Notice d'utilisation et de montage
Four multifonctions

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. 10 110 500

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde 6
Votre contribution à la protection de l'environnement 18
Schéma descriptif du four 19
Bandeau de commande du four 20
ⓘ Touche Marche/Arrêt 21
Sélecteur de mode de cuisson 21
Sélecteur rotatif 21
Touches sensitives 21
Ecran 24
Equipement 26
Description du modèle 26
Plaque signalétique 26
Eléments fournis 26
Accessoires fournis et accessoires en option 26
Supports de gradins 27
Plat universel, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité 27
Rails télescopiques FlexiClips HFC72 28
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips 28
Commande du four 32
Dispositifs de sécurité 32
Sécurité enfants du four 32
Sécurité oubli 32
Ventilateur de refroidissement 32
Porte ventilée 32
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse 32
Surfaces à revêtement PerfectClean 33
Accessoires compatibles avec la pyrolyse 33
Première mise en service 34
Réglages de base 34
Premier chauffage du four et premier rinçage du système d'évaporation 36
Réglages 38
Tableau des réglages 38
Ouvrir le menu "Réglages" 40
Modifier et enregistrer les réglages 40
Langue 40
Heure 41
Affichage 41
Format d'affichage de l'heure 41

QUEL FOUR.COM

Régler . . . 41
Date . . . 41
Eclairage . . . 41
Luminosité de l'écran . . . 42
Signaux sonores . . . 42
Mélodies . . . 42
Son unique . . . 42
Bip touches . . . 42
Unités de mesure . . . 43
Poids . . . 43
Température . . . 43
Arrêt différé du ventilateur . . . 43
Pyrolyse . . . 44
Températures préprogrammées . . . 44
Sécurité enfants . . . 44
Revendeur . . . 45
Mode expo . . . 45
Réglages d'usine . . . 45
Minuterie . . . 46
Utilisation de la minuterie . . . 46
Réglage de la minuterie indépendante . . . 46
Modification du temps de la minuterie indépendante : . . . 47
Supprimer la minuterie . . . 47
Présentation des modes de cuisson . . . 48
Conseils d'économie d'énergie . . . 50
Utilisation du four . . . 52
Utilisation simple . . . 52
Ventilateur de refroidissement . . . 52
Commande manuelle avancée . . . 53
Modifier le mode de cuisson . . . 53
Modifier la température . . . 54
Chauffage accéléré . . . 55
Préchauffer l'enceinte . . . 55
Régler le temps de cuisson . . . 56
Arrêt automatique de la cuisson . . . 56
Démarrage et arrêt automatiques de cuisson . . . 57
Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques . . . 57
Modifier les temps de cuisson réglés . . . 58

QUEL-FOUR.COM

Table des matières

Annuler un processus de cuisson . . . 58
HydraCook . . . 59
Déroulement d'un programme de cuisson en mode HydraCook . . . 60
Régler la température . . . 60
Régler le nombre de diffusions de vapeurs . . . 60
Activation des diffusions de vapeur : . . . 61
Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration . . . 61
Modification du type de chauffage . . . 62
Diffusion automatique de vapeur . . . 63
1, 2 ou 3 diffusions de vapeur . . . 63
Evaporation de l'eau résiduelle . . . 64
Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement . . . 64
Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle . . . 65
Programmes automatiques . . . 66
Catégories d'aliments . . . 66
Utiliser les programmes automatiques . . . 66
Conseils d'utilisation . . . 67
Programmes personnalisés . . . 68
Créer des programmes personnalisés . . . 68
Démarrer un programme personnalisé . . . 70
Modifier les programmes personnalisés . . . 71
Modifier les phases de cuisson . . . 71
Modifier le nom . . . 72
Supprimer des programmes personnalisés . . . 73
Pâtisserie . . . 74
Remarques sur le tableau des pâtisseries . . . 75
Tableau des pâtisseries . . . 76
Rôtissage . . . 80
Remarques sur le tableau de rôtissage . . . 80
Tableau de rôtissage . . . 82
Cuisson à basse température . . . 84
Grillades . . . 86
Remarque sur le tableau des grillades . . . 87
Tableau des grillades . . . 89
Autres applications . . . 90
Autres programmes . . . 90
Cuisson éco . . . 90
Décongélation . . . 91

QUEL-FOUR.COM

Sécher . . . 92
Réchauffage . . . 93
Faire lever la pâte . . . 93
Pizza . . . 94
Chauffer la vaisselle . . . 94
Préparation de conserves . . . 95
Produits surgelés/Plats préparés . . . 96
Nettoyage et entretien . . . 97
Conseils . . . 98
Salissures normales . . . 98
Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips) . . . 99
Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse . . . 100
Préparation de la pyrolyse . . . 100
Démarrage de la pyrolyse . . . 101
A la fin de la pyrolyse . . . 102
Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse . . . 103
Déposer la porte . . . 104
Désassemblage de la porte . . . 105
Montage de la porte . . . 109
Démonter les supports de gradin avec les rails télescopiques FlexiClips . . . 110
Abaisser la résistance de voûte + gril . . . 111
Détartrage du système d'évaporation . . . 112
Déroulement d'un programme de détartrage . . . 112
Préparation du détartrage . . . 113
Effectuer le détartrage . . . 113
En cas d'anomalie . . . 117
Service après-vente et garantie . . . 122
Branchement électrique . . . 123
Croquis cotés pour le montage . . . 124
Dimensions et niche . . . 124
Cotes détaillées de la façade du four . . . 126
Encastrement du four . . . 127
Données à l'intention des instituts de contrôle . . . 128
Plats test conformes à la norme EN 60350 . . . 128
Classe d'efficacité énergétique . . . 129
Fiches de données de produits . . . 129
Adresses . . . 135

QUEL-FOUR.COM

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre four en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien du four.
Miele ne peut pas être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité et mises en garde.

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

QUEL FOUR.COM

Utilisation conforme

▶ Ce four est destiné à un usage de type domestique ou dans des conditions d'utilisation semblables au cadre domestique.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé 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 à proscrire.

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

QUEL FOUR.COM

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur le four sans être sous la surveillance d'un adulte.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec le four.

▶ Risque de suffocation ! En jouant, les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant la tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

QUEL FOUR.COM

▶ Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. La vitre de la porte, le bandeau de commande ainsi que les ouvertures de ventilation de l'enceinte du four sont susceptibles de vous brûler. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

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

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

QUEL FOUR.COM

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être exécutés que par des professionnels agréés par Miele.

▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !

▶ La sécurité électrique de ce four n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique du four doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que le four ne soit endommagé. Comparez-les avant de brancher le four et interrogez un électricien en cas de doute.

QUEL FOUR.COM

▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.

▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

▶ N'ouvrez jamais 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 perturber le fonctionnement du four.

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

▶ Les pièces de rechange d'origine Miele sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

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

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

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

QUELFOUR.COM

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

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

QUEL FOUR.COM

Utilisation et installation

⚠ Risque de brûlure !
Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.
Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments et des accessoires.
Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ainsi que pour faire des opérations dans l'enceinte brûlante.

▶ Les objets inflammables posés à proximité d'un four en marche sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu.
N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.

▶ En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu.
Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

▶ En mode gril, les temps de cuisson trop longs entraînent un dessèchement des aliments et peuvent même provoquer leur embrasement. Respectez toujours les temps de cuisson indiqués !

QUEL FOUR.COM

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

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

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, l'humidité élevée et l'eau condensée peuvent provoquer de la corrosion dans le four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement peuvent être abîmés.
N'arrêtez jamais le four mais réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste alors activé automatiquement.

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

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

▶ L'émail de la sole de l'enceinte peut être abîmé par le fait de déplacer des objets.
Si vous conservez des casseroles ou des poêles dans l'enceinte, ne les faites pas glisser sur la sole de l'enceinte.

QUEL-FOUR.COM

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

▶ Dans les programmes avec apport d'humidité et pendant l'évaporation de l'eau résiduelle, il se dégage de la vapeur d'eau qui peut générer des brûlures sévères.
N'ouvrez jamais la porte pendant la diffusion de vapeur ou lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

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

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

▶ Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.
N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

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

▶ La capacité de charge de la porte est de 15 kg.
Ne montez et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four. Vous risqueriez d'endommager le four.

QUEL-FOUR.COM

Nettoyage et entretien

▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

▶ Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte.
N'utilisez surtout pas de nettoyant abrasif, d'éponge rugueuse, de brosse dure ou de grattoir métallique pour nettoyer les vitres de la porte.

▶ Les supports de gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
Remettez-les correctement en place et ne faites jamais fonctionner le four sans les supports de gradins.

▶ Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse.
Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.

QUEL-FOUR.COM

Accessoires

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

▶ Les plats à rôtir Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (en option) ne doivent pas être insérés au niveau 1.
La sole du four serait endommagée. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l'émail.
Ne l'insérez pas non plus sur la barre supérieure du niveau 1, car le plat à rôtir ne serait pas retenu par la butée de sécurité.
Utilisez le niveau 2 de manière générale.

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

QUELFOUR.COM

Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballages de transport

Nos emballages ont pour fonction de protéger votre appareil des dommages dus au transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets.
Votre revendeur reprend l'emballage.

