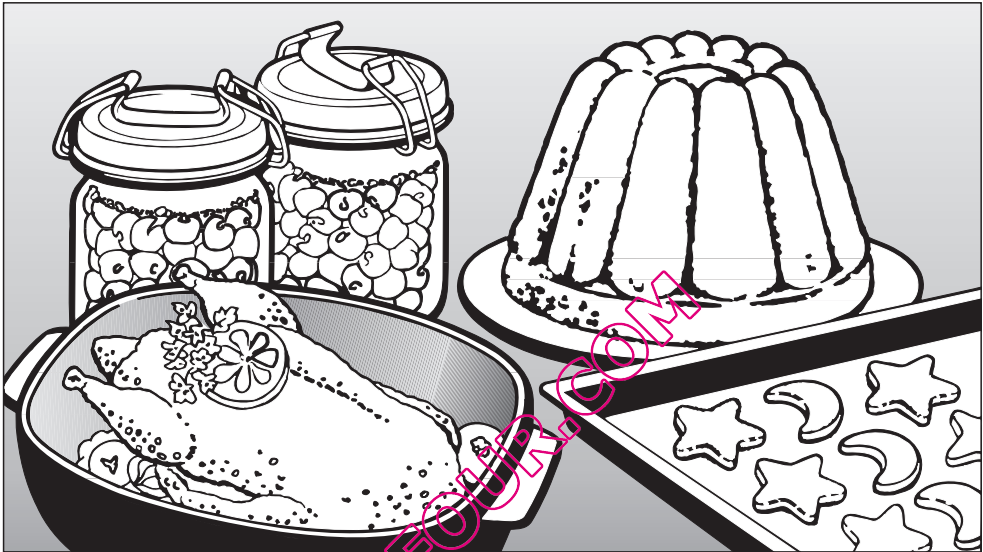


Miele

Notice d'utilisation et de montage



Four
H 5147 BP, H 5247 BP

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. 09 267 200

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	10
Description de l'appareil	11
H 5147 BP, H 5247 BP	11
Équipement	12
Commande du four	12
Dispositifs de sécurité	12
Sécurité enfants	12
Sécurité "oubli"	12
Ventilateur de refroidissement	12
Porte ventilée	12
Verrouillage de porte pour la pyrolyse	12
Fonction de nettoyage par pyrolyse	13
Surfaces avec traitement PerfectClean	13
Dispositifs d'économie d'énergie	13
Affichage de l'heure	13
HydraCook 	13
Accessoires	13
Le plateau multi-usages, le plat universel et grille avec butée de sécurité	14
Rails coulissants FlexiClips	14
Monter les rails coulissants FlexiClips	15
Repositionner les rails coulissants FlexiClips	15
Pastilles de détartrage, tuyau en plastique avec support	15
Éléments de commande	16
Sélecteur de mode de cuisson	16
Sélecteur de température	17
Touches sensibles	17
Symboles affichés	18
Le triangle ▲ sur l'écran	19
Modes de cuisson	20
Mise en service	22
Mettre l'horloge à l'heure	22
Programmation de l'heure	22
Nettoyage et première montée en température	23
Utilisation du four	24
Programmes automatiques	24

Table des matières





Utilisation simple	24
Ventilateur de refroidissement	24
Température préprogrammée	24
Modification de la température	25
Témoin de température	25
Préchauffage	25
Départ et arrêt automatique du four	26
Saisir la durée	26
Saisir la durée et décaler la fin de cuisson	27
Fin d'une cuisson	28
Vérifier / modifier les temps saisis	28
Suppression des temps indiqués	28
Minuterie indépendante	29
Réglages 	30
Modifier le statut d'un réglage	32
Sécurité enfants	33
Conseils pour la pâtisserie	34
Moules	34
Papier sulfurisé	34
Plat universel	34
Moule rectangulaire	34
Remarques sur les indications du tableau	35
Température, temps de cuisson	35
Niveau de cuisson	35
Produits surgelés	35
Tableau de cuisson des pâtisseries	36
Chaleur tournante + 	36
Chaleur sole-voûte 	37
Cuisson intensive 	38
Conseils de rôtissage	39
Conseils	40
Cuisson externe	40
Temps de repos	40
Cuisson de volaille	40
Cuisson de viande congelée	40
Tableau de rôtissage	41

Table des matières

Conseils relatifs à la cuisson basse température	42
Comment procéder	42
Temps de cuisson/températures à coeur	43
Conseils pour les grillades	44
Préparation de la grillade	46
Cuisson sur la grille	46
Conseils	46
Tableau des grillades	47
Décongélation	48
Stérilisation des conserves	49
Cuisson de plats cuisinés	50
Données à l'intention des instituts de contrôle	51
Nettoyage et entretien	52
Façade	52
Accessoires	53
Plateau multi-usages, plat universel	53
Grille et supports de gradins	53
Rails coulissants FlexiClips	53
Remettre du lubrifiant dans les rails	54
Email PerfectClean	55
Enceinte	57
Nettoyage manuel de l'enceinte	57
Nettoyage pyrolytique de l'enceinte	58
Démontage de la porte	61
Désassembler la porte	62
Remettre la porte	65
Démonter les rails coulissants FlexiClips	66
Démontage des supports de gradins	67
Abaisser la résistance de voûte + grill	67
Anomalies et défauts	68
Service après-vente et garantie	71
Accessoires en option	72
Branchement électrique	74
Croquis cotés pour le montage	75
Dimensions de l'appareil et niche	75
Dimensions détaillées de la façade	76
Encastrement du four	77

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 de dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser le four en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque de connaissances ou d'expérience ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

QUELFOURS.COM

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité de l'appareil. 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 !
- ▶ En mode pyrolyse, la façade du four chauffe davantage que lorsque le four fonctionne normalement. Empêchez les enfants de toucher la porte du four pendant la pyrolyse. 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.
- ▶ Vérifiez avant le montage que le four n'est pas abîmé. 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 si elle est raccordée 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).

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 en modes "Multigril  et "Turbogrill ". 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  et "Turbogrill  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.

► Ne versez jamais d'eau froide sur les plats 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.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► 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.

► Enlevez tous les accessoires de l'enceinte avant de commencer la pyrolyse. Ceci vaut également pour les supports de gradins et les accessoires en option.

Les accessoires sont abîmés par les hautes températures en mode pyrolyse.

