

Miele

Notice d'utilisation et de montage



Four
H 5140 B, H 5240 B

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

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

fr - FR

M.-Nr. 07 959 540

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 |
| Équipement | 12 |
| Commande du four | 12 |
| Dispositifs de sécurité | 12 |
| Sécurité enfants | 12 |
| Sécurité "oubli" | 12 |
| Ventilateur de refroidissement | 12 |
| Porte ventilée | 12 |
| Surfaces à revêtement PerfectClean | 13 |
| Surfaces à émaillage catalytique | 13 |
| Dispositifs d'économie d'énergie | 13 |
| Affichage de l'heure | 13 |
| Accessoires | 13 |
| Plateau multi-usages et grilles avec butée de sécurité | 13 |
| Éléments de commande | 14 |
| Sélecteur de mode de cuisson | 14 |
| Sélecteur de température | 15 |
| Touches sensibles | 15 |
| Symbole affichés | 16 |
| Le triangle ▲ sur l'écran | 17 |
| Modes de fonctionnement | 18 |
| Mise en service | 20 |
| Mettre l'horloge à l'heure | 20 |
| Programmation de l'heure | 20 |
| Nettoyage et première montée en température | 21 |
| Utilisation du four | 22 |
| Utilisation simple | 22 |
| Ventilateur de refroidissement | 22 |
| Température préprogrammée | 22 |
| Modification de la température | 23 |
| Témoin de température | 23 |
| Préchauffage | 23 |
| Départ et arrêt automatique du four | 24 |
| Saisir la durée | 24 |
| Saisir la durée et décaler la fin de cuisson | 25 |

| | |
|---|----|
| Fin d'une cuisson | 26 |
| Vérifier / modifier les temps saisis | 26 |
| Suppression des temps indiqués | 26 |
| Minuterie indépendante | 27 |
| Réglages  | 28 |
| Modifier le statut d'un réglage | 29 |
| Sécurité enfants | 30 |
| Conseils pour la pâtisserie | 31 |
| Moule | 31 |
| Papier sulfurisé | 31 |
| Moule rectangulaire | 31 |
| Remarques sur les indications du tableau | 32 |
| Température, temps de cuisson | 32 |
| Niveau de cuisson | 32 |
| Produits surgelés | 32 |
| Tableau de cuisson des pâtisseries | 33 |
| Chaleur tournante +  | 33 |
| Chaleur sole-voûte  | 34 |
| Cuisson intensive  | 35 |
| Conseils de rôtissage | 36 |
| Conseils | 37 |
| Cuisson externe | 37 |
| Temps de repos | 37 |
| Cuisson de volaille | 37 |
| Cuisson de viande congelée | 37 |
| Tableau de rôtissage | 38 |
| Conseils relatifs à la cuisson basse température | 39 |
| Comment procéder | 39 |
| Temps de cuisson/températures à coeur | 40 |
| Conseils pour les grillades | 41 |
| Préparation de la grillade | 43 |
| Cuisson sur la grille | 43 |
| Conseils | 43 |
| Tableau des grillades | 44 |
| Décongélation | 45 |
| Stérilisation des conserves | 46 |
| Préparation de plats cuisinés | 47 |

Table des matières

| | |
|--|----|
| Données à l'intention des instituts de contrôle | 48 |
| Nettoyage et entretien | 49 |
| Façade | 49 |
| Accessoires | 50 |
| Plateau multi-usages | 50 |
| Grille et supports de gradins | 50 |
| Enceinte | 50 |
| Joint, contre-porte | 50 |
| Email PerfectClean | 51 |
| Email catalytique | 53 |
| Démontage de la porte | 54 |
| Désassembler la porte | 55 |
| Remettre la porte | 58 |
| Démontage des supports de gradins | 59 |
| Démontage de la paroi arrière | 59 |
| Abaisser la résistance de voûte + grill | 60 |
| Anomalies et défauts | 61 |
| Service après-vente et garantie | 63 |
| Accessoires en option | 64 |
| Branchement électrique | 66 |
| Croquis cotés pour le montage | 67 |
| Dimensions de l'appareil et niche | 67 |
| Dimensions détaillées de la façade | 68 |
| Encastrement du four | 69 |

QUELFOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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.

QUELFOUR.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

► Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité du four. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.

► Les enfants 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.

► 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. Risque de brûlure !

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, vérifiez 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).

QUELFOURS.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Avant de brancher le four, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder 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.
- ▶ 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).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation et installation

Attention ! Risque de brûlure !
le four dégage des températures élevées !

► Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude. Attention à la résistance voûte/gril. Risque de brûlure !

► Surveillez le four lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile chaudes, car elles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

► Veuillez respecter les temps de cuisson indiqués en modes "Multi-gril  "Gril éco  et "Turbogril ". Des temps de fonctionnement de la résistance gril trop longs peuvent dessécher les aliments et même y mettre feu. Risque d'incendie.

► N'utilisez pas les modes de cuisson "Multigril ", "Gril éco  et "Turbogril " pour faire cuire du pain ou faire sécher des fleurs ou des herbes.

Risque d'incendie !
Utilisez "Chaleur tournante + " et "Chaleur sole-voûte ".

► Attention, de l'alcool est souvent utilisé dans la composition des plats. L'alcool s'évapore à température élevée.

La vapeur d'alcool peut, dans des conditions extrêmes, prendre feu au contact des résistances chaudes. Risque d'incendie !

► 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.

► Si vous voulez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud après leur cuisson, n'éteignez pas le four.

Laissez le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson choisi et sélectionnez la température la plus basse.

N'éteignez surtout pas le four. Sinon l'humidité augmente dans l'enceinte et l'eau condensée

- pourrait entraîner une corrosion de l'enceinte
- pourrait abîmer le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement.

► Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte avec du film d'aluminium en modes "Chaleur sole-voûte "/"Chaleur sole "/"Cuisson intensive "/"Chaufage accéléré ".

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 sur la sole.

Si vous utilisez une plaque à pâtisserie d'un autre fabricant, vérifiez que la distance entre la sole du four et le bas de la plaque est d'au moins 6 cm.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Ne versez jamais d'eau froide sur le plateau multi-usages ou dans l'enceinte du four lorsque leurs surfaces sont encore chaudes. La vapeur d'eau générée peut entraîner des brûlures. L'émail peut être abîmé par le changement de température.

► Veillez à ce que les aliments soient toujours suffisamment réchauffés. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont éliminés que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et une durée suffisamment longue (> 10 min). En cas de doute, prolongez le temps de réchauffage. Il est par ailleurs important que la température soit répartie uniformément dans les aliments. Pour cela remuez ou retournez régulièrement les aliments.

► N'utilisez que de la vaisselle en plastique résistant au four. Les autres types de plastique fondent à température élevée. Le four pourrait être abîmé.

► Ne faites pas bouillir ou chauffer des boîtes de conserve dans le four. La surpression générée pourrait les faire éclater. Risque de blessures et de dommages matériels !

► Evitez de déplacer les récipients, par ex. casseroles ou poêles en frottant sur la sole du four. La surface de la sole peut s'endommager.

► 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.

► N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité peuvent en effet prendre feu en raison du fort dégagement de chaleur.

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.

Votre contribution à la protection de l'environnement

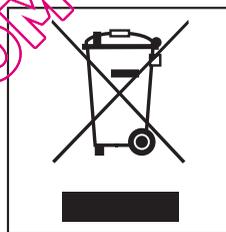
Enlèvement de l'emballage

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

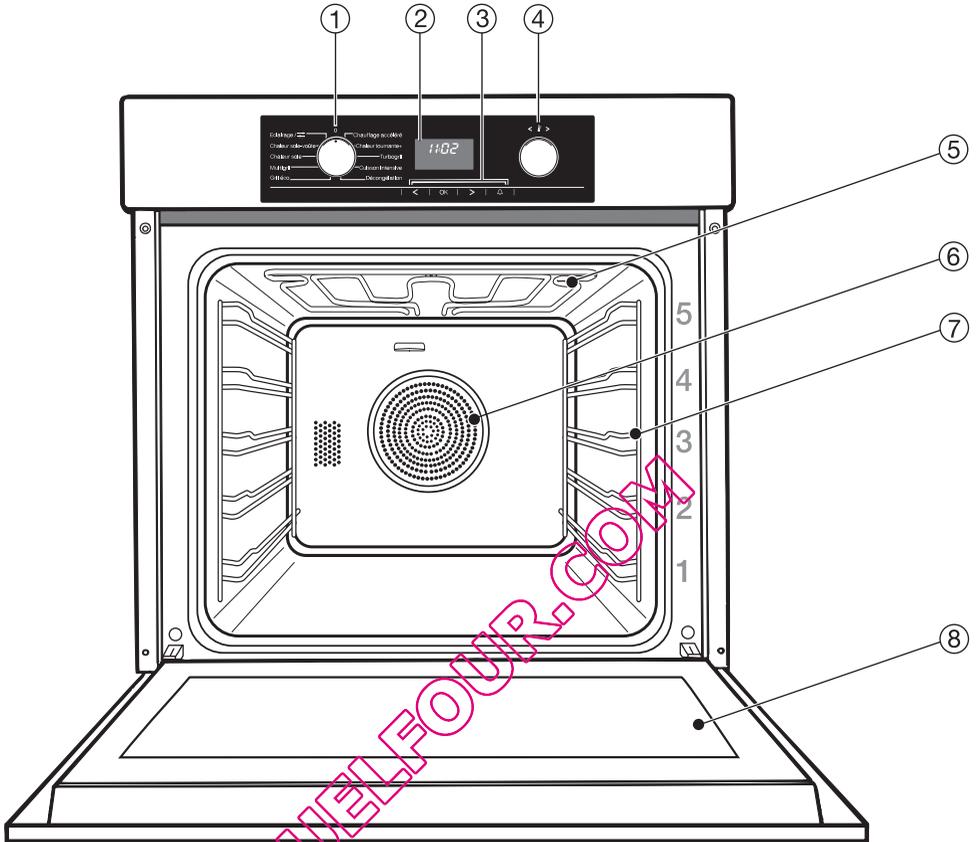
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans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



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.