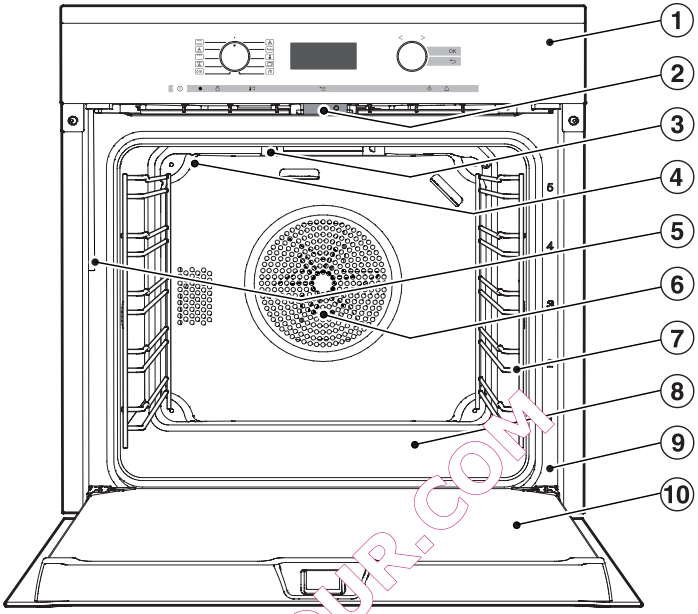
Votre ancien appareil

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

QUEL FOUR.COM

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

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



QUELFOUR.COM

① Bandeau de commande du four

② Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

③ Résistance de voûte + gril

④ Ouvertures d'arrivée de la vapeur

⑤ Tube de remplissage pour le système d'évaporation

⑥ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière

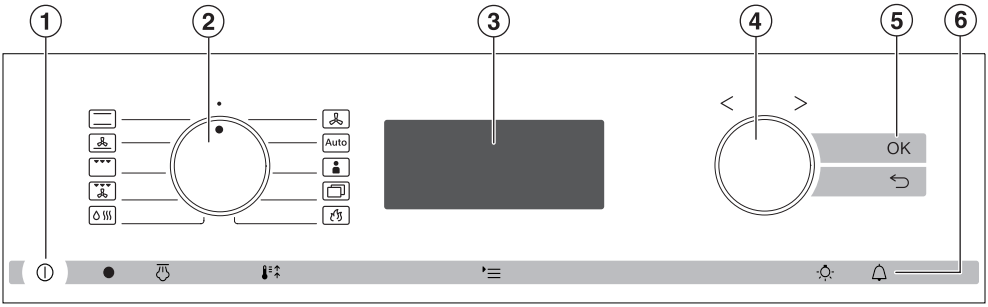
⑦ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson

⑧ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée

⑨ Cadre de la façade avec plaque signalétique

⑩ Porte

Bandeau de commande du four



① ⏻ Touche Marche/Arrêt

② Sélecteur de mode de cuisson

③ Ecran

④ Sélecteur rotatif < >

⑤ Touches sensitives OK, ⮌

⑥ Touches sensitives

QUEL FOUR.COM

⏻ Touche Marche/Arrêt

La touche Marche/Arrêt ⏻ est en creux et réagit par simple effleurement du doigt. Elle vous permet d'allumer et d'éteindre le four.

Sélecteur de mode de cuisson

Le sélecteur de mode de cuisson vous permet de sélectionner le mode de cuisson souhaité.

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

Modes de fonctionnement

- Chaleur sole / voûte
- Cuisson intensive
- Multigril
- Turbogril
- HydraCook
- Chaleur tournante+
- Auto Programmes automatiques
- Programmes personnalisés
- Autres programmes
  - Rôtissage automatique
  - Chaleur sole
  - Cuisson éco
  - Décongélation
  - Sécher des aliments
  - Réchauffer des aliments
  - Chauffer la vaisselle
  - Faire pousser la pâte
  - Pizza
  - Détartrage
  - Réglages
- Pyrolyse

Sélecteur rotatif

Vous pouvez faire tourner le sélecteur < > vers la droite ou vers la gauche et l'enfoncer dans chaque position.

Le sélecteur rotatif < >

- vous permet de faire défiler les listes de sélection vers le bas ou vers le haut. Lorsque vous parcourez les listes, les différents éléments de menu apparaissent en surbrillance les uns après les autres. L'option de menu que vous souhaitez sélectionner doit être en surbrillance.
- En tournant le sélecteur vers la droite, vous pouvez augmenter les valeurs, en le tournant vers la gauche, vous les réduisez.

Touches sensitives

Les touches sensitives OK, ⮌, ⏲, 🌡↑, ▸≡, ☼ et 🔔 réagissent au contact du doigt et chaque action est confirmée par un bip sonore. Si cette fonction vous dérange, vous pouvez la désactiver (cf. chapitre "Réglages – Bip touches").

QUEL FOUR.COM

Autres touches sensitives

Touche-sensitive	Fonction	Conseils
OK	Sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages	Quand une fonction apparaît en surbrillance, vous pouvez la sélectionner en effleurant la touche OK. Vous pouvez ensuite changer de fonction. Vous pouvez enregistrer les modifications en effleurant la touche OK. La touche OK vous permet de confirmer les fenêtres d'informations qui apparaissent à l'écran.
⮌	Pour revenir en arrière pas à pas	
‣≡	Sélectionner des réglages	Lorsque l'appareil est allumé, la touche ‣≡ vous permet d'afficher la liste de sélection des réglages. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive ‣≡ réagisse. Pendant un programme de cuisson, vous pouvez effleurer cette touche pour modifier la température ou définir un temps de cuisson par exemple.

QUELFOUR.COM

Touche-sensitive	Fonction	Conseils
	Pour allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson.	Si l'affichage de l'heure est activé, effleurez la touche pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'enceinte, par exemple pour la nettoyer. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive réagisse. Lors d'une cuisson, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'éteint après 15 secondes ou reste allumé durablement, en fonction du réglage sélectionné.
	Pour régler la minuterie	Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller certaines cuissons comme par exemple la cuisson d'oeufs. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par allumer le four pour que la touche sensitive réagisse.
	Pour activer les diffusions de vapeur	Si vous avez choisi la diffusion manuelle de vapeur en mode HydraCook, vous devez effleurer la touche sensitive pour diffuser de la vapeur. La touche sensitive s'allume dès qu'une diffusion de vapeur peut être activée. Quand une diffusion de vapeur est en cours, l'écran indique .
	Activer et désactiver la fonction Chauffage accéléré	Lorsque vous utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +, Rôtissage automatique, HydraCook et Chaleur sole-voûte la touche sensitive est éclairée. En effleurant vous pouvez activer ou désactiver la fonction Chauffage accéléré (cf. chapitre "Commande manuelle avancée – Chauffage accéléré").

QUEL FOUR.COM

Ecran

L'écran affiche l'heure ou des informations sur les modes de cuisson, les températures, les temps de cuisson, les programmes automatiques, les programmes personnalisés et les réglages.

En fonction de la fonction que vous choisissez ou si vous effleurez ‣≡, l'écran affiche des fenêtres d'information ou des listes de sélection.

Lorsque vous allumez l'appareil au moyen de la touche Marche/Arrêt ⏻, le message "Sélectionner mode de cuisson" apparaît à l'écran.

Lorsque l'heure est visible et qu'aucun mode de cuisson n'est sélectionné, la touche ‣≡ vous permet d'afficher la liste de sélection des réglages :

- Langue
- Heure
- Date
- Eclairage
- Luminosité de l'écran
- Signaux sonores
- Bip touches
- Unités de mesure
- Arrêt différé du ventilateur
- Pyrolyse
- Températures préprogrammées
- Sécurité enfants
- Revendeur
- Réglage d'usine

Si vous sélectionnez un mode de cuisson (à l'exception Auto), la touche ‣≡ permet de faire apparaître la liste de sélection du mode choisi :

- Température
- Temps de cuisson
- Prêt à
- Départ à (uniquement lorsque le réglage "temps de cuisson"/"Arrêt à" est activé)
- Type de chauffage (uniquement en mode HydraCook)

■ Pour sélectionner une option de menu, il vous suffit de faire défiler la liste de sélection à l'aide du sélecteur rotatif < > jusqu'à ce que l'option recherchée apparaisse en surbrillance.

■ Activez-la ensuite en effleurant la touche OK.

QUEL FOUR.COM

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

Symbole	Signification
	Minuterie
 	Lorsque plusieurs possibilités de sélection sont disponibles, des flèches apparaissent sur le côté droit. Vous pouvez utiliser le sélecteur rotatif < > pour les faire défiler. Les options de menu disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres.
	Lorsque plusieurs possibilités de sélection sont disponibles, des flèches apparaissent sur le côté droit. Vous pouvez utiliser le sélecteur rotatif < > pour les faire défiler. Les options de menu disponibles sont mises en surbrillance les unes après les autres.
	Une ligne en pointillés est tracée sous la dernière sélection possible d'une liste comportant plus de trois options de menu. Au-delà de cette ligne, vous revenez au début de la liste.
	La présence de la barre de réglage indique que les réglages peuvent être modifiés (p. ex. la luminosité de l'écran, l'intensité sonore, le degré de brunissage).
	La touche est placée au niveau du réglage actuellement choisi.
	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation. Vous pouvez confirmer les messages d'information avec la touche OK.
	La sécurité enfants est activée (cf. chapitre "Réglages – Sécurité enfants "). Vous ne pouvez plus utiliser l'appareil.
	Diffusions de vapeur
	Détartrage

QUEL-FOUR.COM

Equipement

Description du modèle

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

Plaque signalétique

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

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

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

Eléments fournis

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

– la notice d'utilisation et de montage pour commander les fonctions du four,

– le cahier de recettes avec des recettes par ex. pour le mode de cuisson HydraCook et les programmes automatiques.