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

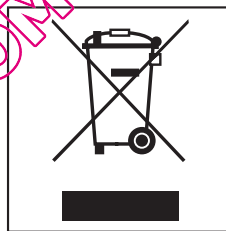
Enlèvement de l'emballage

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

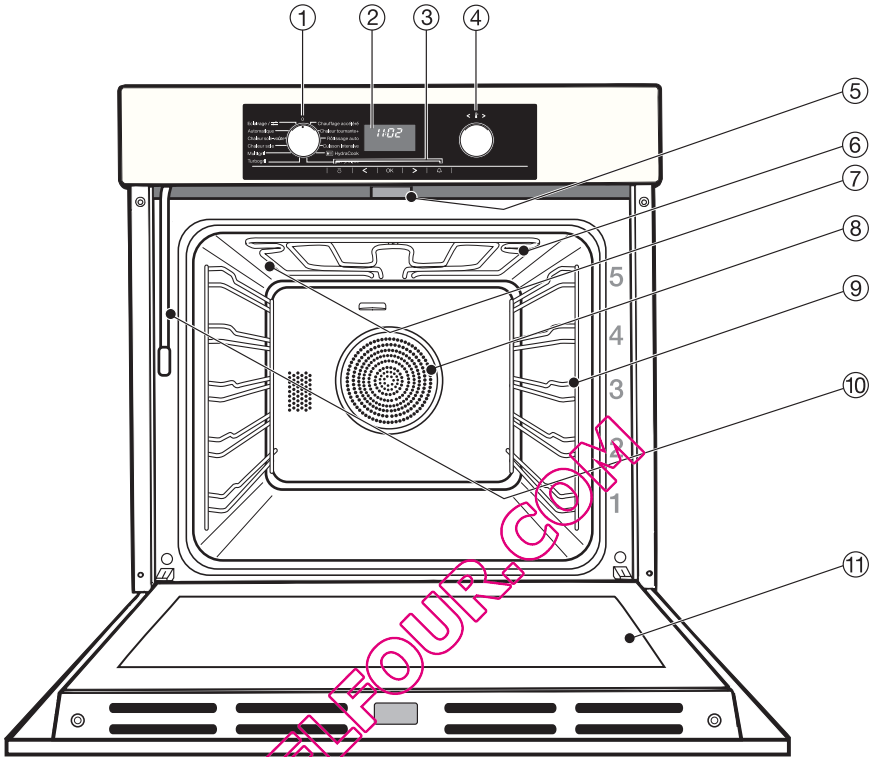
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans 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.

H 5147 BP, H 5247 BP



- ① Sélecteur de mode de cuisson, escamotable en position zéro
- ② Ecran
- ③ Touches sensibles ⬇️, ⬅️, OK, ➡️, ⬆️
- ④ Sélecteur de température, escamotable
- ⑤ Verrouillage de porte pour la pyrolyse
- ⑥ Résistance de voûte + gril
- ⑦ Ouvertures d'arrivée de la vapeur en mode HydraCook
- ⑧ Paroi arrière avec ouverture d'aspiration pour le ventilateur
- ⑨ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑩ Tube de remplissage pour le système d'évaporation
- ⑪ Porte

Équipement


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".

Verrouillage de porte pour la pyrolyse

Au début du processus de pyrolyse, la porte de l'appareil est verrouillée pour des raisons de sécurité. Ce verrouillage n'est levé que lorsque la température dans l'enceinte est descendue sous 280 °C.

Fonction de nettoyage par pyrolyse

L'enceinte de votre four peut être nettoyée à l'aide de la fonction "Pyrolyse" .

Le four est chauffé à plus de 400 °C pour détruire les salissures en les réduisant en cendres grâce aux hautes températures.

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

Surfaces avec traitement PerfectClean

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

- Supports de gradins
- Plateau multi-usages
- Plat universel
- 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.

Les **rails coulissants FlexClips** sont également revêtus de PerfectClean. Ceci rend la surface de l'inox légèrement chatoyante.

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.

HydraCook

Cette fonction permet de cuire plusieurs types d'aliments, tels que la viande ou le pain, avec un apport de vapeur.

Toutes les informations sur l'utilisation du mode de cuisson "HydraCook" et le détartrage du four sont dans le fascicule séparé, "Conseils d'utilisation", qui est joint à votre four en plus de la présente notice d'utilisation et de montage.

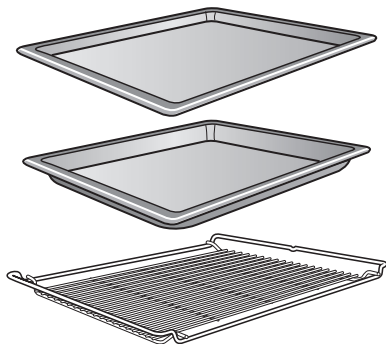
Accessoires

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".

Équipement

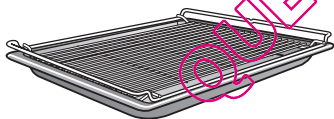
Plateau multi-usages ou plat perforé (selon le modèle), plat universel et grille avec butée de sécurité



Le plateau multi-usages ou le plat perforé (selon le modèle), le plat universel et la grille s'insèrent dans les supports de gradins, aux différents niveaux.

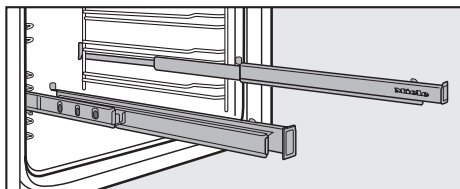
Les plats et la grille sont équipés d'une butée de sécurité située au milieu qui évite qu'ils ne glissent lorsqu'ils sont sortis partiellement.

Pour les sortir, il faut les lever légèrement.



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.

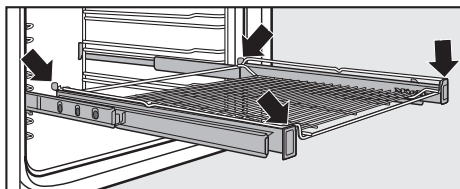
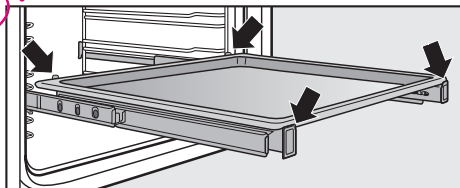
Rails coulissants FlexiClips



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

Repoussez complètement les rails coulissants pour y mettre en place les plateaux ou la grille.

Afin que les plateaux et la grille ne glissent pas, vérifiez qu'ils sont bien positionnés entre les ergots avant et arrière des rails coulissants.



Les rails supportent une charge maximale de 15 kg.

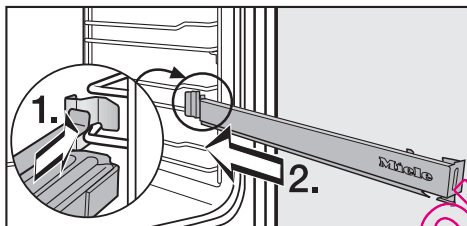
Monter les rails coulissants FlexiClips

 Risque de brûlure !
L'enceinte doit être froide.

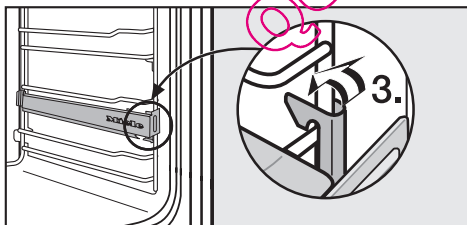
Les rails coulissants se fixent entre les deux tiges métalliques horizontales d'un niveau de cuisson.

Le rail coulissant portant le logo Miele est monté à droite.

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



- Insérez le rail coulissant à l'avant entre les tiges métalliques (1) et poussez pour l'enfoncer dans l'enceinte (2).



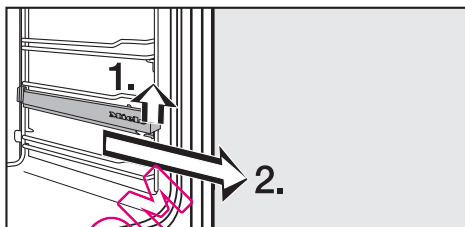
- Insérez le rail coulissant au niveau de la tige métallique inférieure (3).

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

Repositionner les rails coulissants FlexiClips

 Risque de brûlure !
L'enceinte doit être froide.

Vous voulez démonter les rails coulissants FlexiClips pour les insérer à un autre niveau de cuisson.