Description de l'appareil



- ① Sélecteur de mode de cuisson, escamotable en position zéro
- ② Ecran
- ③ Touches sensibles <, OK, >, △
- ④ Sélecteur de température, escamotable
- ⑤ Résistance de voûte + grill
- ⑥ Paroi arrière catalytique avec ouverture d'aspiration pour le ventilateur
- ⑦ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑧ Porte

Equipement

Commande du four

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

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

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants

La sécurité enfants  permet d'éviter que le four soit utilisé involontairement, voir chapitre correspondant.

Sécurité "oubli"

Elle est automatiquement activée si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue.

Cette durée dépend du mode de cuisson choisi.

Après écoulement de ce temps, le fonctionnement du four est arrêté et le message "F55" est affiché.

Arrêtez-le et remettez-le en marche : il sera de nouveau prêt à fonctionner.

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.

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.

Porte ventilée

La porte est un système ouvert composé 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.

La porte peut être désassemblée pour être nettoyée.

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

Surfaces à revêtement PerfectClean

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

- Enceinte
- Supports de gradins
- Plateau multi-usages
- Grille

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 à émailage catalytique

La paroi arrière est revêtue 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".

Dispositifs d'économie d'énergie

Affichage de l'heure

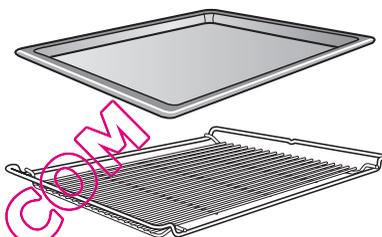
L'affichage de l'heure peut être désactivé pour économiser l'énergie. Lorsque l'appareil est arrêté, l'écran reste sombre et l'heure se déroule en arrière-plan, voir chapitre "Réglages ". Elle n'est affichée à l'écran que lorsque vous utilisez l'appareil.

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, voir également "Accessoires en option".

Plateau multi-usages et grilles avec butée de sécurité



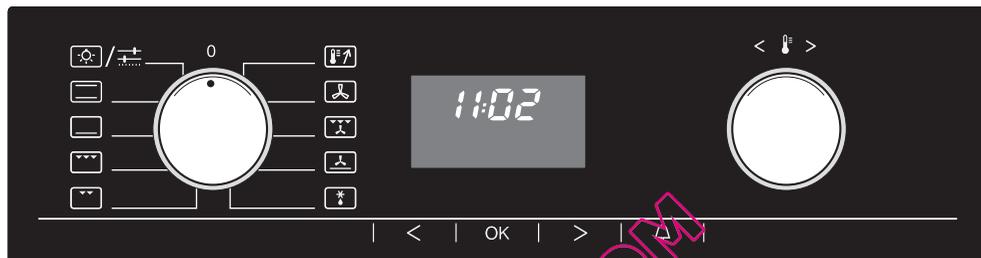
Le plateau multi-usages et les grilles s'insèrent dans les supports de gradins, aux différents niveaux.

Le plateau multi-usages et les grilles sont équipés d'une butée de sécurité située au milieu qui évite qu'ils ne glissent lorsqu'ils sont sortis partiellement. Pour les sortir, il faut les soulever un peu.



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

Éléments de commande



Sélecteur de mode de cuisson

Le sélecteur rotatif de gauche permet de sélectionner un mode de cuisson. Il se tourne indifféremment dans les deux sens. Il est escamotable lorsqu'il est sur la position 0.

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

Sélecteur de température

Le sélecteur de droite <  >

- permet de régler la température,
- de rentrer des temps (les touches sensibles < ou > aussi).

Il se tourne indifféremment dans les deux sens.

Il est escamotable dans toutes les positions.

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

Touches sensibles

Des touches sensibles électroniques réagissant au contact des doigts sont disposées en-dessous de l'écran.

Un bip de validation vous signale que la touche sensible a été actionnée. Vous pouvez désactiver le bip de validation (voir chapitre Réglages ).

| | Utilisation |
|--|---|
| OK | <ul style="list-style-type: none">– Pour ouvrir les fonctions à l'écran. Le triangle ▲ apparaît.– Pour valider les saisies. |
| < | <ul style="list-style-type: none">– Pour décaler le triangle ▲ à l'affichage vers la gauche ou vers la droite.– Pour réduire ou augmenter les temps. |
| > | <ul style="list-style-type: none">– Pour sélectionner le réglage P et modifier le statut S. |
|  | Pour saisir un temps de minuterie, par exemple pour la cuisson des oeufs. |

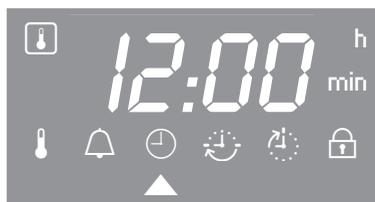
A chaque pression sur les touches sensibles < ou > le temps est modifié

- en cas de saisie de la durée  et de l'heure d'arrêt , par minute.
- le temps de minuterie  est d'abord augmenté par pas de 5 s, puis par minute.

Maintenez le doigt sur la touche pour accélérer le défilement à l'affichage.

Éléments de commande

Symbole affichés



Suivant la position du sélecteur de mode de cuisson et/ou l'actionnement d'une touche sensitive, il s'affiche :

| Position du sélecteur de mode de cuisson | Symboles | Fonction/signification |
|--|------------------------------|---|
| 0 | ⊖ | Heure |
| | 🔒 | Sécurité enfants |
| Mode de cuisson (sauf Eclairage) | 💡 | Témoin de température |
| | 🌡️ | Température |
| | ⊖ | Heure |
| | 🕒 et h | Degré |
| 🔌 | ⏸️ et chiffre | Réglage |
| | 🕒 et chiffre | Etat du réglage |
| | ▲ est allumé sous un symbole | La fonction est affichée. |
| n'importe quelle position | ▲ clignote sous un symbole | La fonction est sélectionnée et peut être modifiée. |
| n'importe quelle position | 🔔 et min | Minuterie indépendante |

Le triangle ▲ sur l'écran



Lorsqu'une des touches sensibles est effleurée, les symboles des fonctions que vous pouvez saisir s'allument, en fonction de la position du sélecteur de mode de cuisson.

Effleurez la touche sensitive < ou > jusqu'à ce que le triangle ▲ soit sous le symbole de la fonction que vous voulez sélectionner.

Ensuite ouvrez la fonction en validant avec la touche sensitive OK.

Le triangle ▲ clignote pendant env. 15 secondes.

Tant que le triangle ▲ clignote, la fonction peut être saisie avec les touches sensibles.
Lorsque le délai de saisie est écoulé, vous devez de nouveau ouvrir la fonction souhaitée avec la touche sensitive OK.

Modes de cuisson

Un grand nombre de modes de cuisson sont à votre disposition pour vos préparations.

Votre four dispose de :

- Ⓐ Résistance de voûte/gril (sous la voûte de l'enceinte)
- Ⓑ Résistance de sole (sous la sole de l'enceinte)
- Ⓒ Résistance circulaire (derrière l'ouverture d'aspiration pour le ventilateur)
- Ⓓ Ventilateur (derrière l'ouverture d'aspiration pour le ventilateur)

Suivant le mode de cuisson, ces éléments sont combinés de façon différente, voir indications dans [].

| Modes de cuisson | Remarques |
|---|--|
|  Chaleur sole-voûte [Ⓐ + Ⓑ] | <ul style="list-style-type: none">– 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.– La durée de cuisson demeure la même. |
|  Chaleur sole [Ⓑ] | <ul style="list-style-type: none">– A choisir vers la fin de la cuisson, lorsque le plat doit être bien doré sur le dessous. |
|  Gril [Ⓐ] | <ul style="list-style-type: none">– Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.– Pour griller des pièces plates (steaks) en grande quantité.– Pour gratiner dans de grands plats. |
|  Gril éco [Ⓐ] | <ul style="list-style-type: none">– Seule la partie intérieure de la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.– Pour griller des pièces plates (steaks) en petite quantité.– Pour gratiner dans de petits plats. |

Modes de cuisson

| Modes de cuisson | Remarques |
|---|---|
|  Chauffage accéléré [A + C + D] | <ul style="list-style-type: none"> - Pour préchauffer le four. - Ensuite le mode de cuisson souhaité doit être choisi. |
|  Chaleur tournante + [C + D] | <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
|  Turbogrill [A + D] | <ul style="list-style-type: none"> - La résistance de voûte/gril et le ventilateur sont activés alternativement. - 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 "/"Gril eco  car l'air chaud circule et atteint immédiatement l'aliment. |
|  Cuisson intensive [B + C + D] | <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
|  Décongélation [C + D] | <ul style="list-style-type: none"> - Pour décongeler les produits surgelés en douceur. |

Mise en service

Avant de pouvoir mettre l'appareil en marche, vous devez d'abord

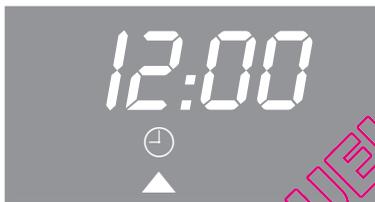
- presser sur les boutons pour les sortir s'ils sont escamotés.
- saisir l'heure.

Mettre l'horloge à l'heure

L'heure ne peut être saisie ou modifiée que si le sélecteur de mode de cuisson est en position "0".

A l'écran

- le symbole ☉ (heure) est affiché.
- l'heure et le triangle ▲ clignotent sous le symbole ☉.