– les vis pour la fixation de votre four dans la niche d'encastrement,

– des pastilles de détartrage et un flexible en plastique avec support pour procéder au détartrage du système d'évaporation,

– autres accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

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

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

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

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

QUEL-FOUR.COM

Supports de gradins

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

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

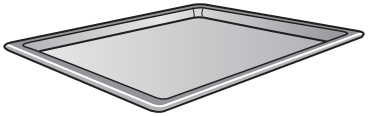
Chaque niveau est composé de deux barres superposées :

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

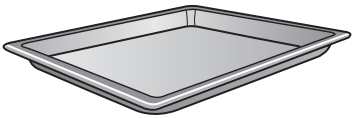
Vous pouvez démonter les supports de gradins pour nettoyer (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

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

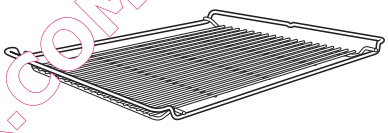
Plat multi-usages HBB71 :



Plat universel HUBB71 :



Grille HBBR[illegible] :



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

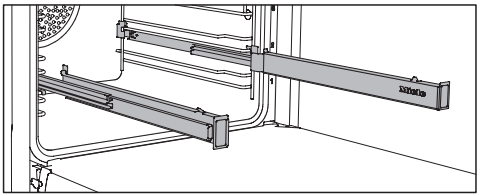
Disposez toujours la grille avec le creux vers le bas.

Ces accessoires sont dotés d'une butée de sécurité, vers le milieu de chaque côté.
Celle-ci permet d'éviter que les accessoires glissent des supports de gradins lorsque vous souhaitez juste les sortir partiellement.

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

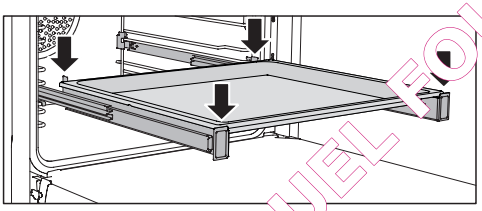
QUEL FOUR.COM

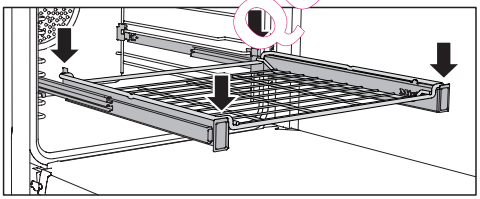
Rails télescopiques FlexiClips HFC72



Vous pouvez poser les rails télescopiques FlexiClips à chaque niveau.

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





Les rails FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

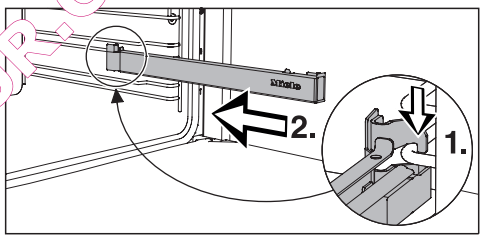
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips

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

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

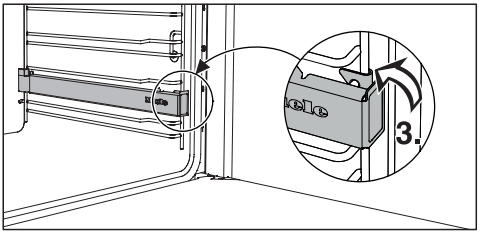
Montez le rail télescopique portant le logo Miele du côté droit.

N'ouvrez pas les rails télescopiques lors du montage.



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

QUEL-FOUR.COM

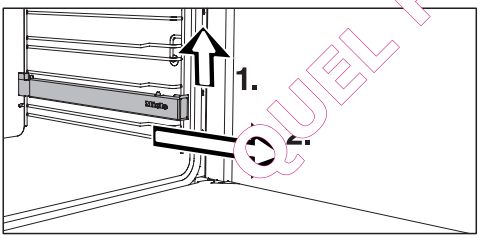


- Enclenchez le rail télescopique sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.)

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

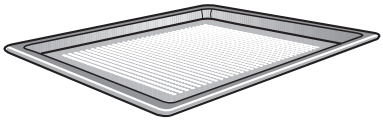
Pour démonter un rail télescopique :

- Enfoncez complètement le rail télescopique.



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

Plat perforé Crousti-chef HBBL71



Le plat perforé Crousti-chef a été développé spécialement pour préparer de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas, frites... bien croustillants.
Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.
Vous pouvez également les utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

Tôle anti-graisses HGBB71

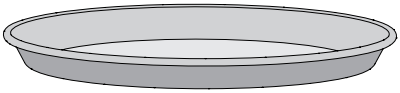
La tôle anti-graisses est posée dans le plat universel.
Pour les grillades ou les rôtis : la tôle anti-graisses évite que le jus de viande brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

QUEL FOUR.COM

Equipement

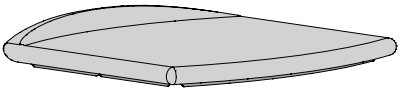
Plat à tarte HBF27-1



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

L'émail est recouvert de PerfectClean.

Pierre à pizza HBS60



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

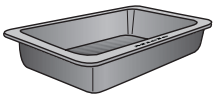
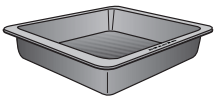
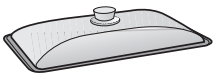
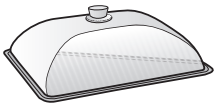
Plat à rôtir HUB et couvercle HBD

Les plats à rôtir Miele s'enfournent directement dans les supports de gradins du four, un avantage par rapport aux autres plats à rôtir. Ils sont dotés d'une butée de sécurité comme le plat universel.
La surface des plats à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

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

Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles séparément.

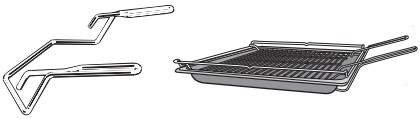
Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

Profondeur : 22 cm	**Profondeur : 35 cm**
HUB5000-M HUB5001-M*	HUB5000-XL
	
HBD60-22	HBD60-35
	

* convient aux tables de cuisson à induction

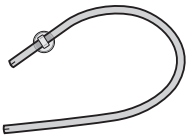
QUELFOUR.COM

Poignée HEG



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

Pastilles de détartrage, tuyau en plastique avec support



Cet accessoire est utilisé pour détartrer le four.

Chiffon microfibres Miele

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

Produit nettoyant pour fours Miele

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

QUEL FOUR.COM

Commande du four

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

– l'affichage de l'heure,
– la minuterie indépendante,
– le démarrage et l'arrêt automatiques des cuissons,
– la cuisson avec apport d'humidité
– l'utilisation de programmes automatiques,
– la création de programmes personnalisés,
– la sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants du four

La sécurité enfants empêche toute manipulation involontaire sur le four (voir chapitre "Sécurité enfants").

La sécurité enfants est maintenue même après une coupure de courant.

Sécurité oubli

La sécurité "oubli" est activée lorsque le four fonctionne depuis un temps anormalement long. La durée de ce temps dépend du mode de cuisson sélectionné.

Ventilateur de refroidissement

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

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

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

Porte ventilée

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

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

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

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

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

QUEL FOUR.COM

Surfaces à revêtement PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

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

Accessoires compatibles avec la pyrolyse

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

– supports de gradins,
– rails télescopiques FlexiClips,
– grille.

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

QUEL-FOUR.COM

Réglages de base

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

Dès que l'appareil est raccordé au réseau électrique, il s'enclenche automatiquement.

Ecran d'accueil

Le message Miele Willkommen est indiqué.
Ensuite, vous êtes invité à définir une série de réglages nécessaires à la première mise en service du four.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Régler la langue

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Régler le pays

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le pays souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Régler la date

- Réglez la date.
- Effleurez la touche OK.

Régler l'heure

L'heure s'affiche au format 24 heures.

- Réglez les heures et les minutes.
- Effleurez la touche OK.

Vous pouvez aussi afficher l'heure au format 12 heures (voir chapitre "Réglages" – "Heure" – "Format de temps").

QUEL FOUR.COM

Affichage de l'heure

Sélectionnez ensuite le type d'affichage de l'heure pour le four éteint (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage)".

– activé
L'heure est toujours affichée.

– désactivé :
L'écran reste sombre pour économiser l'énergie. Certaines fonctions sont limitées.

– désactivation de nuit
L'heure est affichée uniquement de 5 heures à 23 heures, puis s'éteint pendant la nuit pour économiser de l'énergie.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK.

Une information sur la consommation d'énergie s'affiche.

■ Effleurez la touche OK.

Le message "Première mise en service effectuée avec succès" est affiché.

■ Effleurez la touche OK.

Le four est prêt à fonctionner.

Si par erreur vous avez sélectionné une langue que vous ne comprenez pas, reportez-vous au chapitre "Réglages – langue ⚑".

QUEL-FOUR.COM

Premier chauffage du four et premier rinçage du système d'évaporation

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faire chauffer le four à vide pendant minimum une heure.
Profitez-en pour rincer le système d'évaporation.

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

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte avec un chiffon propre et humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'emballage.
- Insérez les rails télescopiques dans les supports de gradins et insérez les plats et la grille.
- Préparez un récipient avec environ 100 ml d'eau fraîche.
- Mettez le four en marche.
- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook.

La température préprogrammée (160 °C) est en surbrillance.

La température est enregistrée automatiquement en quelques secondes et la sélection de diffusion de vapeur apparaît.
Effleurez la touche ⮌ pour revenir au réglage de la température.

