenez pas à la résoudre, avertissez le service après-vente.

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

Problème	Cause et solution
L'enceinte ne chauffe pas.	– Vérifiez si vous avez sélectionné un mode de cuisson **et** une température. – Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Le four chauffe mais l'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse. ■ Mettez l'appareil hors tension : en le débranchant ou en ôtant le fusible. ■ Dévisser le cache de l'éclairage et la bague d'étanchéité. ■ Remplacez l'ampoule. Emportez l'ampoule usagée pour acheter la nouvelle afin d'être sûr d'acheter le modèle approprié (230 V, 25 W, E 14, résistante jusqu'à 300 °C). ■ Revissez le cache de l'éclairage et la bague d'étanchéité. ■ Remettre l'appareil sous tension.

QUELFOUR.COM

Problème	Cause et solution
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Le ventilateur se réenclenche un certain temps pour éviter que l'humidité se dépose dans l'enceinte, sur le bandeau de commande ou sur le meuble d'encastrement en fin de cuisson. Il s'arrête automatiquement lorsque la température du four redescend en dessous d'une certaine valeur. La température diminue plus rapidement si vous ouvrez la porte.
Les gâteaux ne sont pas cuits, bien que le temps indiqué ait été respecté ?	– Vérifiez que la température est correcte. – Vérifiez si vous avez modifié la recette. Une quantité de liquide, oeufs, plus importante exige un temps de cuisson plus long à cause de la pâte plus liquide également.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Les gâteaux ne sont jamais dorés uniformément. Si la pâtisserie n'est pas dorée uniformément en mode **Chaleur tournante +** : – vérifiez si la température sélectionnée est trop élevée. – vérifiez si vous avez bien sélectionné le bon niveau de cuisson. En mode **Chaleur sole-voûte** : – vérifiez le matériau du moule. Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats. – vérifiez si vous avez bien sélectionné le bon niveau de cuisson.
L'émail catalytique présente des taches couleur de rouille.	En cas de cuisson de grillade sur grille, les épices peuvent être projetés par le flux d'air sur les parois. La catalyse ne fait pas disparaître ces taches mais vous pouvez les enlever avec de l'eau chaude, du produit de vaisselle et une brosse souple.
"0•00" clignote.	Suite à une panne électrique, tous les temps saisis ont été effacés. Le signal sonore d'usine a été rétabli. Les temps et éventuellement le signal sonore doivent être reprogrammés.

GUELFOUR.COM

Service Après Vente

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

– votre revendeur Miele

ou

– la ligne Consommateurs Miele.

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

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

Conditions et durée de garantie

La durée de la garantie est de 1 an.

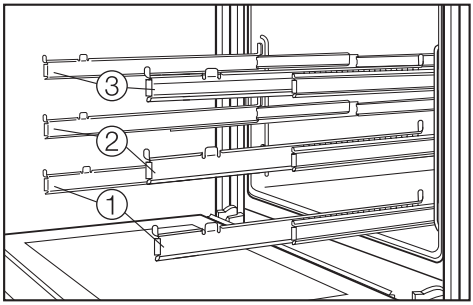
Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

QUELFOUR.COM

Miele propose une série d'accessoires et de produits d'entretien conçus pour votre four.
Vous pouvez commander ces produits sous www.miele-shop.com, auprès du SAV Miele (voir au dos de la notice) ou de de votre revendeur Miele.

Rails télescopiques HCE 62



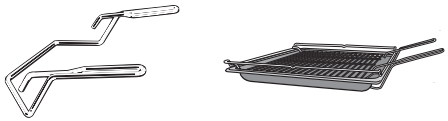
Ces rails télescopiques vous permettent de travailler avec trois niveaux de cuisson.
A chaque niveau de cuisson vous pouvez sortir la plaque ou la grille du four ce qui vous donne une vision globale de vos aliments.

Plateau multi-usages et grille

Vous pouvez commander ces pièces en plus de celles qui sont fournies.

Lors de la commande, indiquez le modèle de votre appareil.

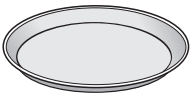
Poignée



Pour sortir ou enfourner le plateau multi-usages et la grille.

QUELFOUR.COM

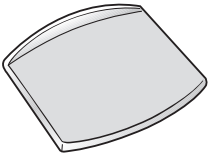
Moule à pizza



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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

Pierre à pizza



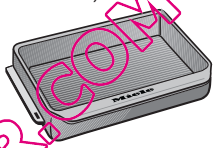
La pierre à pizza permet de réussir pizzas, quiches, pains et petits fours à base de pâte à pain dont le fond doit être bien croustillant.
a pierre à pizza est en céramique réfractaire et sa surface est émaillée.
Elle se pose sur sur la grille.
Pour poser et retirer les aliments, une pelle en bois est fournie.