- Avec le sélecteur de température ou les touches sensibles < ou > saisissez d'abord les heures.
- Effleurez la touche OK.

Les heures sont confirmées, les minutes clignotent.

- Avec le sélecteur de température et les touches sensibles < ou > saisissez les minutes.
- Effleurez la touche OK.

Les minutes sont confirmées.

L'heure est enregistrée.

En cas de panne de courant, le four enregistre l'heure actuelle pendant env. 24 heures, ensuite "12:00" est affiché comme à la première mise en service.

Programmation de l'heure

- Effleurez la touche OK deux fois.
- Avec le sélecteur de température ou les touches sensibles < ou > saisissez d'abord les heures.
- Effleurez la touche OK.
- Avec le sélecteur de température et les touches sensibles < ou > saisissez les minutes.
- Effleurez la touche OK.

Le réglage de l'heure a été modifié.

Nettoyage et première montée en température

- Enlevez le cas échéant
- les autocollants.
 - 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 une fois à vide** pour éliminer plus rapidement les odeurs que dégagent généralement les appareils neufs.
- Avant de faire chauffer le four, nettoyez-le avec une éponge propre 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 + ".

La température préprogrammée de 160 °C est affichée.

- Réglez la température la plus élevée avec le sélecteur de température (250 °C).

Dès que la saisie est prise en compte, le chauffage du four démarre.

- 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.

Vous pouvez également programmer l'arrêt automatique du préchauffage, voir chapitre "Utilisation du four – Programmation de la durée".

- Attendez que le four soit redescendu à la température ambiante.
- Nettoyez ensuite l'enceinte avec une solution détergente douce chaude. Essuyez avec un chiffon propre.

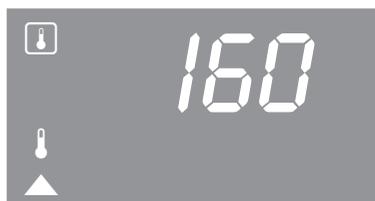
Fermez la porte du four lorsque l'enceinte est complètement sèche.

Utilisation du four

Utilisation simple

- Enfournez le plat.
- Sélectionnez le mode de cuisson (p. ex. Chaleur tournante + .

A l'affichage apparaît :



- la température préprogrammée "160",
- le témoin de température ,
- le triangle ▲ sous le symbole .

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

La montée en température est affichée. Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit s'il est activé, voir chapitre "Réglages"  – P. 21.

- Après la cuisson, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0" et retirez le plat de l'enceinte.

Ventilateur de refroidissement

À 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.

Température préprogrammée

Dès qu'un mode de cuisson est sélectionné, une **température préprogrammée** est affichée.

| Mode | Température préprogrammée |
|--|---------------------------|
|  Chaleur tournante + | 160 °C |
|  Cuisson intensive | 170 °C |
|  Chaleur sole-voûte | 180 °C |
|  Chaleur sole | 180 °C |
|  Turbogril | 200 °C |
|  Multigrill | 240 °C |
|  Gril éco | 240 °C |
|  Décongélation | Heure |
|  Chauffage accéléré | 160 °C |

Modification de la température

Si la température préprogrammée ne correspond pas aux indications de la recette, vous pouvez la modifier par pas de 5° C avec le sélecteur de température .

| Mode | Gamme de température |
|--|----------------------|
|  Chaleur tournante + | 30-250 °C |
|  Cuisson intensive | 50-250 °C |
|  Chaleur sole-voûte | 30-280 °C |
|  Chaleur sole | 100-280 °C |
|  Turbogril | 50-260 °C |
|  Multigril | 200-300 °C |
|  Gril éco | 200-300 °C |
|  Décongélation | - |
|  Chauffage accéléré | 30-250 °C |

Témoin de température

Le **témoin de température**  est affiché à côté de la température. Il s'allume lorsque le chauffage de l'enceinte est activé.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte,

- le chauffage de l'enceinte s'arrête.
- le témoin de température s'éteint.
- Un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages  - P 2".

Dès que la température redescend en-dessous de la valeur réglée, le chauffage de l'enceinte et le témoin de température se réenclenchent.

Préchauffage

Vous pouvez placer la plupart des plats dans le four alors que l'enceinte est encore froide, afin d'utiliser la chaleur dès la phase de montée en température. Vous ne devez préchauffer l'enceinte que dans certains cas.

En mode "Chaleur tournante +  pour

- la cuisson des pâtes à pain au seigle,
- la cuisson de rosbifs et de filets de boeuf.

En mode "Chaleur sole-voûte  pour

- la cuisson des gâteaux / biscuits exigeant un temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- la cuisson des pâtes délicates (génénoise).
- la cuisson des pâtes à pain au seigle.
- la cuisson de rosbifs et de filets de boeuf.

N'utilisez pas le mode "Chauffage accéléré  pendant la phase de préchauffage pour certaines préparations, pizzas, génoise ou petits sablés par exemple. Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

Pour préchauffer :

- Sélectionnez "Chauffage accéléré  et la température.
- Lorsque le témoin de température  s'éteint pour la première fois, sélectionnez le mode de cuisson souhaité et enfournez les aliments.

Utilisation du four

Départ et arrêt automatique du four

Vous pouvez démarrer et arrêter votre four automatiquement.

Il suffit d'entrer une durée ou une durée et une heure de fin de cuisson.

La durée d'une cuisson ne peut pas dépasser 12 heures.

Le départ et l'arrêt automatique de la cuisson sont conseillés pour la cuisson de viandes.

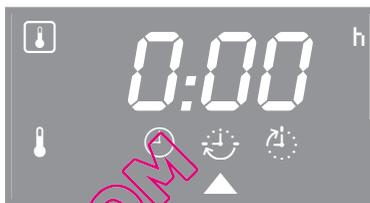
Ne programmez pas un départ différé trop long pour la pâtisserie. La pâte risque de dessécher et la levure de perdre de son efficacité.

Saisir la durée

Pour arrêter automatiquement une cuisson, vous devez saisir la durée.

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

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



- Appuyez sur la touche > jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole ⌚ (durée).
"0:00" s'affiche.

- Effleurez la touche OK.
- Tant que le triangle ▲ clignote, saisissez la durée souhaitée en heures:minutes à l'aide du sélecteur de température ou de la touche >.
- Effleurez la touche OK.

Si aucune autre fonction n'est appelée, le déroulement de la durée est visible à l'écran.

Saisir la durée et décaler la fin de cuisson.

Pour lancer ou arrêter automatiquement une cuisson, il faut saisir la durée et la fin du temps de cuisson.

Un exemple :

Il est 10h45, un rôti dont le temps de cuisson est de 90 minutes doit être prêt à 13h30.

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

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

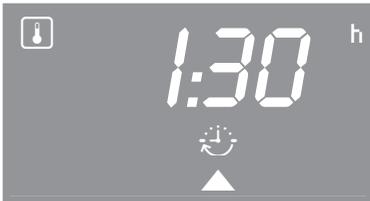
Saisissez d'abord **la durée de cuisson** :



- Appuyez sur la touche > jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole ⌚ (durée).

"0:00" s'affiche.

- Effleurez la touche OK.



- Tant que le triangle ▲ clignote, saisissez la durée souhaitée en heures:minutes à l'aide du sélecteur de température ou de la touche >.

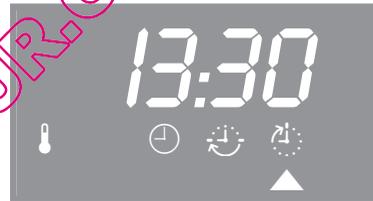
- Effleurez la touche OK.

Différer ensuite la fin de cuisson :



- Appuyez sur la touche sensitive > jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole ⌚ (fin).
- Effleurez la touche OK.

L'afficheur indique l'heure et la durée saisie (10:45 + 1:30 = 12h15).



- A l'aide du sélecteur de température ou de la touche > différez l'heure sur la fin de cuisson souhaitée (13:30).
- Effleurez la touche OK.

Le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et la ventilation de refroidissement sont arrêtés.

L'heure de fin est affichée à l'écran tant que vous ne déplacez pas le triangle sous un autre symbole.

Dès que l'heure de départ de la cuisson est arrivée (13h30 - 1:30 = 12h00), l'éclairage s'allume, le ventilateur et le chauffage se mettent en marche.

Utilisation du four

Fin d'une cuisson

Une fois la durée écoulée

- le chauffage de l'enceinte s'arrête.
- le ventilateur reste en marche.
- Le symbole  clignote (Fin).
- Un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages  – P 2".

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".

Les signaux acoustiques et optiques sont désactivés.

- Sortez le plat du four.

Vérifier / modifier les temps saisis

Les temps qui ont été saisis pour une cuisson peuvent être vérifiés et modifiés à tout moment en appelant le symbole correspondant avec la touche sensitive < ou >.

Pour modifier : effleurez la touche OK et modifiez la saisie avec le sélecteur de température ou les touches < ou > tant que le triangle ▲ clignote.

Suppression des temps indiqués

- Réglez la durée sur "0:00" ou tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".

En cas de coupure de courant, toutes les données sont effacées.

QUELFOUR.COM

Minuterie indépendante

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

Le temps de minuterie maximal est de 59 minutes et 55 secondes.

Lorsque vous avez saisi des durées pour certaines cuissons, vous pouvez simultanément entrer un nouveau temps de minuterie pour vous rappeler par exemple d'ajouter certains assaisonnements après un certain temps de cuisson.

Programmation de la minuterie

- Effleurez la touche .



"0:00" s'affiche.

- Tant que le symbole  clignote, saisissez le temps de minuterie avec le sélecteur de température ou la touche sensitive .
- Effleurez la touche OK.

Tant que le triangle  reste positionné sous le symbole , le temps de minuterie restant est visible à l'écran.

A la fin du temps de minuterie programmé

- le symbole  clignote.
 - Un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages  – P 3".
 - le temps écoulé depuis la fin de la minuterie est compté.
- Effleurez la touche OK à la fin.