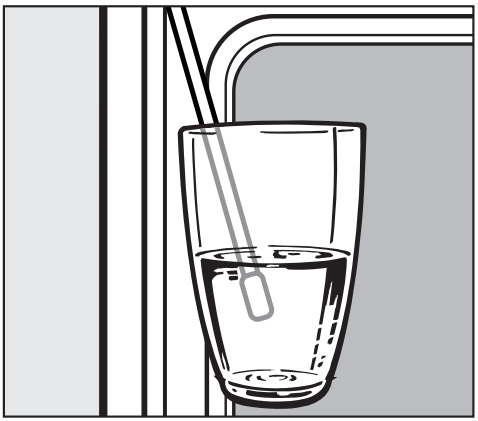
- Réglez la température maximale possible (250 °C).
- Effleurez la touche OK.

L'option "Diffusion automatique vapeur" apparaît en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson doit être aspirée.

- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.

QUEL-FOUR.COM

■ Effleurez la touche OK.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d'eau effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

■ Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.

■ Confirmez la fin de l'aspiration en effleurant la touche OK.

■ Refermez la porte.

Le message s'éteint.

Un bref bruit de pompage est audible. L'eau restant dans le tube de remplissage est aspirée.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Une diffusion de vapeur est activée automatiquement après une certaine durée.

⚠ Risque de blessure !
La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures. N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.

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

Après au moins une heure :

■ Arrêtez le four.

Après le premier chauffage

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

■ Mettez le four en marche.

■ Effleurez la touche ☼ pour activer l'éclairage de l'enceinte de cuisson.

■ Retirez les accessoires du four et nettoyez-les bien (voir chapitre "Nettoyage et entretien)

■ Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

■ Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

■ Éteignez l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le four.

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

QUELFOUR.COM

Réglages

Tableau des réglages

Vous ne pouvez modifier les réglages que s'il n'y a pas de cuisson en cours.

Dans le tableau, les réglages effectués en usine sont signalés en **gras**.

Réglage	Choix possibles	
Langue	[...] deutsch english [...]	... Deutschland / Luxemburg / ... ... / Australia / United Kingdom / ... ...
Heure	Affichage Format d'affichage de l'heure Réglage	activé / **désactivé** / désactivation de nuit **24 heures** / 12 heures Vous pouvez régler l'heure.
Date	Vous pouvez régler la date.	
Eclairage	activé **activé 15 secondes**	
Luminosité de l'écran	+ foncé ■■■■■■■■ + clair	
Signaux sonores	Les différents signaux sonores peuvent être configurés, modifiés ou être désactivés.	
	Mélodies	moins fort ■■■■■■■■ plus fort
	Son unique	Moins fort ■■■■■■■■ Plus fort
Bip touches	Vous pouvez régler le volume sonore du bip touches ou le désactiver complètement. moins fort ■■■■■■■ plus fort	
Unités de mesure	Poids	**g** lb/oz
	Température	**°C** °F

QUELFOUR.COM

Réglage	Choix possibles	
Arrêt différé du ventilateur	**régulation thermique** commandé par la durée	
Pyrolyse	sur recommandation **sans recommandation**	
Températures préprogrammées	Vous pouvez modifier les températures programmées en restant dans la plage de températures du programme.	
Sécurité enfants	activé **désactivé**	
Revendeur	Mode expo	activé **désactivé**
Réglages d'usine	Réglages	rétablir / ne pas rétablir
	Programmes personnalisés	supprimer / ne pas supprimer
	Températures préprogrammées	rétablir / ne pas rétablir

QUEL FOUR.COM

Ouvrir le menu "Réglages"

- Mettez le four en marche.
- Effleurez la touche ‣≡.

La liste des réglages est affichée.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

La coche ✓ située après l'option de menu signale quelle option est actuellement réglée.

> En effleurant la touche ⮌ ou ‣≡, vous retournez à la sélection du mode de cuisson.

Modifier et enregistrer les réglages

- Mettez le four en marche.
- Effleurez la touche ‣≡.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Modifiez le réglage.
- Effleurez la touche OK.
- Effleurez ⮌ ou ‣≡.

Langue

Vous pouvez régler votre langue et votre pays.

Après sélection et validation, la langue souhaitée est affichée immédiatement.

Conseil : si par mégarde vous avez choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer grâce au symbole pour retrouver le sous-menu "Langue ".

QUEL FOUR.COM

Heure

Affichage

Sélectionnez le type d'affichage de l'heure pour le four éteint :

– activé
L'heure est toujours affichée.

– désactivé
L'écran s'assombrit pour économiser l'énergie. Vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions minuterie et éclairage.

– Désactivation de nuit
À des fins d'économie d'énergie, l'heure s'affiche uniquement de 5 heures à 23 heures. Le reste du temps, l'écran est sombre.

Format d'affichage de l'heure

Vous pouvez modifier le format de temps de l'heure :

– 24 heures
L'heure est affichée en format 24 heures.

– 12 heures
L'heure est affichée en format 12 heures.

Régler

Réglez les heures et les minutes.

En cas de panne, l'heure est réaffichée. Le four mémorise ces informations pendant environ 200 heures.

Date

Pour régler la date.

Eclairage

– activé
L'éclairage de l'enceinte est activé pendant toute la cuisson.

– activé 15 secondes
Pendant une cuisson l'éclairage de l'enceinte est désactivé après 15 secondes.
Effleurez pour l'activer pendant 15 secondes supplémentaires.

QUEL FOUR.COM

Luminosité de l'écran

La luminosité est indiquée par une barre divisée en sept segments.

Tournez le sélecteur vers la droite > pour éclaircir l'écran ou vers la gauche < pour l'assombrir.

Signaux sonores

Mélodies

Peu après la fin d'un cycle, le four joue plusieurs fois la même mélodie.

Le volume de cette mélodie s'affiche sur une barre composée de sept segments.

Tournez le sélecteur vers la droite > pour augmenter le volume ou vers la gauche < pour le réduire.

Lorsque tous les segments sont pleins, le volume maximal est atteint.
Si aucun segment n'est rempli, cela signifie que le signal est désactivé.

Son unique

À la fin d'un cycle, le four émet un son continu pendant un temps imparti.

Le volume de ce son unique s'affiche sur une barre composée de segments.

Pour modifier le volume, tournez le sélecteur vers la droite > ou vers la gauche <.

Bip touches

Chaque action sur les touches sensitives est confirmée par un bip sonore.

Le volume du bip touches s'affiche sur une barre composée de segments.

Tournez le sélecteur vers la droite > pour augmenter le volume ou vers la gauche < pour le réduire.

Lorsque tous les segments sont pleins, le volume est au maximum.
Si aucun segment n'est plein, le signal est désactivé.

QUELFOUR.COM

Unités de mesure

Poids

– g
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en grammes.

– lb/oz
Dans les programmes automatiques, le poids des aliments est indiqué en livres et onces.

Température

– °C
La température est affichée en degrés Celsius.

– °F
La température est affichée en degrés Fahrenheit.

Arrêt différé du ventilateur

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

– régulation thermique
Le ventilateur de refroidissement est désactivé à une température d'enceinte inférieure à 70 °C.

– commandé par la durée
Le ventilateur est arrêté après env. 25 minutes.

Si vous sélectionnez le réglage "Commandé par la durée" pour différer l'arrêt du ventilateur de refroidissement, vous ne pouvez pas maintenir de plat au chaud dans l'enceinte.
L'humidité de l'air augmente, embue le bandeau de commande et forme des gouttes d'eau sous le plan de travail ou sur la façade de meuble. L'eau de condensation peut endommager le meuble et le plan de travail et entraîner une corrosion du four.

QUEL FOUR.COM

Pyrolyse

– sur recommandation
Un message s'affiche pour vous recommander d'effectuer la pyrolyse.

– sans recommandation
Aucun message ne s'affiche pour vous recommander d'effectuer la pyrolyse.

Températures préprogrammées

Il peut être utile de modifier les températures préprogrammées si vous travaillez souvent à une température différente de celle enregistrée.

Dès que vous accédez à l'option, la liste des modes de cuisson s'affiche.

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée s'affiche en surbrillance de même que la plage des températures au sein de laquelle vous pouvez entrer vos modifications éventuelles.

Tournez le sélecteur vers la droite > pour augmenter la température proposée ou vers la gauche < pour la diminuer.

Sécurité enfants

La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

> La sécurité enfants est maintenue même après une coupure de courant.

Pour activer la sécurité enfants, sélectionnez l'option "activé".

– activé
La sécurité enfants est activée. Pour pouvoir utiliser le four, vous devez maintenir la touche OK enfoncée pendant au moins 6 secondes.

> Lorsque la sécurité enfants est activée, vous pouvez tout de même régler un temps de minuterie.

– désactivé
La sécurité enfants est désactivée. Vous pouvez utiliser le four normalement.

QUEL-FOUR.COM

Revendeur

Cette option est prévue spécialement pour les revendeurs qui souhaitent présenter le four sans qu'il ne chauffe. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.

Mode expo

– activé
Le mode expo est activé si vous appuyez sur la touche sensitive OK pendant environ 4 secondes.

Si vous avez activé le mode expo, lorsque vous allumez le four, le message suivant s'affiche : "Mode expo activé. L'appareil ne chauffe pas."

– désactivé
Pour désactiver le mode expo, appuyez sur la touche sensitive OK pendant environ 4 secondes. Vous pouvez utiliser le four normalement.

Réglages d'usine

– Réglages
Tous les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine rétablis

– Programmes personnalisés
Tous les programmes personnalisés enregistrés sont supprimés.

– Températures préprogrammées
Les températures préprogrammées que vous avez modifiées reviennent aux réglages d'usine.