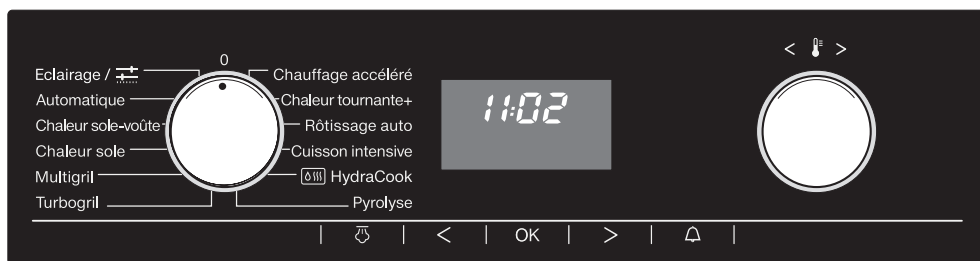
- Soulevez les rails coulissants FlexiClips à l'avant et faites-les glisser le long des tiges horizontales des supports de gradins.
- Remontez-les ensuite au niveau de cuisson souhaité, voir chapitre "Équipement - Monter les rails coulissants FlexiClips".

Pastilles de détartrage, tuyau en plastique avec support










Ces accessoires servent au détartrage de l'appareil.

Eléments 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 +
-  Rôtissage auto
-  Cuisson intensive
-  HydraCook
-  Automatique
-  Chaleur sole-voûte
-  Chaleur sole
-  Multigril
-  Turbogril
-  Pyrolyse : fonction de nettoyage
-  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).



Le sélecteur de température tourne indifféremment dans les deux sens. Il est escamotable : presser le bouton.

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 activer les diffusions de vapeur manuelles
	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

- la durée  et l'heure d'arrêt  sont augmentées d'une minute à chaque fois.
- 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.

Eléments de commande

Symboles 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
	💧	Indique qu'il y a de l'eau dans le système d'évaporation
	🌀	Indique qu'il faut détartrer le four
Mode de cuisson (sauf Eclairage)	🌡️	Rémoim de température
	🌡️	Température
	⌚	Heure
	🕒 et h	Durée
	🔔	Fin
Automatique	P et chiffre	Liste des programmes automatiques
Mode de cuisson "HydraCook (🔗)"	💧	Affichage du nombre de diffusions de vapeur
	🌀	Indique qu'il faut détartrer le four
🔧	P et chiffre	Réglage
	S et chiffre	Etat du réglage
n'importe quelle position	▲ est allumé sous un symbole	La fonction est affichée.
	▲ 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

De nombreux 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)
- Ⓔ Système d'évaporation

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

Modes de cuisson	Remarques
Chaleur sole-voûte [Ⓐ + Ⓑ]	<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 la chaleur atteint immédiatement l'aliment en raison du flux d'air.
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.
Automatique [suivant le programme]	<ul style="list-style-type: none">– Permet d'ouvrir la liste des programmes automatiques disponibles.
Multigril [Ⓐ]	<ul style="list-style-type: none">– Toute la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.– Pour griller des pièces plates (steaks).– Pour gratiner.
Turbogrill [Ⓐ + Ⓓ]	<ul style="list-style-type: none">– Les résistances 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 " car la chaleur atteint immédiatement l'aliment en raison du flux d'air.

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 la chaleur atteint immédiatement l'aliment en raison du flux d'air.
Rôtissage auto [C + D]	<ul style="list-style-type: none"> - Pour rôtir. <p>Pendant la phase de saisie de la viande, le four est d'abord chauffé à forte température (230 °C). Dès que cette température est atteinte, le four retourne automatiquement à la température réglée (température utilisée pour la cuisson).</p>
Cuisson intensive [B + C + D]	<ul style="list-style-type: none"> - Pour cuire les gâteaux à garniture humide. - La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de pâtisseries plates et pour les rôtis, car le jus de cuisson force trop.
HydraCook [C + D + E]	<ul style="list-style-type: none"> - Pour les pâtisseries et la cuisson de viande avec apport d'humidité. <p>Toutes les informations sur l'utilisation du mode de cuisson "HydraCook" et le détartrage du four sont dans le fascicule séparé "Conseils d'utilisation", qui est joint à votre four en plus de la présente notice d'utilisation et de montage.</p>

Mise en service

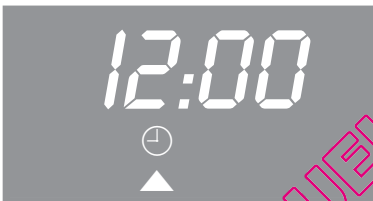
- Avant de pouvoir mettre l'appareil en marche, vous devez d'abord
- presser sur les boutons pour les sortir s'ils sont escamotés.
 - saisir l'heure.

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


Programmes automatiques

Votre appareil dispose de 30 programmes automatiques pour préparer des plats variés, qui permettent d'obtenir une cuisson optimale de façon sûre et pratique.

Pour les ouvrir, sélectionnez le mode "Automatique".


Dans le fascicule "Conseils d'utilisation" vous trouverez la description de l'utilisation des programmes automatiques ainsi que des recettes.

Utilisation simple


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

A l'affichage apparaît :



- la température préprogrammée "160",
- le témoin de température .

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

La montée en température est affichée. Lorsque la température sélectionnée est atteinte pour la première fois, un signal retentit (voir chapitre "Réglages  - P 2").

- 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
 HydraCook *	160 °C
 Chaleur sole-voûte	180 °C
 Chaleur sole	180 °C
 Rôtissage auto	160 °C
 Multigril	240 °C
 Turbogril	240 °C
 Chauffage accéléré	160 °C

* À l'affichage, "Auto" et le triangle ▲ clignotent sous le symbole . Une fois le nombre de diffusions de vapeur sélectionné, la température préprogrammée est affichée.

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
HydraCook	130–250 °C
Chaleur sole-voûte	30–280 °C
Chaleur sole	100–280 °C
Rôtissage auto	100 – 230 °C
Multigril	200–300 °C
Turbogril	50–260 °C
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 pendant qu'il est encore froid afin de déjà profiter de la chaleur émise durant la phase de préchauffage.

Vous ne devez préchauffer le four 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 (gênôise),
- 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, biscuits 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 se dessécher et la levure de perdre de son efficacité.

Remarque sur le mode de cuisson "HydraCook ":

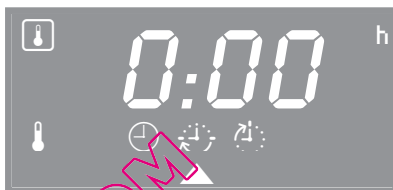
Si vous souhaitez sélectionner le départ et l'arrêt automatique de la cuisson, choisissez "Diffusion de vapeur automatique *Auto*".


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 >.
- Appuyez sur la touche sensitive OK.

Si aucune autre fonction n'est ouverte, 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.

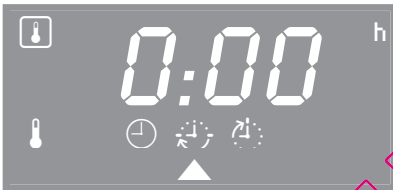
Un exemple :

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.



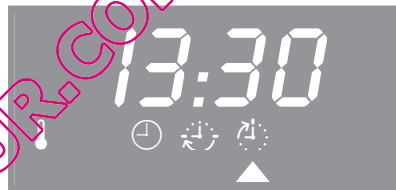
- Tant que le triangle ▲ clignote, saisissez la durée (1:30) souhaitée en heures:minutes à l'aide du sélecteur de température ou de la touche >.
- Effleurez la touche OK.

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.

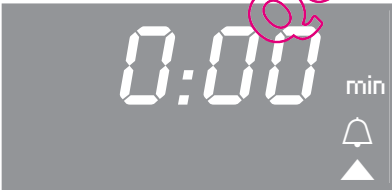
Le temps de minuterie maximal est de 59 minutes et 55 secondes.

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.