Supprimer la minuterie

- Ouvrez la fonction  avec la touche sensitive OK.
Le triangle  sous le symbole doit clignoter.
- A l'aide du sélecteur de température ou de la touche sensitive  réglez la minuterie sur "0:00".
- Effleurez la touche OK.

Réglages

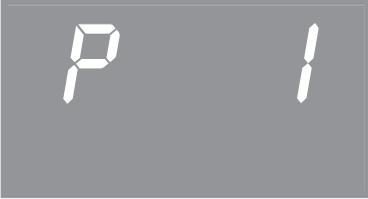
Des réglages sont effectués en usine sur votre appareil.

Vous pouvez sélectionner des alternatives en modifiant le statut "5" d'un réglage "P" (voir tableau).

| Réglage | Statut (* = réglage usine) | |
|--|----------------------------|--|
| P 1 Affichage de l'heure | 5 0 | L'affichage de l'heure est désactivé . L'afficheur est éteint quand le sélecteur de mode de cuisson est sur la position "0". L'heure se déroule en arrière-plan. |
| | 5 1 * | L'affichage de l'heure est activé . L'heure est visible. |
| P 2 Signal sonore Temps de cuisson | 5 0 | Après écoulement d'une durée et à la fin de la phase de chauffage, aucun signal ne retentit. |
| | 5 1 *(court) | Après écoulement d'une durée et à la fin de la phase de chauffage, un signal retentit. |
| | 5 2 (long) | Après écoulement d'une durée et à la fin de la phase de chauffage, un signal retentit. Vous pouvez choisir entre deux signaux sonores. |
| P 3 Signal sonore minuterie | 5 0 | Une fois la minuterie écoulee aucun signal sonore ne retentit. |
| | 5 1 *(court) | Après écoulement d'une minuterie, un signal retentit. |
| | 5 2 (long) | Après écoulement d'une minuterie, un signal retentit. Vous pouvez choisir entre deux tons. |
| P 4 Bip de validation | 5 0 | Lorsqu'une touche est effleurée aucun signal ne retentit. |
| | 5 1 * | Lorsqu'une touche sensitive est effleurée, un bip sonore retentit. |
| P 5 Volume du signal sonore | 5 0 * jusqu'à 5 30 | Si vous avez sélectionné le statut 5 2 pour les signaux sonores de temps de cuisson P 2 et de minuterie P 3, vous pouvez modifier le volume. En cas de sélection de "P 2 – 5 1" et "P 3 – 5 1" ceci est impossible! |
| P 6 Format de temps | 24 * | L'heure est affichée sur 24 h . |
| | 12 | L'heure est affichée sur 12 h . |

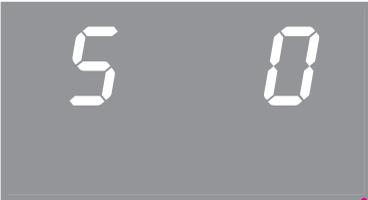
Modifier le statut d'un réglage

- Sélectionnez "Réglages ".
- Effleurez la touche OK.



L'afficheur indique "P 1".

- Pressez la touche sensitive < ou > jusqu'à ce que le chiffre souhaité soit affiché.
- Effleurez la touche OK.



Le statut actuel "5" est affiché.

- Avec la touche < ou > modifiez le statut.
- Effleurez la touche OK.

La modification du statut est enregistrée.

L'affichage indique de nouveau "P" et le chiffre correspondant au réglage.

Tant que le sélecteur de mode de cuisson n'est pas tourné sur "0", d'autres réglages peuvent être changés.

Après une panne de courant, la modification est conservée.

Sécurité enfants

Les modèles B disposent d'une sécurité enfants .

Celle-ci évite tout enclenchement involontaire du four.

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".



- Appuyez sur la touche > jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole .

- Effleurez la touche OK.



- Tant que le triangle ▲ clignote sous le symbole , vous pouvez choisir soit "I" soit "0" avec la touche sensitive < oder >.

"0" = désactivé

"I" = activé

- Validez le réglage avec la touche sensitive OK.

En réglage "I" le four ne peut plus être utilisé.

Le symbole  vous indique que la sécurité enfants est activée.

Après une panne de courant, la sécurité enfants reste activée.

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

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

Moule

Lors du choix du mode de cuisson, tenez compte du matériau du moule :

Chaleur tournante + , Cuisson intensive

Tout matériau résistant aux hautes températures peut être utilisé.

Chaleur sole-voûte

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.

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.

Conseils pour la pâtisserie

Remarques sur les indications du tableau

Veillez respecter les gammes de température, les niveaux de cuisson et les temps indiqués dans le tableau de pâtisserie. Les temps sont calculés pour plusieurs moules, quantités de pâte et habitudes de cuisson.

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.

Niveau de cuisson

Les niveaux de cuisson sont comptés à partir du bas.

| | Plateaux | Niveau de cuisson |
|---|----------|-------------------|
|  | 1 | 2 |
| | 2 | 1 et 3 |
| | 3 | 1, 3 et 5 * |
|  | 1 | 1 ou 2 |
|  | 1 | 1 ou 2 |

* 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 cuire ces aliments surgelés 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.

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 | 2 | 60-70 |
| Cake, marbré (moule) | 150-170 | 2 | 60-80 |
| Tarte aux fruits avec meringue ou nappage (plateau) | 150-170 | 2 | 45-50 |
| Tarte aux fruits (plateau) | 150-170 | 2 | 35-55 |
| Tarte aux fruits (moule) | 150-170 | 2 | 55-65 |
| Petits gâteaux ³⁾ | 150-170 | 1, 3 ⁴⁾ | 20-25 |
| Génoise³⁾ | | | |
| Gâteau (3 à 6 oeufs) ³⁾ | 160-180 | 2 | 25-35 |
| Gâteau roulé ²⁾ | 160-180 | 2 | 20-25 |
| Pâte brisée | | | |
| Fond de tarte | 150-170 | 2 | 20-25 |
| Petits gâteaux ³⁾ (gâteaux secs) | 150-170 | 1, 3 ⁴⁾ | 15-25 |
| Tarte au fromage blanc | 150-170 | 2 | 70-90 |
| Tourte aux pommes | 150-170 | 2 | 50-70 |
| Tarte aux abricots avec glaçage | 150-170 | 2 | 55-75 |
| Quiche ²⁾ | 190-210 | 2 | 25-35 |
| Pâte levée | | | |
| Faire lever la pâte | 30-50 | Sole de l'enceinte ⁵⁾ | 15-30 |
| Kouglof | 150-170 | 2 | 50-60 |
| Gâteaux aux fruits (dans plateau) | 150-170 | 2 | 35-45 |
| Pain blanc | 160-180 | 2 | 40-50 |
| Pain complet ²⁾ | 160-180 | 2 | 40-50 |
| Pizza (dans plateau) ³⁾ | 170-190 | 2 | 50-60 |
| Tarte à l'oignon | 170-190 | 2 | 35-45 |
| Chaussons aux pommes | 170-190 | 2 | 35-45 |
| Pâte à choux³⁾ , 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.

Les temps sont raccourcis d'environ 10 min. pour un four 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 la plus basse et vérifiez les aliments après le temps le plus court.

Tableau de cuisson des pâtisseries

Chaleur sole-voûte

| Pâtisseries/petits gâteaux | Température en °C | Niveau de cuisson recommandé | Temps ¹⁾ in minutes |
|--|-------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Pâte à gâteau | | | |
| Sablés | 150–170 | 2 | 60–70 |
| Kouglof | 170–190 | 2 | 65–80 |
| Pâte à gâteau (plateau) ¹⁾ | 170–190 | 2 | 25–40 |
| Gâteaux aux noix, marbré (moule) | 150–170 | 2 | 60–80 |
| Tarte aux fruits avec meringue ou nappage (tôle) | 170–190 | 2 | 45–50 |
| Tarte aux fruits (plateau) | 170–190 | 2 | 35–55 |
| Tarte aux fruits (moule) | 160–180 | 2 | 55–65 |
| Fond de tarte ^{2) 3)} | 170–190 | 2 | 20–25 |
| Petits gâteaux ^{2) 3)} | 170–190 | 3 | 15–25 |
| Génoise^{2) 3)} | | | |
| Gâteau (3 à 6 oeufs) ^{2) 3)} | 170–190 | 3 | 20–35 |
| Fond de pâte (2 oeufs) ^{2) 3)} | 170–190 | 3 | 15–20 |
| Gâteau roulé ^{2) 3)} | 180–200 | 3 | 12–16 |
| Pâte brisée | | | |
| Petits gâteaux ^{2) 3)} (gâteaux secs) | 170–190 | 2 | 15–20 |
| Tarte au fromage blanc | 170–190 | 2 | 45–55 |
| Tarte aux pommes ^{2) 3)} | 210–220 | 2/3 | 30–35 |
| Tourte aux pommes ²⁾ | 160–180 | 3 | 15–25 |
| Tarte aux abricots avec glaçage ²⁾ | 170–190 | 2 | 70–90 |
| Quiche ²⁾ | 170–190 | 2 | 45–65 |
| Pâte levée | | | |
| Faire lever la pâte | 30–50 | Sole de l'enceinte ⁴⁾ | 15–30 |
| Kouglof | 160–180 | 1 | 50–60 |
| Gâteaux aux fruits (dans plateau) | 170–190 | 2 ⁵⁾ | 35–45 |
| Pain blanc | 180–200 | 2 ⁵⁾ | 40–50 |
| Pain complet ²⁾ | 160–180 | 1 | 50–60 |
| Pizza (dans plateau) ^{2) 3)} | 190–210 | 2 | 50–60 |
| Tarte à l'oignon ²⁾ | 190–210 | 1 | 30–40 |
| Chaussons aux pommes | 180–200 | 2 | 25–35 |
| Pâte à chou^{2) 3)}, choux | 180–200 | 3 | 35–45 |
| Pâte feuilletée²⁾ | 190–210 | 2 | 15–25 |
| Meringues²⁾, macarons | 120–140 | 2 | 25–50 |

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

Les temps sont raccourcis d'environ 10 min. pour un four 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.