QUELFOUR.COM

Utilisation de la minuterie

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

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

La durée maximum de la minuterie est de 9 heures 59 minutes et 55 secondes.

Conseil : Utilisez la minuterie en mode de cuisson HydraCook pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur souhaitées.

Réglage de la minuterie indépendante

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

> Si vous avez sélectionné le réglage "Heure – Affichage – Désactivé", allumez le four pour régler la minuterie. La durée restante sera alors affichée sur le four même si celui-ci est éteint.

- Effleurez .

"0 : 00 : 00" apparaît (h : min : s) en surbrillance.

- Entrez "0:06:20" avec le sélecteur rotatif < >.
- Effleurez la touche OK.

Le temps de minuterie est enregistré.

Lorsque le four est éteint, le temps de minuterie s'affiche et vous pouvez le suivre à l'écran.

Si une cuisson est parallèlement en cours, le temps de minuterie s'affiche dans la zone inférieure de l'écran.

QUEL FOUR.COM

A la fin du temps de minuterie programmé

– clignote,

– le temps est compté à partir de la fin de la minuterie.

– Un signal sonore retentit si le signal sonore était activé, (voir chapitre "Réglages - Signaux sonores").

■ Effleurez .

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modification du temps de minuterie indépendante :

■ Effleurez .

"Minuterie" apparaît et "modifier" est en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK.

La minuterie réglée est affichée.

■ Modifiez le temps de minuterie :

■ Effleurez la touche OK.

Le nouveau temps de minuterie est enregistré.

Supprimer la minuterie

■ Effleurez .

"Minuterie" apparaît et "modifier" est en surbrillance.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "Supprimer" apparaisse en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK.

Le temps de minuterie est effacé.

QUEL FOUR.COM

Présentation des modes de cuisson

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

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

Certains modes de cuisson sont en accès direct via le bandeau de commande du four.
D'autres se trouvent sous

Modes de cuisson sélectionnables sur le bandeau de commande :

Chaleur tournante+

(résistance circulaire + ventilateur)

Cuire les pâtisseries et les viandes : vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte, le ventilateur diffusant tout de suite la chaleur de manière uniforme.

Cuisson intensive

(résistance circulaire + ventilateur + résistance sole)

La cuisson intensive convient aux gâteaux à garniture humide, comme les cheesecake ou les quiches lorraines mais ne convient pas aux biscuits ou aux rôtis (le jus de cuisson fonce trop).

Chaleur sole-voûte

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

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

Si vous utilisez une recette ancienne, choisissez une température de 10 °C inférieure à celle indiquée. Le temps de cuisson reste le même.

Multigril

(résistance de voûte + gril)

Pour les grillades peu épaisses comme les steaks par exemple ou pour gratiner

OUEL-FOUR.COM

HydraCook

(résistance circulaire* + ventilateur* + système d'évaporation)

Pour les pâtisseries et la cuisson des viandes avec apport d'humidité

* correspond au mode de cuisson Chaleur tournante+.
Le système d'évaporation peut cependant être utilisé en combinaison avec d'autres modes de cuisson (cf. chapitre "HydraCook").

Turbogril

(résistance de la voûte/du gril + ventilateur)

Pour les pièces volumineuses comme les volailles et les rôtis avec des températures de cuisson plus faibles qu'en mode gril, le ventilateur diffuse la chaleur de manière uniforme sur les aliments.

Programmes automatiques Auto

(suivant le programme)

Permet d'ouvrir la liste des programmes automatiques disponibles

Sélections possibles sous Autres programmes :

Rôtissage automatique

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour les rôtis :
Pendant la phase de saisie, le four chauffe tout d'abord à une température de saisie élevée (230 °C).
Une fois cette température atteinte, l'appareil revient à la température sélectionnée afin de poursuivre la cuisson (température de mijotage).

Chaleur sole

(résistance de sole)

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

Décongélation

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour décongeler les produits surgelés en douceur

Cuisson éco

(résistance circulaire + ventilateur)

Pour cuire de la viande.

QUEL FOUR.COM

Conseils d'économie d'énergie

Cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Evitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissants (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux en fer blanc comme l'inox et l'aluminium renvoient la chaleur, qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la sole de l'enceinte ni la grille de feuille d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments.

  Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde. Si présent, utilisez les programmes automatiques.
- Pour de nombreux plats, vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur Tournante + . Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte , le ventilateur diffusant tout de suite la chaleur de manière uniforme. Par ailleurs, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Utilisez autant que possible, le mode Turbogril pour la préparation de plats de grillades. Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuisez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

QUELFOUR.COM

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimum env. 5 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. Le ventilateur de refroidissement et dans certains modes de cuisson la soufflerie d'air chaud restent cependant enclenchés. N'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité").
- Si vous avez déterminé une durée de cuisson pour une opération de cuisson, peu avant la fin de l'opération le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement et "Phase économie d'énergie" s'affiche. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. Le ventilateur de refroidissement et, selon le mode de fonctionnement choisi, la soufflerie d'air chaud continuent de fonctionner.
- Si vous souhaitez procéder à un nettoyage par pyrolyse, il est préférable de débuter le processus de nettoyage directement en fin de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

Réglages

- Désactivez l'affichage de l'heure, afin de réduire la consommation d'énergie (voir chapitre "Réglages").
- Réglez l'éclairage de l'enceinte de cuisson, de manière à ce qu'il s'arrête automatiquement après 15 secondes pendant la cuisson. Vous pouvez à tout moment le rallumer en effleurant ☼.

Mode d'économie d'énergie

- Pour des raisons d'économies d'énergie, le four s'éteint automatiquement lorsqu'aucune cuisson ou autre manipulation n'est en cours. L'heure s'affiche ou l'écran est sombre (voir chapitre "Réglages").

QUELFOUR.COM

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson, la température préprogrammée et la plage de températures s'affichent.

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

- Modifiez la température préprogrammée si nécessaire

Au bout de quelques secondes, la température préprogrammée est enregistrée.

- Effleurez la touche OK.

La température réglée et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température en temps réel.
Quand vous atteignez la température configurée pour la première fois, un signal retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

Après la cuisson :

- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

Ventilateur de refroidissement

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

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

Ce réglage d'usine peut être modifié, voir chapitre "Réglages - Arrêt différé du ventilateur".

QUEL-FOUR.COM

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte, sélectionné un mode de cuisson et choisi une température de cuisson.

■ Effleurez la touche ‣≡.

D'autres options de menu apparaissent. Vous pouvez les régler ou les modifier pour votre cuisson.

– Température
– Temps de cuisson
– Prêt à
– Départ à
(s'affiche uniquement lorsque vous avez réglé "Temps de cuisson" ou "Prêt à").
– Type de chauffage
(s'affiche uniquement en mode HydraCook . Vous pouvez combiner la diffusion de vapeur avec un autre mode de cuisson.)

Modifier le mode de cuisson

Vous pouvez changer de mode de cuisson pendant la cuisson.

■ Sélectionnez le mode de cuisson souhaité.

Le mode de cuisson modifié et la température préprogrammée correspondante s'affichent.

■ Réglez la température si nécessaire.

■ Effleurez la touche OK.

QUEL FOUR.COM

Modifier la température

Dès que vous sélectionnez un mode de cuisson, la température préprogrammée et la plage de températures correspondante s'affichent.

Les températures suivantes sont préprogrammées en usine :

Chaleur tournante + 160 °C (30–250 °C)
Chaleur sole-voûte . 180 °C (30–280 °C)
HydraCook . . . . . 160 °C (130–250°C)
Cuisson intensive . . 170 °C (50–250°C)
Rôtissage automatique* . . . . . 160 °C (100–230 °C)
Multigril . . . . . 240 °C (200–300 °C)
Turbogril . . . . . 200 °C (100–260 °C)
Cuisson éco . . . . . 190 °C (100–250 °C)
Décongélation . . . . . 25 °C (25–50 °C)
Chaleur sole . . . . . 190 °C (100–250 °C)

* Température de saisie env. 230 °C, température de cuisson ou mijotage 160 °C

- Si la température préprogrammée correspond aux indications de votre recette, effleurez la touche OK.
- Si la température préprogrammée ne correspond pas aux indications de votre recette, modifiez-la pour cette cuisson.
- Réglez la température en tournant le sélecteur vers la gauche ou vers la droite : < >

Vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C.

- Effleurez la touche OK.

La température modifiée est enregistrée puis s'affiche.

Vous pouvez opter définitivement pour une température préprogrammée qui corresponde à vos habitudes (cf. chapitre "Réglages - Températures préprogrammées").

QUEL FOUR.COM

Chauffage accéléré

Le chauffage accéléré permet de raccourcir la phase de chauffage.

La fonction Chauffage accéléré est automatiquement activée en modes de cuisson Chaleur tournante +, Rôtissage automatique, Chaleur sole/voûte et HydraCook lorsque vous réglez une température supérieure à 100 °C.

La touche sensitive est éclairée.

Avec la fonction Chauffage accéléré, le dessus des pizzas et de certaines pâtisseries (ex. biscuits, petits gâteaux) a tendance à brunir trop vite.
Nous vous recommandons de désactiver cette fonction pour ce type de préparations.

Effleurez la touche sensitive pour activer ou désactiver rapidement la fonction "Chauffage accéléré" au cours de la phase de chauffage.

- Effleurez la touche sensitive éclairée.

L'indication "Chauffage accéléré" est remplacé par "Préchauffage" et l'éclairage des touches s'éteint.

Tant que l'indication "Préchauffage" est affichée, il reste possible de réactiver la fonction "Chauffage accéléré" en effleurant la touche.

Préchauffer l'enceinte.