Conseil sur le mode de cuisson "HydraCook ": utilisez le temps de minuterie comme rappel pour activer les diffusions de vapeur au bon moment.



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 programmé avec la minuterie

- 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) 5 2 (long)	Après écoulement d'une durée et à la fin de la phase de chauffage, un signal retentit. Vous avez le choix entre deux signaux sonores.
P 3 Signal sonore minuterie	5 0	Une fois la minuterie écoulée aucun signal sonore ne retentit.
	5 1 *(court) 5 2 (long)	Une fois la minuterie écoulée un signal sonore retentit. Vous avez le choix entre deux signaux sonores.
P 4 Bip touches	5 0	Lorsqu'une touche sensitive 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!

Réglage	Statut (* = réglage usine)	
<i>P 6</i>	<i>S 24 *</i>	L'heure est affichée sur 24 h .
Format de temps	<i>S 12</i>	L'heure est affichée sur 12 h .
<i>P 7</i>	<i>S 0 *</i>	Pour désactiver le mode expo, maintenir le doigt 4 secondes sur la touche OK. Quatre tirets apparaissent "----".
Mode expo (pour la présentation des appareils dans le commerce ou dans des salons professionnels)	<i>S 1</i>	Pour activer le mode expo, maintenir le doigt 4 secondes sur la touche OK. "NES_" est affiché. Le four peut être commandé mais ne chauffe pas. En mode de cuisson "HydraCook" la pompe est également désactivée.

QUELFOUR.COM

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.

- Modifiez le chiffre du statut avec la touche < ou >.
- 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, les modifications sont conservées.

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.

Conseils pour la pâtisserie


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 types de moules, quantités de pâte et habitudes de cuisson.

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

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

Moules

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, aluminium mat ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.

Les moules clairs et brillants 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 traitement PerfectClean, il n'est **pas nécessaire de beurrer ou de poser du papier sulfurisé sur le plat universel et le plat multi-usages.**

Les aliments cuits sont faciles à détacher.

Le papier sulfurisé est nécessaire

avec les pâtes qui collent en raison de leur haute proportion de protéides, par exemple une génoise, des meringues ou des macarons.

Plat universel

Vous pouvez utiliser le plat universel comme un moule, par exemple pour des pizzas ou de grands gâteaux ; avantage : l'enceinte du four sera moins salie.

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.

Remarques sur les indications du tableau

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 ne dorent pas bien les plats. 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	2
	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 de cuisson simultanément.

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

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. En effet, au contact des produits surgelés, le plat universel et le plat multi-usages peuvent se déformer, de sorte qu'ils ne peuvent plus être enlevés. Chaque utilisation provoque une déformation du plateau.

Les produits surgelés tels que les **frites** ou les **pommes noisette** peuvent être cuits sur le plat universel ou le plat 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 Rôtissage auto 	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 "Rôtissage auto " la température doit être réglée environ 20 °C plus bas que "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 de rôtissage

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.

QUELFOUR.COM

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 plat universel ou le plateau multi-usages.

- Insérer la grille et le plat universel/plateau multi-usages au niveau de cuisson 2.
- Sélectionner le mode de cuisson "Chaleur sole-voûte".
- Préchauffer l'enceinte avec la grille et le plat universel/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


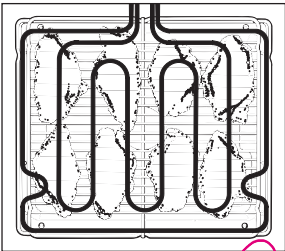

En raison des faibles températures de cuisson et de cuisson à coeur,

- 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 cuisson	Remarques
Multigril 	<p>Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner. Toute la résistance chauffe et rougit.</p> 
Turbogrill 	<p>Pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis.</p>

QUELFOUR.COM

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 poissons peu épaisses. Les pièces plus hautes ont besoin d'un peu plus de temps de chaque côté.– Environ 10 minutes par cm de diamètre pour les rôtis.– Retournez les grillades à mi-cuisson.

QUELFOUR.COM

Conseils pour les grillades

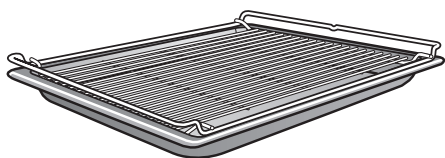
Préparation de la grillade

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 ☐☐☐			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

Décongélation


Vous pouvez également utiliser votre four pour la décongélation.

Utilisez à cet effet le mode de cuisson "Chaleur tournante + " avec un réglage de température jusqu'à 50°C maximum.

La décongélation à température très faible convient tout particulièrement aux produits fragiles (30 °C).

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.	Temps de chaleur résiduelle en minutes
Fruits, cornichons	150 – 170 °C jusqu'à ébullition. Ensuite sélectionner "Eclairage  ".	aucune	25–30
Asperges, carottes	150 – 170 °C jusqu'à ébullition.	60–90	25–30
Petits pois, haricots	Ensuite continuer la cuisson à 100 °C.	90–120	25–30

1) Insérer le plat universel au niveau de cuisson 1 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.

Cuisson 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. En effet, au contact des produits surgelés, le plateau multi-usages ou le plat universel peut se tordre, de sorte qu'il ne peut plus être enlevé. 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
Rôstis 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 indiquées 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
Tourteaux 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 plat universel	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 +  sans les rails coulissants FlexiClips.

Nettoyage et entretien

 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.

Accessoires

Enlevez tous les accessoires de l'enceinte avant de commencer la pyrolyse. Ceci vaut également les supports de gradins et les accessoires en option.

Les accessoires sont abîmés par les hautes températures en mode pyrolyse.

Plateau multi-usages ou plat perforé (selon le modèle), plat universel

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".

Rails coulissants FlexiClips

Ne pas nettoyer les rails coulissants FlexiClips au lave-vaisselle. Le lubrifiant spécial des rails coulissants serait éliminé.

Pour nettoyer les surfaces, évitez impérativement l'utilisation

- de produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de produits pour inox,
- de brosses dures ou d'éponges avec tampon abrasif.

Faites attention à ne pas éliminer le lubrifiant spécial en lavant les rails. Évitez de trop souvent :

- faire tremper les rails dans l'eau chaude,
- nettoyer avec un spray de nettoyage pour four,
- nettoyer le roulement à billes.

Le mieux est de nettoyer les rails coulissants après chaque cuisson. Ainsi, les salissures ne sécheront pas et ne s'incrusteront pas à la cuisson suivante.

Si vous utilisez plusieurs fois votre four sans le nettoyer, le nettoyage sera d'autant plus difficile ensuite.

Nettoyage et entretien

Salissures normales

Nettoyez les surfaces avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un tissu microfibras propre. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Éliminez bien les traces de produit nettoyant car ils nuisent à l'effet anti-adhésif.

Salissures incrustées

Utilisez le côté grattoir de l'éponge si nécessaire. Faites ramollir les résidus en les mouillant avec une solution d'eau et de liquide vaisselle pendant quelques minutes, cela facilitera le nettoyage.

Vous pouvez éventuellement plonger brièvement (10 min) les rails coulissants dans une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle.

Malgré le nettoyage, les rails coulissants peuvent présenter des zones plus foncées ou plus claires. Leur fonctionnement n'en est pas affecté.

Sachez en outre que :

En cas de gâteaux avec des fruits, par ex. une tarte aux prunes, il peut arriver que du jus de fruits déborde et grippe les rails de guidage, de sorte qu'ils ne peuvent plus être sortis ou avec difficulté.

Dans ce cas, nettoyez les rails uniquement avec les méthodes préconisées plus haut et utilisez une brosse douce pour nettoyer le roulement à billes.