5) Niveau de cuisson pour la pâte levée.

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

Tableau de cuisson des pâtisseries

Cuisson intensive

Convient spécialement pour

- Gâteaux avec garniture humide, par ex. tarte aux prunes, 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 | 2 | 30–35 |
| Pâte brisée | | | |
| Tarte au fromage blanc | 150–170 | 2 | 65–75 |
| Tourte aux pommes | 150–170 | 2 | 50–60 |
| Gâteau aux abricots avec glaçage | 150–170 | 2 | 50–60 |
| Pâte levée | | | |
| Pizza (dans plateau) ²⁾ | 170–190 | 2 | 40–50 |
| Tarte à l'oignon | 170–190 | 2 | 25–35 |

1) Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Les temps sont raccourcis d'environ 10 min. pour un four préchauffé.

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

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

QUELFOUR.COM

Conseils de rôtissage

| Recommandations | Remarques |
|---|--|
| Mode Chaleur tournante +  | Vous pouvez également utiliser "Chaleur sole-voûte  ". |
| Type de vaisselle Toute vaisselle résistante à la chaleur | 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 : <ul style="list-style-type: none">– 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 2e à partir du bas | |
| Préchauffage pas nécessaire | La vaisselle est placée sur la grille dans le four froid. Exception : cuisson de rosbifs et de filets de boeuf. |
| Température Voir tableau de rôtissage | <ul style="list-style-type: none">– Ne réglez pas une température plus élevée que celle indiquée. 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 croustillante.– 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 : <ul style="list-style-type: none">– Boeuf / gibier : 15–18 minutes/cm– Porc / veau / agneau : 12–15 minutes/cm– Rosbif / filet : 8–10 minutes/cm |

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, enrroulez-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

Tableau de rôtissage

| Plats | Chaleur tournante +  | | | Chaleur sole-voûte  | | |
|----------------------------------|---|-----------------------|-------------------|--|-----------------------|-------------------|
| | Température en °C | Temps en min. | Niveau de cuisson | Température en °C | Temps en min. | Niveau de cuisson |
| Rôti de bœuf ou rosbif, env. 1kg | 190-210 | 45-55 ¹⁾ | 2 | 200-220 | 60-70 ¹⁾ | 2 |
| Gibier, env. 1kg | 180-200 | 90-120 | 2 | 190-210 | 90-120 | 2 |
| Rôti de porc ou échine, env. 1kg | 180-200 | 85-105 | 2 | 200-220 | 100-120 | 2 |
| Rôti de veau, env. 1kg | 180-200 | 60-80 | 2 | 200-220 | 50-70 ¹⁾ | 2 |
| Gigot d'agneau, env. 2kg | 180-200 | 70-100 | 2 | 200-220 | 70-100 ¹⁾ | 2 |
| Selle d'agneau, env. 600-700g | 180-200 | 55-65 | 2 | 190-210 | 50-60 ¹⁾ | 2 |
| Volaille, env. 1kg | 180-200 | 65-75 ²⁾ | 2 | 200-220 | 65-75 ²⁾ | 3 |
| Volaille, env. 2kg | 180-200 | 100-120 ²⁾ | 2 | 200-220 | 100-120 ²⁾ | 3 |
| Volaille, farcie, env. 2kg | 180-200 | 110-130 ²⁾ | 2 | 200-220 | 110-130 ²⁾ | 3 |
| Volaille, env. 4kg | 160-180 | 130-160 ²⁾ | 2 | 180-200 | 150-180 ²⁾ | 2 |
| Poisson, pièce, env. 1,5kg | 160-180 | 35-55 | 2 | 190-210 | 35-55 | 2 |

1) avec préchauffage

2) retourner à mi-cuisson

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

Conseils relatifs à la cuisson 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.

La viande est ensuite cuite à basse température dans le four, en douceur, avec un temps de cuisson long. La viande se détend de nouveau. Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.

le résultat est très tendre et juteux.

Attention :

- Utilisez de la viande bien rassise sans nerfs ni graisse. L'os doit d'abord être enlevé.
- Pour saisir la viande utilisez de la matière grasse qui supporte les hautes températures, par exemple de l'huile alimentaire.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.
- Le temps de cuisson dépend du degré de cuisson, de la cuisson extérieure, de la quantité et de la taille de la pièce de viande et dure env. 2 à 4 heures.
- Vous pouvez couper la viande immédiatement. Il n'est pas nécessaire de la laisser reposer.

Comment procéder

Le mieux est d'utiliser la grille et le plateau multi-usages.

- Insérer la grille et le plateau multi-usages au niveau de cuisson 2.
- Sélectionner le mode de cuisson "Chaleur sole-voûte".
- Préchauffer l'enceinte avec la grille et le plateau multi-usages pendant env. 15 minutes à 130 °C.
- Pendant le préchauffage saisissez la pièce de viande de tous côtés à feu vif dans une cocotte.

Si vous utilisez une thermosonde manuelle, consultez les temps de cuisson et les températures à coeur dans le tableau.

 La résistance de voûte/gril est chaude. Risque de brûlure !

- Poser la viande sur la grille.
- Piquer une thermosonde dans la viande si vous en avez une.
- Réduisez la température de cuisson à 100 °C.
- Mettez la viande à cuire.

Il est possible de programmer la durée de la cuisson, voir chapitre "Commande four - saisir la durée". Le résultat de cuisson n'est pas affecté lorsque la viande reste dans l'enceinte une fois la durée écoulée.

Conseils relatifs à la cuisson basse température

Temps de cuisson/températures à coeur

| Plats | Temps en min | Température à coeur en °C |
|-----------------|--------------|---------------------------|
| Rosbif | | |
| – saignant | 60–90 | 48 |
| – à point | 120–150 | 57 |
| – bien cuit | 180–240 | 69 |
| Filet de porc | 120–150 | 63 |
| Longe de veau* | 180–210 | 63 |
| Selle d'agneau* | 90–120 | 60 |

* pièce désossée

Conseils

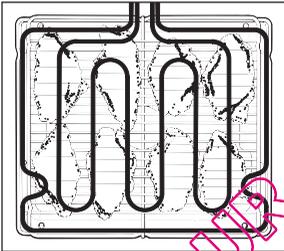
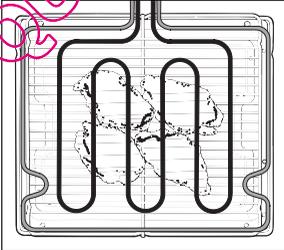
En raison des faibles températures de cuisson et de cuisson à coeur,

- la viande peut être maintenue au chaud sans problème, en la conservant au four jusqu'à ce qu'elle soit servie. Le résultat de cuisson n'est pas affecté.
- si 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.

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 !

| Modes de fonctionnement | Remarques |
|--|--|
| Multigril  | <p>Pour griller de grandes quantités de pièces plates et pour gratiner dans des grands moules.</p> <p>Toute la résistance chauffe et rougit.</p>  |
| Gril éco  : | <p>Pour griller de petites quantités de pièces plates et pour gratiner dans des petits moules.</p> <p>La partie intérieure de la résistance chauffe et rougit.</p>  |
| Turbogrill  : | <p>Pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis.</p> |

Conseils pour les grillades

| Recommandations | Remarques |
|--|---|
| 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 4 ou 5 Grillades de gros diamètre au niveau de cuisson 3 ou 4 |
| Préchauffage nécessaire | Préchauffez la résistance grill environ 5 minutes, porte fermée. |
| Température Voir tableau des grillades | <ul style="list-style-type: none">– Grillades plates (par ex. côtelettes, steaks) : 275 °C– Grillades de gros diamètre (par ex. rôtis, volaille) : 240 °C– Ne pas régler une température plus élevée qu'indiqué. La viande va brûler mais elle ne sera pas cuite. |
| Temps de cuisson Voir tableau des grillades | <ul style="list-style-type: none">– 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. |

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.
- Enfourez 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.

Tableau des grillades

Préchauffez la résistance grill environ 5 minutes, porte fermée.

| Plats | Multigril ☐☐☐ / Gril éco ☐☐ | | | Turbogrill ☐☐☐ ¹⁾ | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| | Température en °C | Temps de cuisson total en min. | Niveau de cuisson | Température en °C | Temps de cuisson total en min. | Niveau de cuisson |
| Grillades plates | | | | | | |
| Brochettes | 240 | 25-30 | 4 ou 5 | 220 | 16-20 | 4 ou 5 |
| Brochettes de volaille | 240 | 20-25 | 4 ou 5 | 200 | 23-27 | 4 ou 5 |
| Escalope panée | 275 | 12-18 | 4 ou 5 | 220 | 23-27 | 4 ou 5 |
| Foie | 275 | 8-12 | 4 ou 5 | 220 | 12-15 | 4 ou 5 |
| Saucisses | 275 | 10-15 | 4 ou 5 | 220 | 9-13 | 4 ou 5 |
| Filet de poisson | 275 | 12-16 | 4 ou 5 | 220 | 13-18 | 4 ou 5 |
| Truites | 275 | 16-20 | 4 ou 5 | 220 | 20-25 | 4 ou 5 |
| Toast | 275 | 2-4 | 4 ou 5 | 220 | 3-6 | 4 ou 5 |
| Croque Hawai | 275 | 7-9 | 4 ou 5 | 220 | 5-8 | 4 ou 5 |
| Tomates | 275 | 6-8 | 4 ou 5 | 220 | 8-10 | 4 ou 5 |
| Pêches | 275 | 6-8 | 4 ou 5 | 220 | 15-20 | 4 ou 5 |
| Grillades de gros diamètre | | | | | | |
| Poulet rôti, env. 1,5kg | 240 | 85-95 | 1 | 200 | 75-85 | 2 |
| Jarret de porc, env. 1kg | 240 | 90-110 | 2 | 200 | 95-105 | 2 |
| Rôti de bœuf ou ros-bif, env. 1kg | – | – | – | 200-220 | 30-45 | 2 |
| Filet mignon de porc, env. 300-400g | – | – | – | 220 | 20-25 | 3 |

1) Retourner à mi-cuisson

En mode "Décongélation ", pour décongeler en douceur les aliments, l'air de l'enceinte est brassé par le ventilateur.