Plat à rôtir

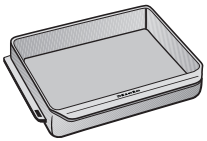
Contrairement aux autres plats à rôtir ce plat à rôtir s'enfourne directement dans les supports de gradins du four. Il est doté d'une butée de sécurité comme le plat universel.
La surface du plat à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

Le plat à rôtir est disponible dans deux profondeurs différentes.
Veuillez indiquer la désignation de modèle correspondante à l'achat.

– HUB 61-22/HUB 62-22 (profondeur : 22 cm)

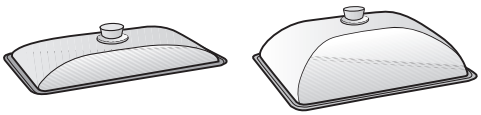


– HUB 61-35 (profondeur : 35 cm)



QUELFOUR.COM

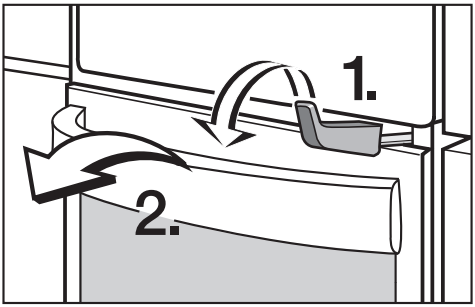
Couvercle pour plat à rôtir



Des couvercles correspondant aux plats à rôtir sont également disponibles.

Lors de la commande de votre couvercle, indiquez la profondeur de votre plat à rôtir.

Dispositif de verrouillage (sécurité enfants)



Le dispositif de verrouillage se fixe en haut à gauche du bandeau de commande et empêche l'ouverture de la porte. La porte ne peut être ouverte qu'en actionnant le levier.

Voûte en émail catalytique

La voûte est mise en place au-dessus de la résistance de chauffage de voûte. Lors de la commande, indiquez le modèle de votre appareil.

QUELFOUR.COM

Chiffon microfibres Miele

Pour enlever facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Produit nettoyant pour fours Miele

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

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 branchement doit être conforme aux normes 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.

L'utilisateur doit prévoir un sectionneur avec une ouverture d'au moins 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs.

Les **indications de branchement** nécessaires sont fournies sur la plaque signalétique visible porte ouverte sous l'enceinte.
Ces indications doivent absolument correspondre à celles du réseau.

Si vous demandez des renseignements auprès d'un de nos points de vente, mentionnez toujours le voltage ainsi que le type d'appareil et son numéro de fabrication.

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

QUELFOUR.COM

Four

Le four est doté d'un câble à 3 conducteurs d'env. 1,7 m avec fiche pour monophasé 220-230 V, 50 Hz.

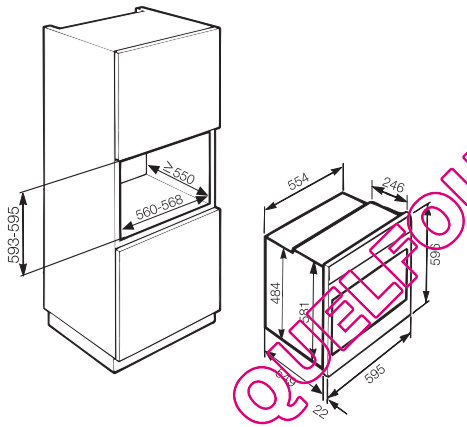
Protection 16 A.
Effectuer le branchement à une prise avec mise à la terre.

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

⚠ L'appareil ne doit être utilisé qu'une fois encastré.

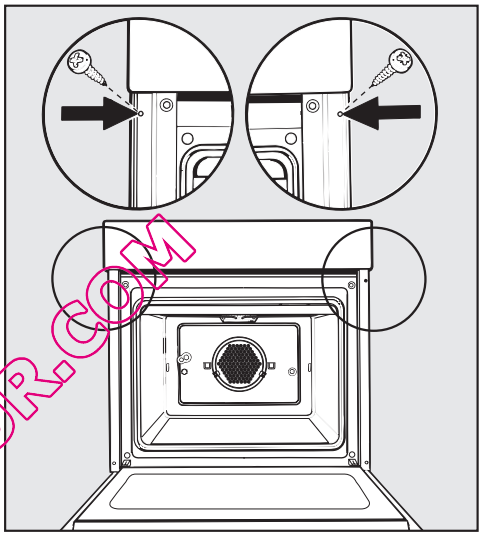
Ne pas monter de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche dans le meuble d'encastrement. Elles empêchent l'arrivée d'air froid nécessaire pour refroidir l'appareil.

Ne soulevez pas le four par la poignée. La porte pourrait être endommagée.



Mettez la prise de branchement hors tension.

- Branchez le four.
- Placez le four dans l'armoire d'encastrement et ajustez.



- Ouvrez la porte de l'appareil et fixez le four aux parois de l'armoire grâce à deux vis.

QUELFOUR.COM

Miele

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

SOUELFOUR.COM

Internet
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

Änderungen vorbehalten / 22 / 3412

M.-Nr. 09 261 660 / 01

(H 4312 B)

CE