Remettre du lubrifiant dans les rails

Si le lubrifiant présent dans les rails de guidage n'est plus efficace, vous pouvez les lubrifier afin que les rails coulissent parfaitement.

Vous trouverez le lubrifiant spécial chez votre revendeur Miele ou auprès du SAV Miele.

N'utilisez que ce lubrifiant spécial, approprié aux hautes températures de l'enceinte.
D'autres lubrifiants pourraient durcir et gripper les rails coulissants.

Email PerfectClean

Surfaces avec traitement PerfectClean :

- Plateau multi-usages
- Plat universel

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.

Laissez refroidir les surfaces à nettoyer à température ambiante. Pulvérisez ensuite du spray de nettoyage pour fours et laissez agir environ 10 min.

En cas d'utilisation du nettoyant spécial pour fours Miele, le temps d'action indiqué sur l'emballage peut être rallongé. Si nécessaire, vous pouvez utiliser éventuellement le côté grattoir d'une éponge après avoir laissé agir le spray/nettoyant pour four.

Répétez ces étapes si nécessaire.

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

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

La surface se nettoie bien avec les produits indiqués.

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

Sachez en outre que :

- les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.
- les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Celles-ci n'altèrent cependant pas les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'enlever ces taches à tout prix. Utilisez uniquement les produits cités.

Enceinte

L'enceinte est revêtue d'**émail pyrolytique** sombre.

Cet émail est un émail très dur avec une surface antiadhésive extrêmement lisse.

Nettoyage manuel de l'enceinte



Risque de brûlure !

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

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

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

Évitez de le nettoyer car il est fragile. Vous pourriez l'abîmer en le frottant ou en utilisant un produit abrasif.

La plupart des salissures peuvent être facilement enlevées à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle.

Pour nettoyer l'émail, il est strictement déconseillé d'utiliser les brosses dures, les éponges à tampon abrasif et les éponges à récurer en laine d'acier* ou tout autre abrasif. Ceci endommagerait l'émail !

Veuillez vous conformer aux indications du fabricant si vous utilisez du spray pour four.

* Les spirales douces telles que la fleur de vaisselle de Spontex peuvent être utilisées.

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez

- démonter la porte du four,
- désassembler la porte.
- démonter les rails FlexiClips.
- retirer les supports de gradins.
- abaisser la résistance de voûte/gril.

Veuillez lire les chapitres suivants.

Nettoyage et entretien

Nettoyage pyrolytique de l'enceinte

Avant de commencer le processus de nettoyage, veuillez suivre les conseils suivants :

 Risque de brûlure !

En mode pyrolyse, la façade du four chauffe davantage que lorsque le four fonctionne normalement.

Empêchez les enfants de toucher la porte du four pendant la pyrolyse.

Enlevez les salissures grossières de l'enceinte avant de commencer la pyrolyse.

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

Évitez de le nettoyer car il est fragile. Vous pourriez l'abîmer en le frottant ou en le nettoyant avec un produit abrasif.

Enlevez tous les accessoires de l'enceinte avant de commencer la pyrolyse. Ceci vaut également pour les supports de gradins et les accessoires en option.

Les accessoires sont abîmés par les hautes températures en mode pyrolyse.

En mode pyrolyse, l'enceinte est chauffée à plus de 400 °C pour détruire les salissures en les réduisant en cendres grâce aux hautes températures.

Après le démarrage d'une pyrolyse, la porte est fermée automatiquement.


Suivant le degré de salissure, vous pouvez choisir entre trois fonctions de nettoyage présentant des durées fixes :

- **Py 1** (durée env. 2 heures),
- **Py 2** (durée env. 2 heures 15 minutes),
- **Py 3** (durée env. 2 heures 30 minutes),

Après ce temps, la porte peut être de nouveau ouverte.

Vous pouvez également retarder le démarrage de la pyrolyse, pour profiter des tarifs de nuit par exemple.

Commencer la pyrolyse

- Retirez les accessoires de l'enceinte.
- Sélectionnez le mode de cuisson "Pyrolyse" .




L'afficheur indique *PY 1*. Le chiffre clignote.

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


- Sélectionnez le processus de pyrolyse souhaité.
- Effleurez la touche sensitive OK.

Le mode pyrolyse est lancé.




La porte est verrouillée. Le symbole  indique que la porte est verrouillée. Le chauffage d'enceinte est activé.





Vous pouvez suivre la durée du processus de pyrolyse lorsque le triangle ▲ est sous le symbole .

Dans les cinq premières minutes après le départ, vous pouvez **différer l'arrêt de la pyrolyse**, par exemple pour profiter des tarifs de nuit. A cet effet :

- sélectionnez le symbole  et différez l'arrêt avec la touche >.

Vous pouvez modifier l'arrêt différé tant que la pyrolyse n'a pas commencé.

Après la pyrolyse


- "PYE" est affiché.
- Le symbole  clignote.
- 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.


Nettoyage et entretien

Programme de rappel

Si le sélecteur de mode de cuisson reste sur la position Pyrolyse , un signal sonore retentit toutes les cinq minutes (si activé) à l'issue de la pyrolyse. Ce programme de rappel peut durer jusqu'à 30 minutes.

Après la pyrolyse les résidus (cendres par exemple), plus ou moins importants suivant le degré de salissure du four, peuvent être enlevés facilement.

- Débarrassez l'enceinte des restes éventuels.



 Risque de brûlure !
Attendez que le four soit froid pour enlever les résidus.

Evitez de nettoyer le joint en verre textile car il est fragile. Vous pourriez l'abîmer en le frottant ou en utilisant un produit abrasif.

Vous pouvez enlever la plupart des résidus avec un tissu humide. Si le four était très sale, une couche de cendres se dépose sur la porte. Elle s'enlève avec une éponge de vaisselle, un racloir pour verre ou une spirale douce (fleur de vaisselle Spontex) et du liquide vaisselle.

Les taches de jus de fruits peuvent colorer durablement l'enceinte. Ceci n'altère cependant en rien les propriétés du revêtement. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

La pyrolyse est interrompue,

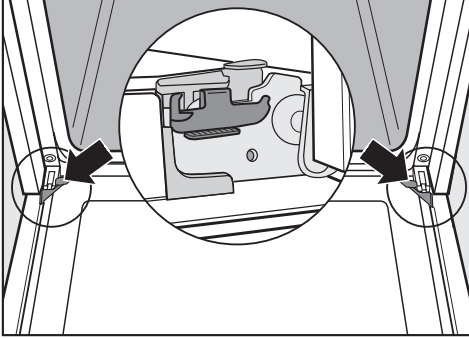
- vous enclenchez l'appareil.
- si un autre mode de fonctionnement est sélectionné pendant la pyrolyse. "PY" et  sont affichés.
- en cas de panne de courant : "PY" et  sont affichés.
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0"

En cas de température de l'enceinte inférieure à 280 °C, le verrouillage de porte est validé après peu de temps et vous pouvez réouvrir la porte.

- Démarrez ensuite de nouveau le processus de pyrolyse si vous le souhaitez.