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.

 Vérifiez que votre volaille est propre. N'utilisez pas le liquide de décongélation. Risque de salmonelles !

- Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons si vous les faites cuire ensuite. Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour recevoir l'assaisonnement.

Temps de décongélation

Les temps dépendent de la nature de l'aliment surgelé et de son poids.

| 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 |

Stérilisation des conserves

Nous vous conseillons d'utiliser "Chaleur tournante + .

Récipients pour les conserves

- Bocaux pour conserves
- Bocaux à couvercle vissable. Achetez uniquement des bocaux spéciaux, disponibles chez les commerçants spécialisés.

N'utilisez jamais de boîtes de conserve !

| 6 bocaux ¹⁾ (1 l de contenance) | Température | Temps de stérilisation à partir de la formation des bulles ^{2), 3)} en min. | Chaleur résiduelle Temps en minutes |
|---|--|---|---|
| Fruits, cornichons | 150–170 °C jusqu'à la formation de bulles régulières. Ensuite sélectionner "Eclairage  . | aucune | 25–30 |
| Asperges, carottes | 150–170 °C jusqu'à la formation de bulles régulières. | 60–90 | 25–30 |
| Petits pois, haricots | Ensuite continuer la cuisson à 100 °C. | 90–120 | 25–30 |

1) Insérer le plateau multifonctions au niveau de cuisson 2 à partir du bas et poser les bocaux dessus.

2) Formation de bulles = moment où les bulles montent à la surface

3) Baissez la température à temps pour éviter une surcuisson.

Après la stérilisation

Sortez les bocaux du four, laissez-les reposer env. 24 heures recouverts d'un linge dans un endroit à l'abri des courants d'air.

Vérifiez ensuite que tous les bocaux sont fermés.

Préparation de plats cuisinés

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

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Dès que le témoin de température  s'éteint, enfournez le plat dans le four préchauffé.

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 | 2 | 20–25 | plat à gratin |
| Lasagnes, cannelloni | 190 | 2 | 35–40 | emballage ouvert |
| Croque-monsieur, panini | 200 | 2 | 12–15 | sur la grille recouverte de papier sulfurisé |
| Pizza précuite | 200 | 2 | 12–20 | sur la grille recouverte de papier sulfurisé |
| Mini-pizza précuite | 220 | 2 | 8–10 | sur la grille recouverte de papier sulfurisé |
| Galettes, beignets et pommes noisette | 220 | 2 | 12–20 | sur la grille recouverte de papier sulfurisé |
| Quiche lorraine | 220 | 2 | 12–15 | sur la grille recouverte de papier sulfurisé |

* Respectez les indications du fabricant portées sur l'emballage du plat en ce qui concerne les températures, les temps de cuisson et le niveau de cuisson dans l'enceinte.

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test suivant EN 60350

| Aliment | Plateau, 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 + | 2 | 140 ²⁾ | 30–50 | non |
| | 2 plateaux multi-usages ¹⁾ | Chaleur tournante + | 1, 3 | 140 ²⁾ | 30–50 | non |
| | 3 plateaux multi-usages ¹⁾ | Chaleur tournante + | 1, 3, 5 | 140 ²⁾ | 35–55 | non |
| | 1 plateau multi-usages | Chaleur sole-voûte | 2 | 160 ²⁾ | 15–33 | oui |
| Gâteaux individuels (8.4.2) | 1 plateau multi-usages | Chaleur tournante + | 2 | 150 ²⁾ | 28–40 | non |
| | 2 plateaux multi-usages | Chaleur tournante + | 2, 4 | 150 ²⁾ | 28–40 | oui |
| | 1 plateau multi-usages | Chaleur sole-voûte | 3 | 160 ²⁾ | 23–35 | oui |
| Biscuit de Savoie (8.5.1) | Moule démontable Ø 26 cm | Chaleur tournante + | 2 | 185 ²⁾ | 22–30 | non |
| | Moule démontable Ø 26 cm | Chaleur sole-voûte | 3 | 180 ²⁾ | 20–30 | oui |
| Tourte aux pommes (8.5.2) | Moule démontable Ø 26 cm | Chaleur tournante + | 2 | 170 ²⁾ | 80–105 | non |
| | Moule démontable Ø 26 cm | Chaleur sole-voûte | 1 | 180 ²⁾ | 80–95 | non |
| Toasts (9.1) | Grille | Gril | 3 | 300 | 5–8 | non |
| Grillade de steaks (9.2) | Grille sur le plateau multi-usages | Gril | 4 | 300 | 1ère 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 ".

Classe d'efficacité énergétique suivant EN 50304

Ces appareils font partie de la classe d'efficacité énergétique A.

La classification a été déterminée avec le 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.

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.

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 ou avec un chiffon en microfibras propre et humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Évitez d'abîmer les surfaces ! Pour nettoyer les surfaces, évitez impérativement l'utilisation

- 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

Nettoyage et entretien

Accessoires

Plateau multi-usages

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

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

Grille et supports de gradins

La surface chromée est revêtue de **PerfectClean**.

Les mêmes conseils de nettoyage et d'entretien s'appliquent que pour l'émail PerfectClean, voir le chapitre "Email PerfectClean".

Enceinte



Risque de brûlure !

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

Nettoyez l'enceinte après chaque cuisson de préférence. 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** émaillée est **recouverte de PerfectClean**.

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

En raison de la couleur gris clair de l'émail, l'enceinte paraît très claire et permet d'avoir une très bonne vision sur les aliments.

Les éventuelles salissures après la cuisson se voient ainsi plus facilement.

La **paroi arrière** est recouverte **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.
- abaisser la résistance de voûte/gril.

Veuillez lire les chapitres suivants.

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 ou avec un chiffon en microfibres propre et humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

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.
- également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage très abrasif.

Nettoyage et entretien

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. Pulvériser 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.

Email catalytique

La paroi arrière est recouverte 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

- nettoyeurs abrasifs,
- brosses abrasives ou 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, 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.

Laissez le four chauffer pendant environ 1 heure. La durée est fonction du degré de salissure.

Vous pouvez également faire arrêter automatiquement le processus par le four.

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 et la contre-porte.

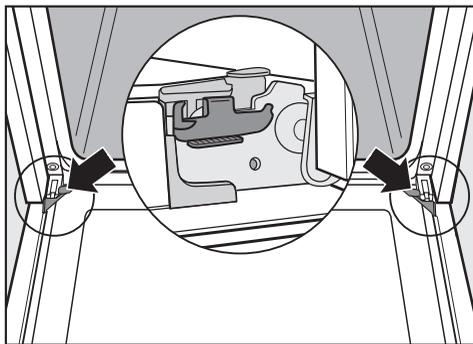
A chaque fois que le four chauffe à haute température, les salissures résiduelles sont éliminées au fur et à mesure.

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.

Nettoyage et entretien

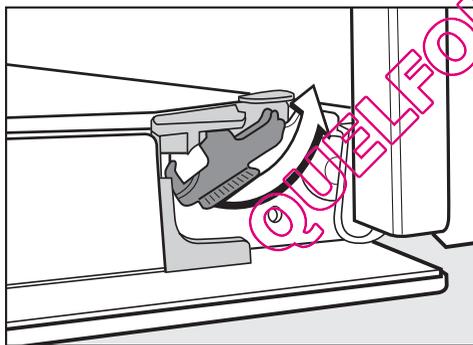
Démontage de la porte

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



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

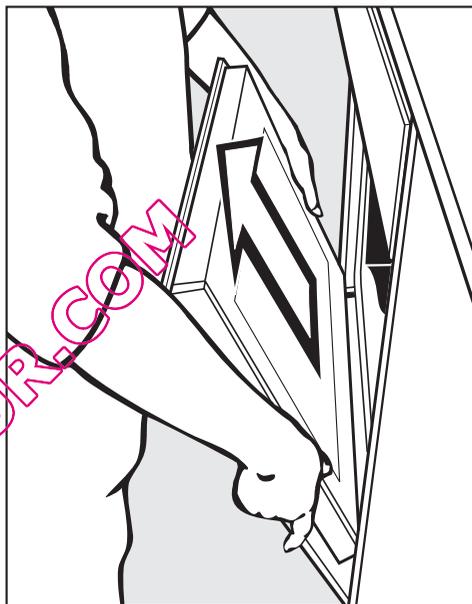
- Ouvrez complètement la porte.



- Déverrouiller les étriers de blocage des charnières en les tournant. Tournez les étriers de blocage en position diagonale.

- 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 !



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

Ne sortez pas la porte par la poignée. La poignée pourrait se casser et abîmer la porte.

Veillez à ne pas coincer la porte en la retirant.

Désassembler la porte

La porte est constituée de trois vitres et est dotée d'ouvertures en haut et en bas.

Pendant le fonctionnement du four, de l'air circule 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.

Pour le nettoyage des vitres, respectez les mêmes conseils d'entretien que pour la façade.