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

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

Il convient de préchauffer dans les cas suivants :

Chaleur tournante +
– pain noir
– rosbif et filet

Chaleur sole / voûte
– gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
– pâtes délicates (par ex. biscuit),
– pain noir,
– rosbif et filet

- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Désactivez le chauffage accéléré pendant la cuisson de pizza ou de pâtes délicates telles que les sablés ou la génoise.
- Attendez la phase de préchauffage.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, sous réserve que cette fonction ait été activée (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

- Enfournez l'aliment.

QUEL-FOUR.COM

Régler le temps de cuisson

Vous avez enfourné les aliments dans l'enceinte de cuisson, sélectionné un mode de cuisson et réglé une température.

Vous pouvez commander l'arrêt automatique du four ou sa mise en marche et son arrêt automatiques grâce aux options "Temps de cuisson", "Arrêt à" ou "Départ à".

– Temps de cuisson
Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments.
Une fois ce délai écoulé, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement.
Le temps de cuisson maximal est de 12:00 heures.

– Arrêt à
Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure définie.

– Départ à
Cette fonction n'apparaît dans le menu que si vous avez sélectionné l'option "Temps de cuisson" ou "Arrêt à".
L'option Départ à" permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit démarrer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

Arrêt automatique de la cuisson

Exemple :
Il est 11 h 45. Votre plat doit cuire 30 minutes et être prêt à 12 h 15 .

Vous pouvez sélectionner "Temps de cuisson" et entrer 0:30 h ou sélectionner "Arrêt à" en entrant 12:15.

Une fois le temps écoulé ou l'heure d'arrêt atteinte, le chauffage de l'enceinte de cuisson s'arrête automatiquement.

Régler "Temps de cuisson"

- Effleurez la touche ▸≡.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Temps de cuisson" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Indiquez le temps nécessaire à la cuisson des aliments.
- Effleurez la touche OK.

Régler "Arrêt à"

- Effleurez la touche ▸≡.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Arrêt à" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Réglez l'heure de fin de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche OK.

QUELFOUR.COM

Démarrage et arrêt automatiques de cuisson

La mise en marche et l'arrêt automatiques de cuisson est conseillé pour la cuisson de viande.
En revanche, les pâtisseries ne doivent pas attendre trop longtemps. Sinon, la pâte risque de sécher et la levure peut perdre de son efficacité.

Pour **démarrer ou arrêter automatiquement le processus de cuisson** vous pouvez saisir les temps de différentes façons :

– "Temps de cuisson" et "Arrêt à"

– "Temps de cuisson" et "Départ à"

– "Arrêt à" et "Départ à"

Exemple :
Il est 11h30. Votre plat doit cuire 60 minutes et être prêt à 12h30 .

■ Sélectionnez "Temps de cuisson" et réglez 0:30.

■ Sélectionnez "Arrêt à" et réglez 12:30.

L'heure de "Départ à" est calculée automatiquement. "Il s'affiche "Départ à 12:00".

La cuisson démarre automatiquement à l'heure indiquée.

Déroulement d'une cuisson avec départ et arrêt automatiques

Jusqu'au départ, le mode de cuisson, la température sélectionnée "Départ à" et l'heure de départ sont affichés.

Après le démarrage, vous pouvez suivre la phase de préchauffage jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Après la phase de chauffage, le temps de cuisson restant s'affiche.

Vous pouvez suivre le déroulement de la cuisson à l'écran. La dernière minute est décomptée seconde par seconde.

En fin de cuisson, un signal sonore retentit sous réserve que ce dernier ait été activé (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. "Opération terminée" apparaît et "Enregistrer" est en surbrillance.

Vous pouvez enregistrer vos réglages en créant votre programme personnalisé (voir chapitre "Programmes personnalisés").

Pendant la phase de refroidissement, le ventilateur de refroidissement reste activé.

QUEL FOUR.COM

Modifier les temps de cuisson réglés

- Effleurez la touche ‣≡.

Toutes les options de menu pouvant être modifiées s'affichent.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

"modifier" est en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.
- Modifiez l'heure réglée.
- Effleurez la touche OK.

En cas de panne de courant, les réglages sont supprimés.

Annuler un processus de cuisson

- Tournez le sélecteur de programme sur la position ●.

Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent. Les temps de cuisson réglés sont supprimés.

QUEL FOUR.COM

Votre four est équipé d'un système de diffusion de vapeur qui permet d'apporter de l'humidité lors des programmes de cuisson. Lors de la cuisson des pâtisseries, des viandes ou des grillades en mode HydraCook, un apport de vapeur et une ventilation optimisés garantissent une cuisson et un brunissage uniformes.

Après avoir sélectionné le mode HydraCook, réglez la température et indiquez le nombre de diffusions de vapeur.

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes:

– Diffusion automatique de vapeur
  Préparez la quantité d'eau pour une diffusion de vapeur. Le four déclenche la diffusion de vapeur automatiquement après la phase de chauffage.

– 1 diffusion de vapeur
  2 diffusions de vapeur
  3 diffusions de vapeur
  Préparez la quantité d'eau en fonction du nombre de diffusions de vapeur.
  Vous déclenchez vous-même les diffusions de vapeur.

L'eau fraîche est aspirée dans le système de génération de vapeur par le tube de remplissage, qui se trouve sous le bandeau de commande, côté gauche.

⚠ Les autres liquides causent des dégâts aux fours.
N'utilisez que de l'eau courante pour les cuissons avec apport d'humidité.

L'eau est ensuite injectée dans l'enceinte sous forme de vapeur durant la cuisson.
Les buses pour l'alimentation en vapeur sont placées dans l'angle arrière gauche de la voûte de l'enceinte de cuisson.

Une diffusion de vapeur dure environ 5 à 8 minutes.

Le nombre et les points d'enclenchement des diffusions de vapeur dépendent de l'aliment :

– Pour les **pâtes levées**, vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une diffusion de vapeur au début du processus de cuisson.

– Les **pains et petits pains** lèvent mieux avec une diffusion de vapeur au début. La croûte sera plus brillante si une autre diffusion de vapeur a lieu vers la fin de la cuisson.

– Pour le **rôtissage de viandes grasses**, une diffusion de vapeur au début de la cuisson permet de mieux éliminer la graisse.

La cuisson avec apport d'humidité ne convient pas pour les pâtes très humides, par exemple pour les meringues ou la pâte à choux. En effet, leur cuisson nécessite un processus de séchage.

Conseil : basez-vous sur les recettes pour vous aider.

QUEL FOUR.COM

Type de chauffage

Le mode de fonctionnement HydraCook consiste à associer le mode "Chaleur tournante +" à un apport d'humidité

Vous pouvez combiner l'apport d'humidité avec un autre mode de cuisson en effleurant ▸≡, puis en sélectionnant "Type de chauffage":

– Chaleur sole-voûte

– Cuisson intensive

– Rôtissage automatique

Déroulement d'un programme de cuisson en mode HydraCook

Il est normal que de la buée se forme sur la vitre intérieure pendant une diffusion de vapeur. Elle s'évapore ensuite pendant la cuisson.

■ Préparez le plat et enfournez-le.

■ Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook.

La température préprogrammée (160 °C) s'affiche.

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

Régler la température

■ Sélectionnez la température souhaitée.

■ Effleurez la touche OK.

Régler le nombre de diffusions de vapeurs

Conseil : basez-vous sur les recettes pour vous aider.

Si vous souhaitez activer automatiquement une diffusion de vapeur suite à la phase de chauffage :

■ Sélectionnez "Diffusion automatique de vapeur".

Si vous souhaitez activer manuellement une ou plusieurs diffusions de vapeur à des moments précis :

■ Sélectionnez "1 diffusion de vapeur", "2 diffusions de vapeur" ou "3 diffusions de vapeur".

■ Effleurez la touche OK.

QUELFOUR.COM

Activation des diffusions de vapeur :

Cette sélection apparaît uniquement si vous avez sélectionné 1, 2 ou 3 diffusions de vapeur.

Conseil : en cas de sélection de plus d'une diffusion de vapeur, la deuxième diffusion vapeur doit être activée au plus tard 10 minutes après le démarrage de la cuisson.

– Diffusions de vapeur manuelles

Si vous souhaitez déclencher la diffusion de vapeur vous-même :

- Sélectionnez "Diffusions de vapeur manuelles".
  Conseil : utilisez la minuterie pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur.

– Diffusions de vapeur programmées

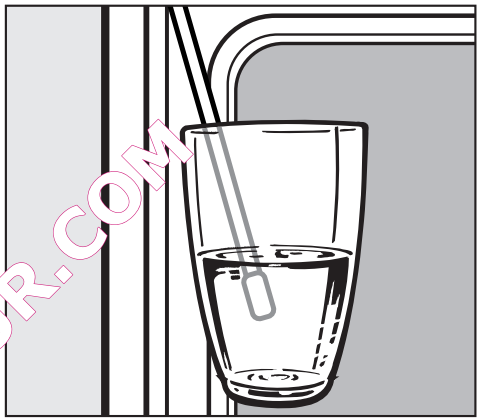
Si vous souhaitez régler le moment de chaque diffusion de vapeur :

- Sélectionnez "Diffusions vapeur programmées".
- Réglez le moment d'activation de chaque diffusion de vapeur.
  Le four déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée. Le décompte du temps commence au démarrage de la cuisson.
- Effleurez la touche OK.

L'écran indique que l'eau nécessaire à la cuisson doit être aspirée.

Préparation de l'eau et démarrage du processus d'aspiration

- Versez dans un récipient la quantité d'eau demandée.
- Ouvrez la porte.
- Sortez le tube de remplissage situé à gauche en-dessous du bandeau.