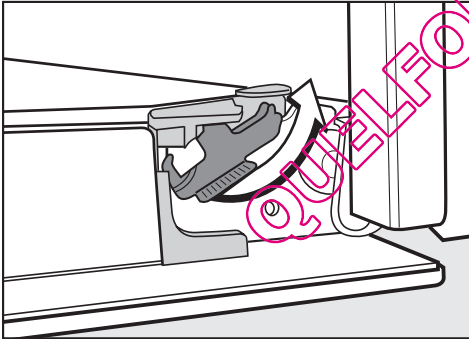
Démontage de la porte

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



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

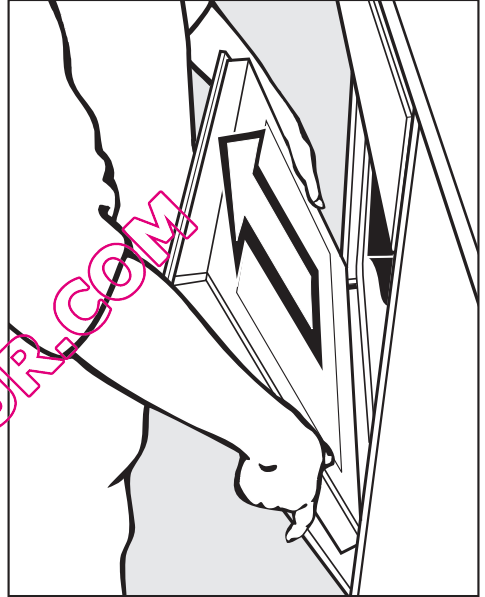
- Ouvrez complètement la porte.



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

- Fermez la porte jusqu'à la butée.

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



- 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.

Nettoyage et entretien

Désassembler la porte

La porte est constituée de quatre 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, ni d'éponge ou de brosse dure ou de racloir à lame. Les surfaces seraient rayées. Les rayures peuvent entraîner le bris de verre.

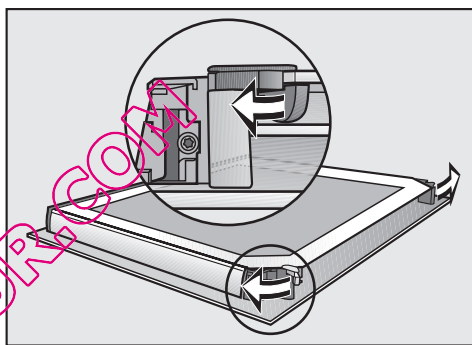
N'utilisez pas de spray pour four. Vous risquez d'endommager les profilés aluminium.

Il est important de remettre correctement les vitres en place après le nettoyage, car elles ont des revêtements différents. Les côtés faisant face à l'enceinte réfléchissent la chaleur.

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.

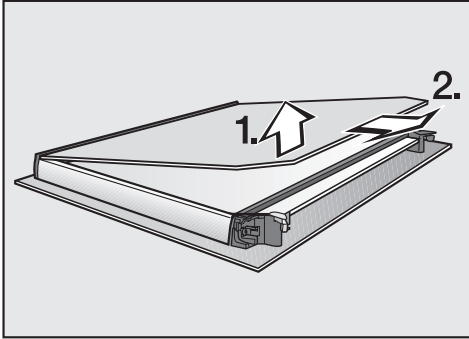
- Posez la porte sur une surface plane et lisse (un torchon par exemple) afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de poser la poignée dans le vide, contre le rebord de la table, afin que la vitre soit bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant le nettoyage.



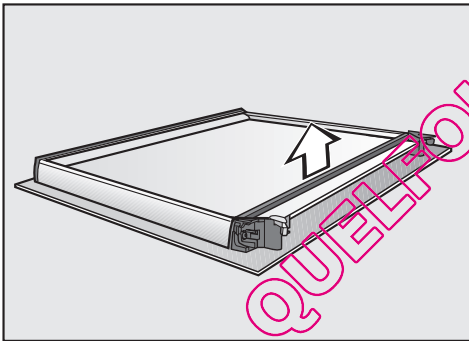
- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

Nettoyage et entretien

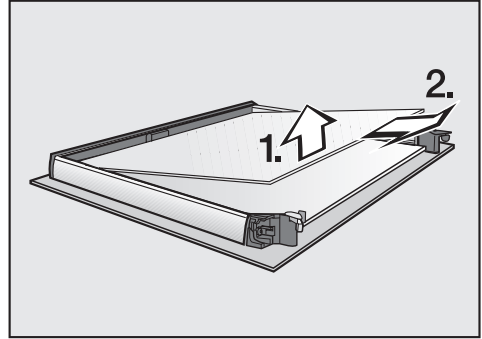
Vous pouvez ensuite enlever la vitre intérieure (de contreporte) et les deux vitres intermédiaires.



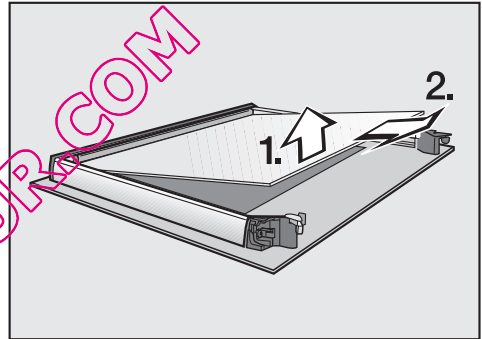
- Soulevez **légèrement** la vitre de contreporte et retirez-la de la baguette d'habillage.



- Enlevez le joint.



- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire du dessus et retirez-la.



- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire du dessous et retirez-la.

- Nettoyez les vitres et les autres pièces.

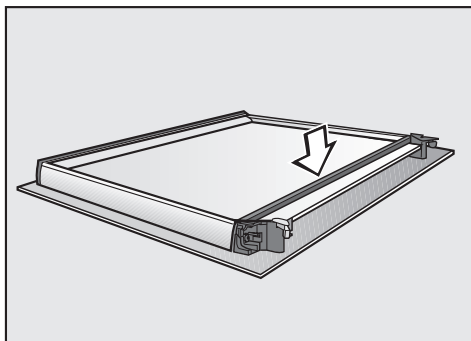
Utilisez une éponge douce et du liquide vaisselle avec de l'eau chaude, ou un chiffon en microfibre humide propre. Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

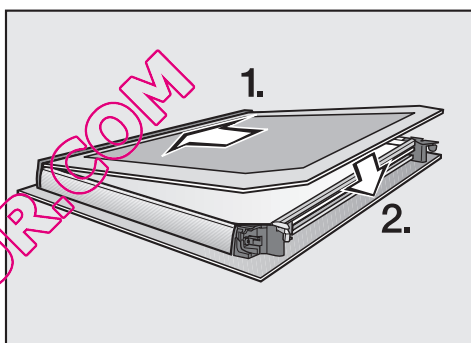
Pour réassembler la porte :

les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour effectuer le montage correctement, une référence article de sept chiffres est sérigraphiée sur les vitres.

- Mettez en place la vitre intermédiaire inférieure de sorte que la référence article soit toujours lisible (et non inversée).



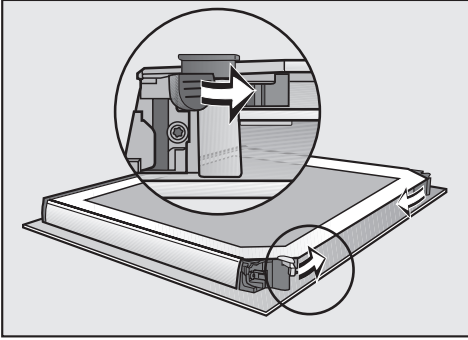
- Remettez le joint.



- Tournez les arrêts pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.