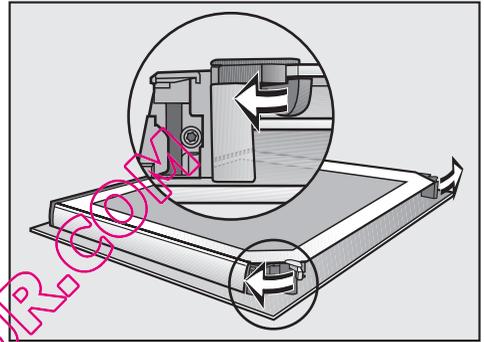
N'utilisez pas de produit abrasif, pas d'éponge ou de brosse dure et pas de racloir à lame acérée. Les surfaces seraient rayées. Les rayures peuvent entraîner le bris de verre.

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, démontez la porte avant de la désassembler.

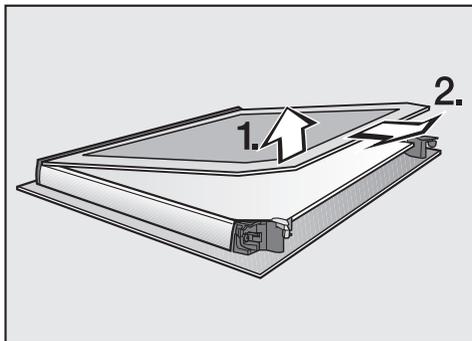
- Posez la porte sur une surface plane et lisse (un torchon par exemple) afin d'éviter les rayures. Pensez à poser la poignée dans le vide, à côté du bord de la table, afin que la vitre soit bien à plat.



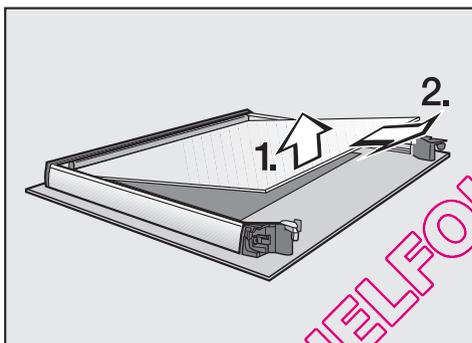
- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

Vous pouvez à présent enlever la vitre intérieure ainsi que la vitre intermédiaire.

Nettoyage et entretien

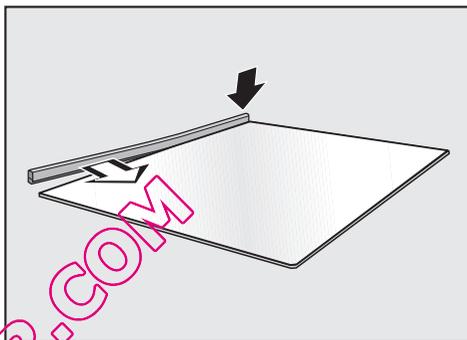


- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et retirez-la de la baguette d'habillage.

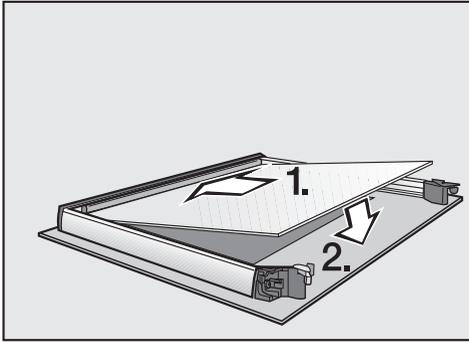


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire et enlevez-la avec le joint profilé.
- Retirez le joint profilé de la vitre.

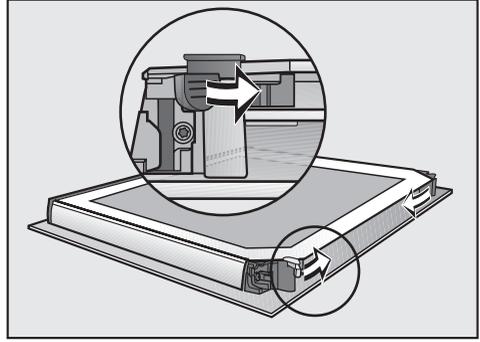
- Nettoyez les vitres et les autres pièces.
Utilisez une éponge douce et du liquide vaisselle avec de l'eau chaude, ou un chiffon en microfibre humide propre. Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.
- Réassembler la porte :



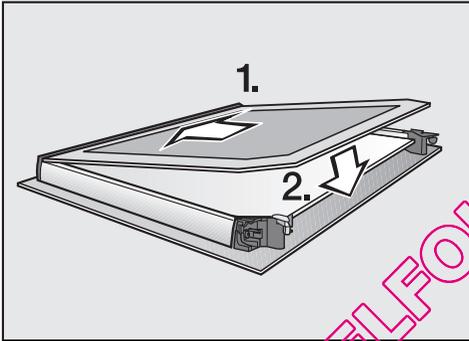
- Reposez le joint profilé sur la vitre intermédiaire.



- Mettre en place la vitre intermédiaire avec le joint profilé.



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

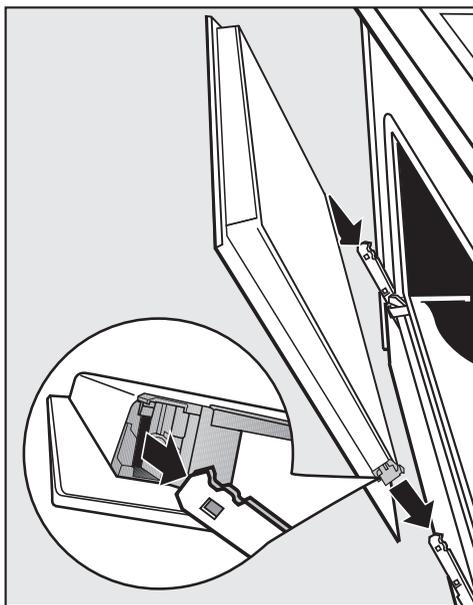


- Insérez la vitre intérieure dans la baguette en plastique et disposez-la entre les blocages. L'inscription "Miele" doit être lisible en haut.

QUELFOR.COM

Nettoyage et entretien

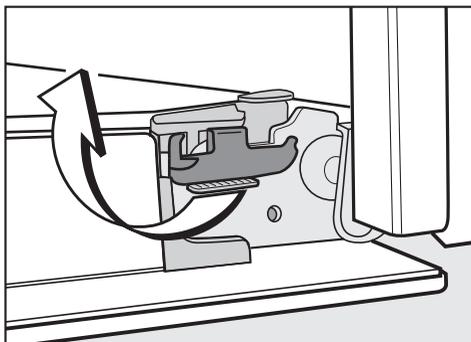
Remettre la porte



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

Veuillez à ne pas coincer la porte.

- Ouvrez complètement la porte.

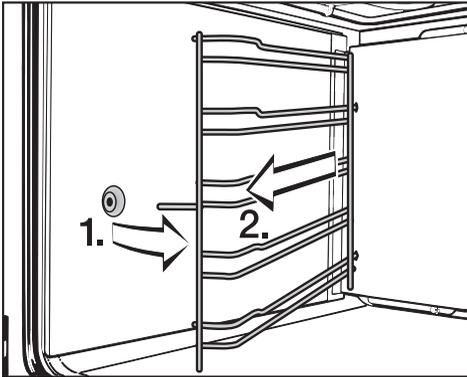


- Verrouillez les deux étriers de blocage en les tournant. Tournez les étriers de blocage jusqu'à la butée en position horizontale.

Les étriers doivent impérativement être verrouillés après le nettoyage. La porte pourrait sinon se détacher des supports et être endommagée.

Démontage des supports de gradins

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



- Sortir les supports de gradins de leur fixation à l'avant et les retirer.

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

Démontage de la paroi arrière

⚠ 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".

- Mettez l'appareil hors tension : en le débranchant ou en ôtant le fusible.
- Retirez les supports de gradins.
- Dévisser les 4 vis aux coins de la paroi arrière et enlever la paroi arrière.

N'utilisez pas le four sans paroi arrière, sinon vous risquez de vous blesser très gravement.

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

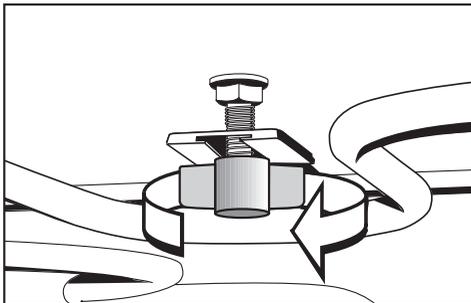
- Rebrancher l'appareil.

Nettoyage et entretien

Abaisser la résistance de voûte + grill

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

- Retirez les supports de gradins.



- Desserrez les écrous papillons et abaissez la résistance voûte/grill.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance grill. Vous risquez de la détériorer.

Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

Revissez bien les écrous papillon

Montez les pièces avec précaution.

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.

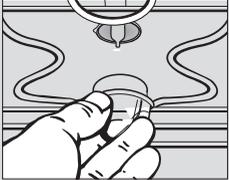
 N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil !

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'affichage est sombre. | <ul style="list-style-type: none">– Vérifiez si l'affichage de l'heure est réglé de telle sorte qu'elle ne soit pas affichée, voir chapitre "Réglages  – P I".– Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente. |
| L'enceinte ne chauffe pas. | <ul style="list-style-type: none">– Vérifiez si la sécurité enfants est activée– Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente. |
| L'heure ou "12:00" clignote à l'affichage. | Le réseau électrique était tombé en panne. Valider l'heure avec la touche sensitive OK ou la saisir de nouveau. La cuisson éventuellement réglée par l'utilisateur doit être reprogrammée. |
| Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson. | Après une cuisson, le ventilateur fonctionne encore. Il s'arrêtera lorsque la température à l'intérieur de l'enceinte sera descendue sous un certain seuil. |

Anomalies et défauts

| Problème | Cause et solution |
|--|--|
| <p>L'éclairage d'en- ceinte est défec- tueux.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez l'appareil hors tension : en le débranchant ou en ôtant le fusible. ■ Défaire le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et le retirer vers le bas. ■ Remplacer la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Mettre en place le cache de lampe dans le boîtier et le fixer en le tournant vers la droite. ■ Rebrancher l'appareil. |
| <p>Les gâteaux ne sont pas cuits, bien que le temps indiqué ait été respecté ?</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez que la température est correcte. – Vérifiez si vous avez modifié la recette. Une quantité de liquide, oeufs, plus importante exige un temps de cuis- son plus long à cause de la pâte plus liquide également. |
| <p>Le gâteau/les bis- cuits ne sont pas dorés uniformé- ment.</p> | <p>Les gâteaux ne sont jamais dorés uniformément. En cas de grande disparité de couleur, vérifiez si vous avez choisi une température et un niveau de cuisson adaptés. En Chaleur sole voûte (☀) le matériau et la couleur du moule jouent également un rôle. Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats.</p> |
| <p>L'émail catalytique présente des tach- es couleur de rouille.</p> | <p>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 enle- ver avec de l'eau chaude, du produit de vaisselle et une brosse souple.</p> |
| <p>Un code de défaut est affiché. F + chif- fres</p> | <p>Vous pouvez vous-même traiter les codes de défaut sui- vants :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Défaut 55 : La sécurité "oubli" a été activée. Arrêtez et remettez le four en marche, il sera de nouveau prêt à fonctionner. <p>Si d'autres messages de défaut s'affichent, contactez le service après-vente.</p> |

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.

Veillez 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.

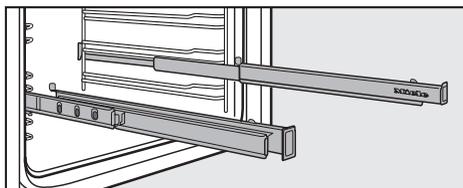
Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

QUELFOUR.COM

Accessoires en option

Miele propose un vaste assortiment d'accessoires Miele parfaitement adaptés à l'entretien et au nettoyage de vos appareils. Vous pouvez commander ces produits très facilement sous www.miele-shop.com, auprès du SAV Miele (voir au dos de la notice) ou de votre revendeur Miele.

Rails coulissants FlexiClips



Les rails coulissants FlexiClips peuvent être fixés à tous les niveaux de cuisson et entièrement sortis de l'enceinte. Ils permettent de bien voir les aliments.

Il est possible de monter plusieurs paires de rails coulissants FlexiClips à différents niveaux.

Plateau multi-usages, grille

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

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

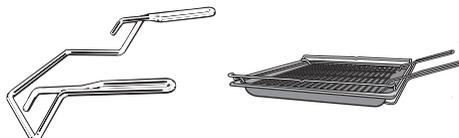
Plat universel



Le plat universel est un peu plus profond que le plateau multi-usages et peut être utilisé pour la pâtisserie, le rô-tissage et les grillades. Il est particulièrement pratique pour cuire de grandes tartes ou pizzas.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

Poignée



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

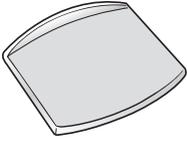
Moule à pizza



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, pains et petits fours à base de pâte à pain qui doivent être bien croustillants.

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

Contrairement aux autres plats à rôtir ce plat à rôtir s'enfourne directement dans les supports de gradins du four. Il est équipé d'une butée de sécurité.

La surface du plat à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

Il est disponible avec deux profondeurs différentes.

Veuillez indiquer la désignation de modèle correspondante à l'achat.

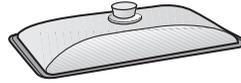
- HUB 5000-M/5001-M (profondeur : 22 cm)



- HUB 5000-XL (profondeur : 35 cm)



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.

Parois latérales et voûte catalytiques

Les parois latérales se posent derrière les supports de gradins et protègent les parois de l'enceinte des salissures.

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.

Chiffon en microfibre 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.

Branchement électrique

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 V-F ou H 05 RR-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 220-230 V, 50 Hz.

Protection 16 A.

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

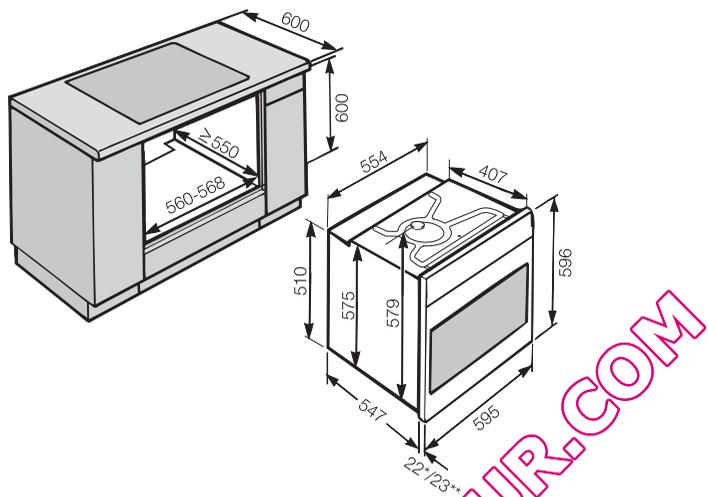
Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

Croquis cotés pour le montage

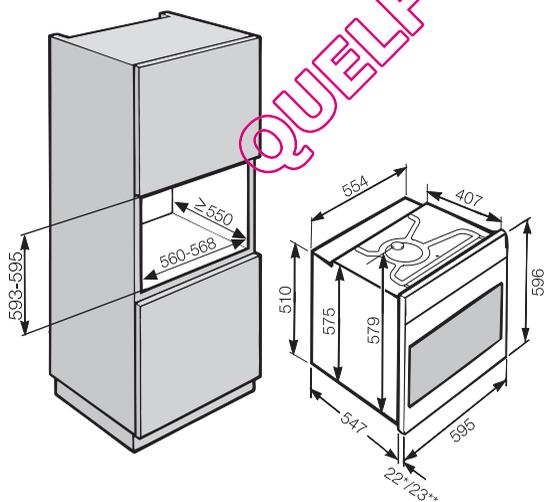
Les cotes sont indiquées en "mm".

Dimensions de l'appareil et niche

Encastrement dans un meuble bas



Encastrement dans une armoire

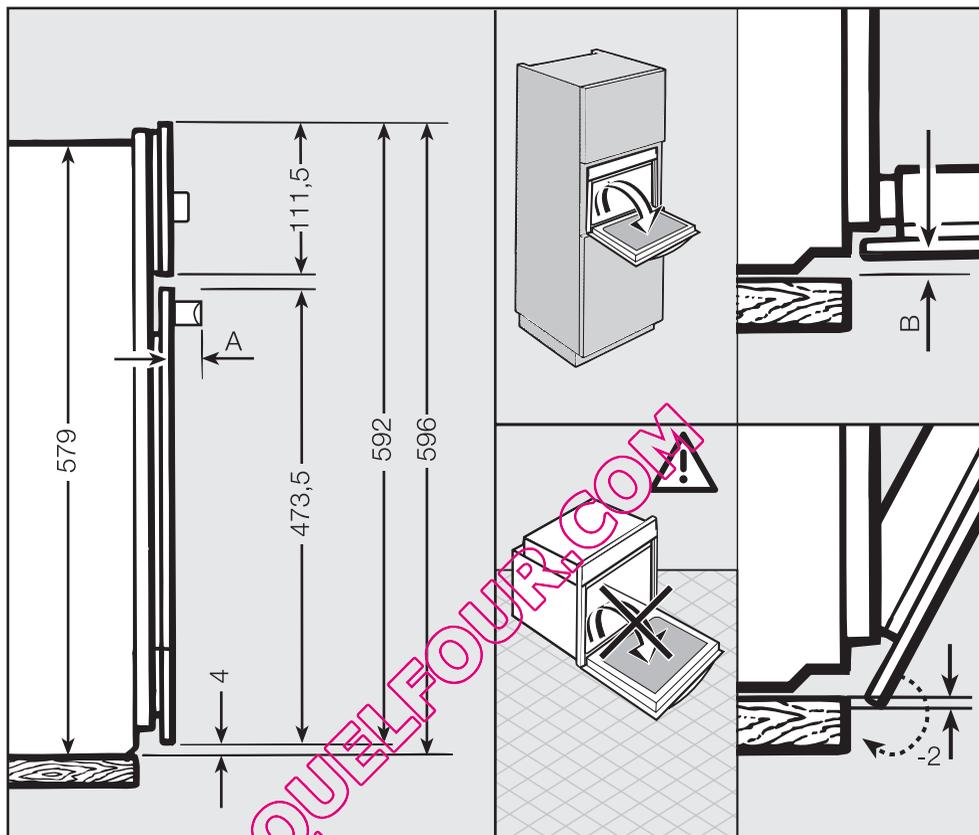


* Façade verre

** Façade métal

Croquis cotés pour le montage

Dimensions détaillées de la façade



A H 5140: 53,2 mm
H 5240: 47,5 mm

B Façade verre : 2,2
Façade métal : 1,2

Encastrement du four

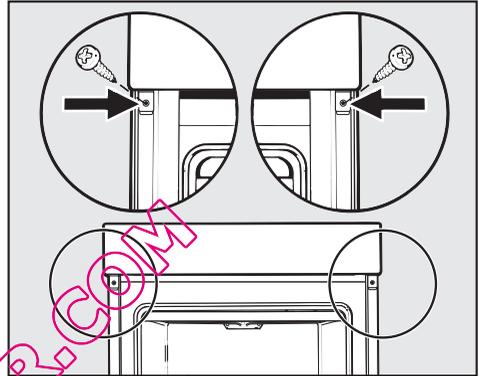
 L'appareil ne doit être utilisé qu'une fois encastré.

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

QUELF0UR.COM

QUELFOUR.COM

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



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