- Plongez le tube de remplissage dans le récipient rempli d'eau.
- Effleurez la touche OK.

Le processus d'aspiration commence.

La quantité d'eau effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

Vous pouvez à tout moment interrompre, puis reprendre le processus d'aspiration en effleurant la touche OK.

QUEL FOUR.COM

- Après le processus d'aspiration, retirez le récipient.
- Confirmez la fin de l'aspiration en effleurant la touche OK.
- Refermez la porte.

Un bref bruit de pompage est audible. L'eau restant dans le tube de remplissage est aspirée.

Le chauffage de l'enceinte et le ventilateur de refroidissement sont activés. La température de consigne et la température réelle s'affichent.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.
Lorsque la température réglée est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit s'il était activé, voir chapitre "Réglages - Signaux sonores".

Si vous avez sélectionné "Diffusions vapeur programmées", l'heure de déclenchement de la prochaine diffusion de vapeur est affichée. Vous pouvez modifier cette heure à tout moment, en effleurant ☰.

Modification du type de chauffage

Il peut être judicieux de modifier le type de chauffage en fonction des recettes.

- Effleurez la touche ☰.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Type de chauffage" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Sélectionnez le type de chauffage souhaité.
- Effleurez la touche OK.

QUELFOUR.COM

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.
N'ouvrez pas la porte du four pendant la diffusion de vapeur.
De plus, tout dépôt de vapeur d'eau sur les touches sensitives entraînerait un temps de réaction plus lent des touches.

Diffusion automatique de vapeur

Après la phase de montée en température, la diffusion de vapeur est activée automatiquement.

La diffusion de vapeur d'eau dans l'enceinte est en cours. Pendant la diffusion, le symbole s'affiche.

Le symbole s'éteint à la fin de la diffusion de vapeur.

■ Terminez la cuisson.

1, 2 ou 3 diffusions de vapeur

– Diffusions de vapeur manuelles

Si vous avez sélectionné "Diffusions de vapeur manuelles", vous pouvez déclencher les diffusions de vapeur dès que la touche sensitive est allumée.

Attendez la fin de la phase de chauffage pour que la vapeur soit répartie régulièrement dans l'enceinte de cuisson chauffée.

Pour savoir quand déclencher les diffusions de vapeur, respectez les indications de la recette.

Conseil : utilisez la minuterie pour vous rappeler d'activer les diffusions de vapeur.

■ Effleurez .

La diffusion de vapeur est activée, l'éclairage des touches s'éteint et apparaît à l'écran.

■ Procédez de même pour activer d'autres diffusions de vapeur.

À la fin de la diffusion de vapeur, disparaît.

■ Terminez la cuisson.

– Diffusions de vapeur programmées

Le four déclenche automatiquement chaque diffusion de vapeur après la durée réglée.

QUEL FOUR.COM

Evaporation de l'eau résiduelle

Si vous utilisez un mode de cuisson avec apport d'humidité et que ce mode fonctionne en continu, il n'y a pas d'eau résiduelle dans le système. L'eau est entièrement éliminée par les diffusions de vapeur.

Si un programme avec apport d'humidité est interrompu manuellement ou en raison d'une panne de courant, l'eau qui n'a pas encore été utilisée reste dans le système d'évaporation.

Lors de la prochaine utilisation du mode de cuisson HydraCook ou d'un programme automatique avec apport d'humidité, le message "Évaporer l'eau restante ?" s'affiche, accompagné des options "Passer" et "Oui".

Le mieux est de lancer immédiatement l'évaporation afin que l'eau diffusée sur les aliments la prochaine fois soit uniquement de l'eau fraîche.

Effectuer l'évaporation de l'eau résiduelle immédiatement

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.
N'ouvrez pas la porte du four pendant l'évaporation de l'eau résiduelle.

- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook ou un programme automatique avec apport d'humidité.

"Évaporer l'eau résiduelle ?" apparaît et "oui" est en surbrillance.

- Effleurez la touche OK.

Le message "Évaporer l'eau résiduelle" et une indication de durée s'affichent.

L'évaporation de l'eau résiduelle est démarrée. Vous pouvez suivre le déroulement à l'écran.

Le temps affiché dépend de la quantité d'eau se trouvant dans le circuit d'évaporation. Le temps peut être corrigé pendant l'évaporation en fonction de la quantité réelle d'eau à évaporer du circuit.

QUELFOUR.COM

À la fin du processus d'évaporation de l'eau résiduelle, le message "Opération terminée" s'affiche.

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook ou effectuer un programme automatique avec apport d'humidité.

Lors de l'évaporation de l'eau résiduelle, de la vapeur se dépose dans l'enceinte de cuisson et sur la porte. Essuyez impérativement ces buées une fois que l'enceinte de cuisson a refroidi.

Ignorer l'évaporation de l'eau résiduelle

⚠ Il est déconseillé d'ignorer ou annuler l'évaporation de l'eau résiduelle car il peut arriver dans des circonstances particulièrement malencontreuses que si l'eau n'a pas été évaporée du système et qu'un excédent d'eau est aspiré dans le système, celui-ci déborde dans l'enceinte.

- Sélectionnez le mode de cuisson HydraCook ou un programme automatique avec apport d'humidité.

Le message "Évaporer l'eau résiduelle ?" s'affiche.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Passer" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Vous pouvez à présent effectuer une cuisson avec le mode HydraCook ou effectuer un programme automatique avec apport d'humidité.

QUEL FOUR.COM

Programmes automatiques

Votre appareil propose de nombreux programmes automatiques permettant de réaliser les plats les plus divers. Faciles à utiliser, ces programmes assurent un résultat optimal.
Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant aux aliments que vous voulez préparer et de suivre les instructions à l'écran.

Les programmes automatiques sont disponibles sous le mode de cuisson Auto.

Catégories d'aliments

– Gâteaux
– Petits gâteaux
– Pains
– Préparation pour pain maison
– Petits pains
– Viande
– Gibier
– Volaille
– Poisson
– Desserts

Utiliser les programmes automatiques

■ Sélectionnez Auto.

Les catégories d'aliments sont affichées.

■ Faites défiler la liste jusqu'à ce que la catégorie souhaitée apparaisse en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK.

Les programmes automatiques correspondants s'affichent.

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK.

L'écran affiche les différentes étapes avant le démarrage d'un programme automatique.

En fonction du programme, l'écran vous affiche des conseils sur

– le moule ou le plat à utiliser,
– le niveau de cuisson,
– la quantité d'eau nécessaire pour les programmes automatiques avec apport d'humidité,
– le temps de cuisson.

■ Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le cahier de recettes propose une sélection de recettes réalisables avec les programmes automatiques.

QUEL FOUR.COM

Conseils d'utilisation

– Les recettes des programmes automatiques sont destinées à vous donner des repères.
Pour chaque programme vous pouvez également préparer des recettes de même type avec des proportions différentes.

– Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.

– L'indication de durée d'un programme automatique est approximative. Suivant le déroulement de la cuisson, cette durée peut être raccourcie ou prolongée. Le temps de cuisson dépend de la température de départ de l'aliment, en particulier s'il s'agit de viande.

– Certains programmes vous demandent d'ajouter de l'eau en cours de cuisson. Un message apparaît alors à l'écran (par exemple Ajouter liquide à...).

– Pour certains programmes, il faut attendre un temps de préchauffage avant que les aliments puissent être enfournés. Un message avec indication du temps est affiché.

QUEL-FOUR.COM

Programmes personnalisés

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 20 programmes personnalisés.

– Vous pouvez combiner jusqu'à dix phases de cuisson pour décrire le déroulement de vos recettes préférées ou des recettes utilisées fréquemment. A chaque phase de cuisson, il faut définir le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson.
– Vous pouvez aussi préciser à quel niveau votre plat doit être enfourné dans l'enceinte.
– Vous pouvez nommer le programme correspondant à votre recette.

La prochaine fois lorsque vous sélectionnerez votre programme pour le lancer, il se déroulera automatiquement.

Autres options pour créer vos programmes personnalisés :

– Sélectionnez "Enregistrer" à l'issue d'un programme automatique.
– Sélectionnez "Enregistrer" à la fin d'un processus de cuisson avec temps de cuisson prédéfini.

Nommez le programme.

Créer des programmes personnalisés

■ Sélectionnez [👤].

Créer le premier programme personnalisé :

Si vous n'avez encore jamais créé de programme, le message "Créer un programme" s'affiche.

■ Effleurez la touche OK.

Pour créer d'autres programmes personnalisés

Si vous avez déjà créé des programmes personnalisés, ceux-ci apparaissent sous l'option "Editer les programmes".

■ Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "Modifier les programmes" apparaisse en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK.

"Créer un programme" apparaît en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK.

Vous pouvez à présent définir les réglages de la 1ère phase de cuisson. Suivez les remarques à l'écran :

■ Sélectionnez et confirmez le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson souhaités.

> En fonction du mode de cuisson choisi, vous pouvez également activer la fonction Chauffage accéléré en ouvrant l'option "Autres possibilités de réglage".

Tous les réglages de la 1ère phase de cuisson sont définis.

QUEL FOUR.COM

Vous pouvez ajouter d'autres étapes, par exemple si la recette prévoit un second mode de cuisson.

Si vous souhaitez ajouter des étapes de cuisson :

- Sélectionnez "Ajouter une phase de cuisson" et procédez comme pour la 1ère phase.

Lorsque vous avez défini toutes les phases nécessaires :

- sélectionnez "Terminer programme".