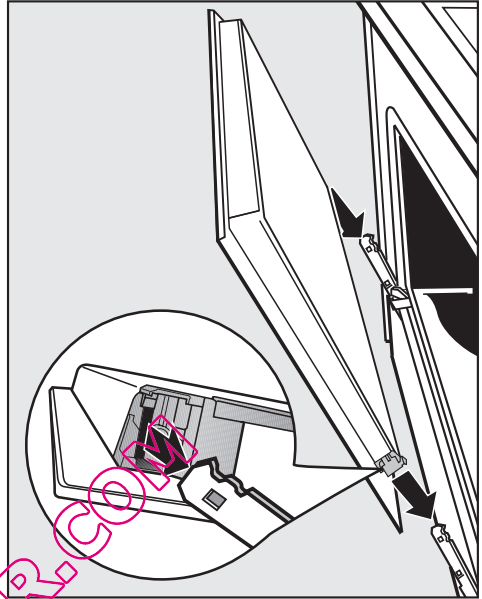
- Mettez en place la vitre intermédiaire supérieure de sorte que la référence article soit lisible (et non inversée). La vitre doit reposer sur les arrêts.

- Insérez la vitre intérieure dans la baguette en plastique et disposez-la entre les blocages.



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

Remettre la porte

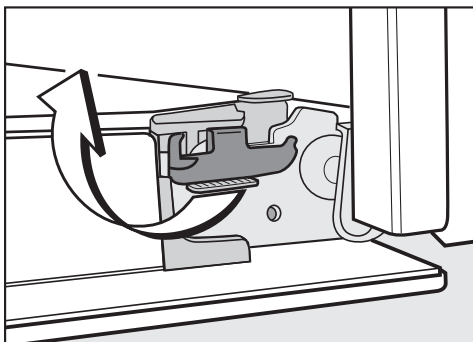


- Prenez la porte par les côtés et posez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas coincer la porte.

Nettoyage et entretien

- Ouvrez complètement la porte.

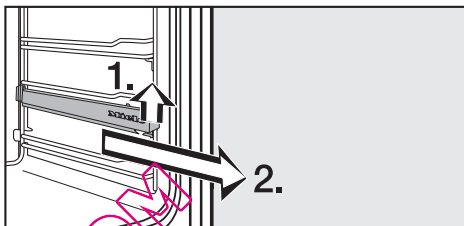


- Verrouillez les deux étriers de blocage en les tournant. Tournez les étriers de blocage jusqu'à la butée en position horizontale.

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

Démonter les rails coulissants FlexiClips

⚠ Risque de brûlure !
Attendre que les résistances ne chauffent plus et que l'enceinte soit froide pour effectuer des opérations dans l'enceinte.

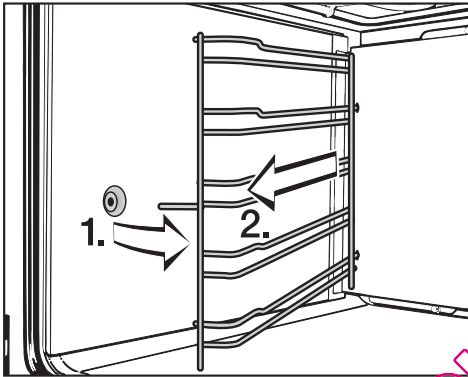


- Soulevez les rails FlexiClips à l'avant et faites-les glisser le long des tiges horizontales.

Le **montage** s'effectue comme au chapitre "Équipement". Montez les pièces avec précaution.

Démontage des supports de gradins

⚠ Risque de brûlure !
Attendre que les résistances ne chauffent plus et que l'enceinte soit froide pour effectuer des opérations dans l'enceinte.



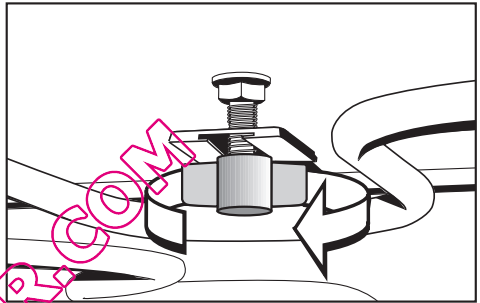
- Sortez les supports de gradins de leur fixation à l'avant et les retirez.

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

Abaisser la résistance de voûte + grill

⚠ Risque de brûlure !
Attendre que les résistances ne chauffent plus et que l'enceinte soit froide pour effectuer des opérations dans l'enceinte.

- 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

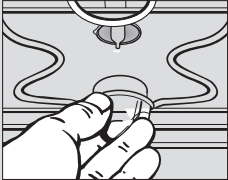

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou défauts qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider. Si vous ne trouvez pas la cause d'une anomalie ou que vous ne parvenez pas à la résoudre, avertissez le service après-vente.

 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 désactivé (voir "Réglages  - P 1").- Vérifiez si le fusible de l'installation électrique de votre domicile s'est déclenché. Veuillez vous adresser à un électricien ou au SAV.
L'enceinte ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez si le symbole de mise en marche  est affiché. Si oui, ouvrez le symbole  et sélectionnez le statut "0", voir chapitre "Mise en service".- Vérifiez si le mode expo a été installé. Tournez le sélecteur de programme sur "Réglages ". Si "RES" est indiqué, le mode expo est activé. Désactivez-le, voir chapitre "Réglage  - P 7".- Vérifiez si le fusible de l'installation électrique de votre domicile s'est déclenché. Veuillez vous adresser à un électricien ou au SAV.

Problème	Cause et solution
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 resaisir. 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.
L'éclairage d'enceinte est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez l'appareil : 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. ■ Remplacez l'ampoule (Osram type 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 cuisson plus long à cause de la pâte plus liquide également.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Les gâteaux ne sont jamais dorés uniformément. 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.

Anomalies et défauts

Problème	Cause et solution
Impossible d'ouvrir la porte après une pyrolyse.	Arrêtez l'appareil. Si le verrouillage de porte n'est pas débloqué, contactez le service après-vente.
Un code de défaut est affiché. F + chiffres	<p>Vous pouvez vous-même traiter les codes de défaut suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">– Défaut 23 : La température nécessaire à la pyrolyse n'a pas été atteinte. Ceci peut se produire lorsque l'enceinte est très sale. Arrêtez le four, laissez-le refroidir et enlevez le gros des salissures avant de recommencer la pyrolyse. Si ce code de défaut est de nouveau affiché, veuillez en informer le SAV.– Défaut 32 : Le verrouillage de porte pour la pyrolyse ne fonctionne pas. Arrêtez le four puis recommencez la pyrolyse. Si le code de défaut est affiché de nouveau, contactez le service après-vente.– Défaut 33 : Le verrouillage de porte pour la pyrolyse ne ferme pas. Interrompez la pyrolyse en arrêtant le four. Si la porte n'est pas déverrouillée, contactez le service après-vente.– 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.

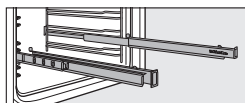
QUELFOUR.COM

Accessoires en option

Miele propose une série d'accessoires et de produits d'entretien conçus pour votre four.

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

Rails coulissants FlexiClips



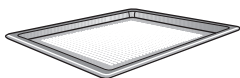
Vous pouvez commander et monter d'autres rails FlexiClips dans l'enceinte en plus de ceux qui sont fournis.

Plateau multi-usages, plat universel et grille

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

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

Plat perforé pour fours multifonctions



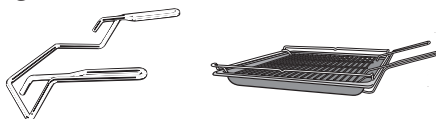
Le plat perforé a été mis au point spécialement pour réussir pains, viennoiseries, pizzas croustillantes, frites...

Ses fines perforations permettent une excellente répartition de la chaleur.

Vous pouvez également l'utiliser pour sécher/déshydrater des fruits.

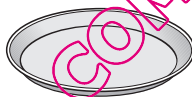
L'émail est recouvert de PerfectClean.

Poignée



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

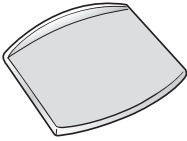
Moule à pizza



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, quiches, pains et petits fours à base de pâte à pain dont le fond doit être bien croustillant.

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

Elle se pose sur la grille.

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

Plat à rôtir

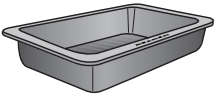
Contrairement aux autres plats à rôtir ce plat à rôtir s'enfourne directement dans les supports de gradins du four. Il est doté d'une butée de sécurité comme le plat universel.

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

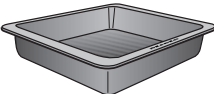
Le plat à rôtir est disponible dans deux profondeurs différentes.

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

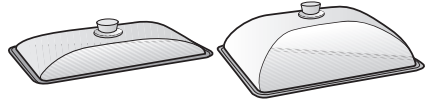
- HUB 5000-M/5001-M (profondeur : 22 cm)



- 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.

Chiffon microfibras 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.

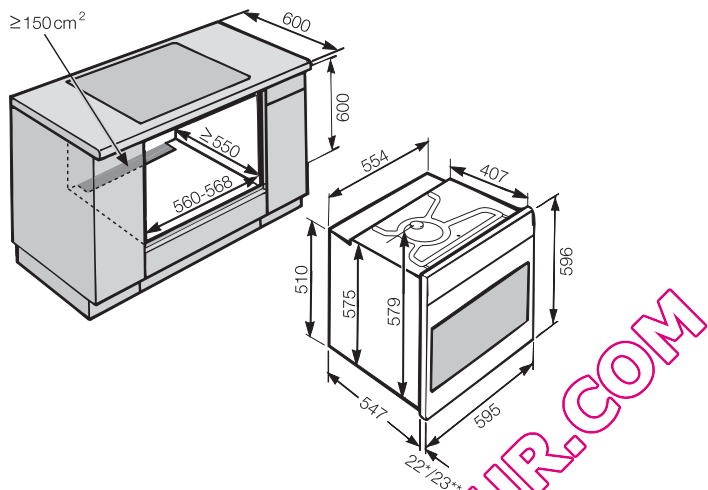
Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

Croquis cotés pour le montage

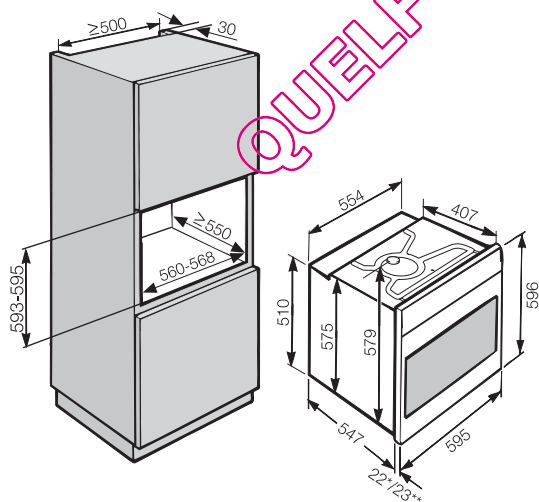
Les cotes sont indiquées en "mm".

Dimensions de l'appareil et niche

Encastrement dans un meuble bas



Encastrement dans une armoire

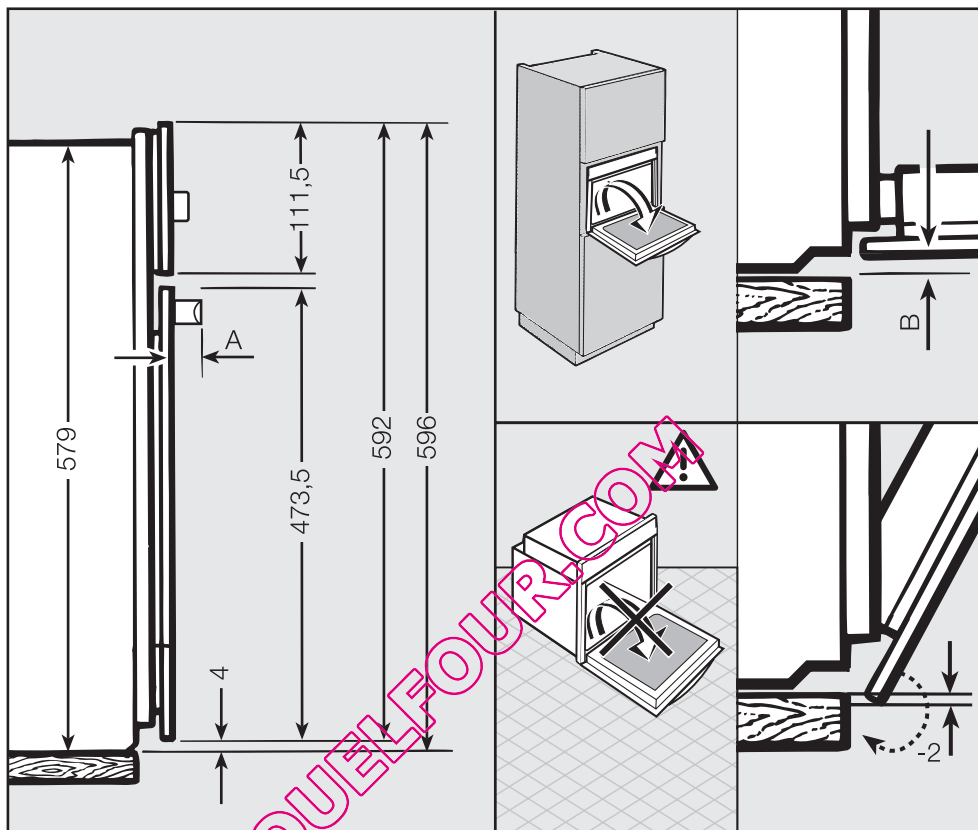


* Façade verre

** Façade métal


Croquis cotés pour le montage


Dimensions détaillées de la façade



A H 5147: 53,2
H 5247: 47,5

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

 Le four ne doit être utilisé qu'une fois encastré.

 Vérifiez que la prise n'est pas sous tension.

L'arrivée d'air de refroidissement ne doit pas être obstruée !

Lors de l'encastrement, vérifiez les points suivants

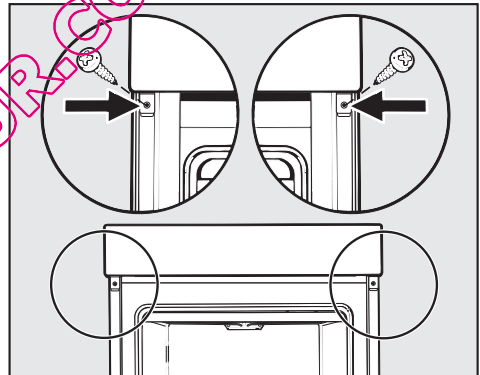
- la niche ne doit pas comporter de paroi arrière.
- la tablette qui supporte le four ne doit pas toucher le mur.
- aucune bague d'isolation thermique ne doit être montée sur les côtés de la niche d'encastrement.

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

- Branchez le four.

Il vaut mieux enlever la porte avant d'encastrer le four. Le four est plus léger lorsque vous le mettez en place dans la niche et vous ne risquez pas ainsi de le prendre par la poignée pour le soulever.

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



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.
- Remontez la porte si vous l'avez enlevée, voir chapitre "Nettoyage et entretien - Remettre la porte".

QUELFOUR.COM

QUELF0UR.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