Définissez ensuite le ou les niveaux de cuisson dans l'enceinte :

- Sélectionnez et confirmez le ou les niveaux souhaités.

Un récapitulatif de vos réglages s'affiche à l'écran.

- Contrôlez vos réglages puis confirmez en appuyant sur OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Enregistrer" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Entrez ensuite un nom pour le programme. A côté de l'alphabet, vous trouverez les symboles suivants :

Symbole	Explication
␣	Espace
ABC	Alphabet en majuscules
abc	Alphabet en minuscules
123	Chiffres de 0 à 9 et tiret -
✓	Confirmer le nom du programme

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que le caractère souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Le caractère souhaité apparaît sur la ligne du haut.

> Vous pouvez effacer plusieurs caractères en effleurant ⮌.
>
> Vous pouvez utiliser un maximum de 10 caractères.

- Sélectionnez ensuite les caractères suivants.
- Une fois que vous avez saisi le nom du programme, faites défiler la liste jusqu'à ce que ✓ apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

- Effleurez la touche OK.

QUEL FOUR.COM

Démarrer un programme personnalisé

■ Sélectionnez [👤].

Les programmes créés s'affichent à l'écran juste au-dessus de "Editer les programmes".

■ Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK.

La liste des options s'affiche.

– Démarrer immédiatement
Le programme démarre immédiatement et le chauffage de l'enceinte s'enclenche.

– Départ à
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer. Le chauffage du four démarrera automatiquement à l'heure définie.

– Prêt à
Vous pouvez programmer l'heure de fin de cuisson. Le chauffage du four s'arrêtera automatiquement à l'heure indiquée.

Pour plus d'informations sur l'option "Modifier les phases de cuisson", consultez le chapitre "Modifier des programmes personnalisés".

■ Faites défiler la liste jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK.

■ Confirmez le message indiquant le niveau de cuisson auquel le plat doit être enfourné en effleurant la touche OK.

Le programme démarre immédiatement / à l'heure programmée.

QUELFOUR.COM

Modifier les programmes personnalisés

Modifier les phases de cuisson

Vous ne pouvez pas modifier les phases de cuisson des programmes automatiques que vous avez renommés.

- Sélectionnez [i].

Les programmes créés s'affichent à l'écran juste au-dessus de "Editer les programmes".

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Modifier les phases de cuisson" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

La 1ère phase de cuisson apparaît en surbrillance. Vous pouvez soit modifier les réglages des phases de cuisson respectives soit ajouter de nouvelles phases.

- Faites défiler la liste jusqu'à ce que la phase de cuisson souhaitée ou "Ajouter une phase de cuisson" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Effectuez les modifications souhaitées (cf. chapitre "Créer des programmes personnalisés").
- Effleurez la touche OK.
- Contrôlez vos réglages puis confirmez en appuyant sur OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Enregistrer" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Modifiez le nom du programme si nécessaire (cf. chapitre "Créer des programmes personnalisés").

Les étapes modifiées seront enregistrées dans votre programme.

QUEL FOUR.COM

Programmes personnalisés

Modifier le nom

- Sélectionnez [person].

Les programmes créés s'affichent à l'écran juste au-dessus de "Editer les programmes".

- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Remanier un programme" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "Modifier le nom" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Entrez le nouveau nom si nécessaire (cf. chapitre "Créer des programmes personnalisés").
- Une fois le nom saisi, faites défiler la liste jusqu'à ce que ✓ apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Le message à l'écran confirme l'enregistrement de votre programme.

- Effleurez la touche OK.

Le nouveau nom de votre programme est enregi[illegible].

QUEL FOUR.COM

Supprimer des programmes personnalisés

- Sélectionnez [i].

Les programmes créés s'affichent à l'écran juste au-dessus de "Editer les programmes".

- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que "Supprimer le programme" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.
- Faites défiler la liste jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Il s'affiche "Suppr. XYZ ?".

- Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "oui" apparaisse en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Le programme est supprimé.

Vous pouvez aussi supprimer tous les programmes personnalisés en même temps (cf. chapitre "Réglages – Réglages usine – Programmes personnalisés").

@QUELFOUR.COM

Pour votre santé, il est préférable de cuire vos aliments de façon appropriée.
Les gâteaux, pizzas, frites doivent être légèrement dorés et non brunis.

Modes de cuisson

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

Moule

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

– Chaleur tournante + , Cuisson intensive , HydraCook  :
plat multi-usages, plat universel, moules en matériau passant au four.

– Chaleur sole-voûte  :
moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, en fer blanc mat foncé ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.
Evitez les moules clairs en matériau non traité, car ils entraînent un brunissement irrégulier voire faible et les aliments ne cuisent pas convenablement dans certains cas.

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

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

Papier sulfurisé, matière grasse

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

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

Le papier sulfurisé n'est nécessaire qu'avec

– la pâte à bretzels qui peut abîmer le traitement spécial PerfectClean

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

– le réchauffage de produits surgelés sur la grille.

QUEL FOUR.COM

Remarques sur le tableau des pâtisseries

Température

Choisissez la température la plus basse en général.

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

Temps de cuisson

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

Niveau

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

– Chaleur tournante +
1 plaque : niveau 2
2 plaques : niveau 1+3 / 2+4
3 plaques : niveau 1+3+5

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

Cuire les pâtisseries humides et les gâteaux sur deux niveaux maximum.

– HydroCook
1 plaque : niveau 2

– Cuisson intensive
1 plaque : niveau 1 ou 2

– Chaleur sole-voûte
1 plaque : niveau 1 ou 2

QUEL FOUR.COM

Pâtisserie

Tableau des pâtisseries

Pâtisseries/petits gâteaux			
	[°C]	5 1	[min]
Pâte à gâteau			
Quatre-quarts	**150–170**	**2**	**60–70**
Kouglof	**150–170**	**2**	**65–80**
Muffins (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**30–50**
Petits gâteaux (1 plaque) 1) 2)	**150**	**2**	**25–40**
Petits gâteaux (2 plaques) 1) 2)	**150 3)**	**2+4**	**25–40**
Grand gâteau (plaque)	**150–170**	**2**	**25–40**
Gâteau marbré, aux noix (moule)	**150–170**	**2**	**60–80**
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plaque)	**150–170**	**2**	**45–50**
Tarte aux fruits (plaque)	**150–170**	**2**	**35–55**
Tarte aux fruits (moule)	**150–170**	**2**	**55–65**
Fond de gâteau 1)	**150–170**	**2**	**25–35**
Petits gâteaux/gâteaux secs 1) (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**20–25**
Pâte brisée			
Fond de tarte	**150–170**	**2**	**20–25**
Crumble	**150–170**	**2**	**45–55**
Petits gâteaux 1) (1 [2] plaque(s))	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**15–25**
Sprits 1) 2) (1 [2] plaque(s))	**140**	**2 [1+3 4)]**	**30–45**
Tarte au fromage blanc	150–170	2	70–95
Apple pie (Moule Ø 20 cm) 1) 2)	**160**	**2**	**85–105**
Tourte aux pommes 1)	160–180	2	50–70
Tarte aux abricots amandine (moule)	150–170	2	55–75
Tarte aux fruits et à la crème	–	–	–

QUEL FOUR.COM

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

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

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

[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 [3]	**3**	**25–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 [3]	3	15–25	–	–	–
170–190 [3]	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 [3]	3	15–25	–	–	–
160 [3]	**3**	**15–33**	–	–	–
170–190	**1**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
170–190	1	45–65	**160–180**	**1**	**50–70**
170–190	2	55–75	**150–170**	**2**	**50–60**
220–240 [3]	**1**	**35–50**	**190–210** [3]	**1**	**25–40**

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

1) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré". Effleurez la touche sensitive .

2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350

3) Préchauffez l'enceinte.

4) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

QUEL-FOUR.COM

Pâtisserie

Tableau des pâtisseries

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

QUEL FOUR.COM

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

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

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

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190 [3]	**2**	**10–20**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**20–40**	–	–	–
150–180 [3]	**2**	**20–45**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**15–20**	–	–	–
35	[5]	15–30	–	–	
160–180	1	50–60	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
170–190 [1]	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 [3]	2	50–60	–	–	–
190–210	**2**	**30–40**	170–190	2	40–50
180–200	**2**	**25–35**	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 [3]	3	30–40	–	–	–
190–210 [3]	2	20–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

QUELFOUR.COM

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

1) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré". Effleurez la touche sensitive .

2) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350

3) Préchauffez l'enceinte.

4) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

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

Modes de cuisson

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes de cuisson Chaleur tournante + , HydraCook , Rôtissage automatique , Chaleur sole/voûte ou l'un des modes automatiques.

Plats de cuisson

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

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

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôtir car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.
En outre l'enceinte reste plus propre qu'en rôtissant directement sur la grille.

Remarques sur le tableau de rôtissage

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

En mode Chaleur tournante + , HydraCook ou Rôtissage automatique réduisez la température d'environ 20 °C par rapport à la température préconisée en mode Chaleur sole/voûte .

Pour les pièces de viande de plus de 1 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'env. 10 °C.
Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

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

Préchauffage

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

QUEL-FOUR.COM

Temps de cuisson

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

Bœuf/gibier : . . . . . 15–18 min/cm

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

Rosbif/filet : . . . . . 8–10 min/cm

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

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

Niveau

En règle générale, enfournez au niveau 2.

Conseils

Brunissage

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

Temps de repos

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

Cuisson de volaille

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

QUEL FOUR.COM

Rôtissage

Tableau de rôtissage

Viande/poisson	/	
	[°C]	[min]
Rôti de bœuf, env. 1 kg	170–190	100–130 [2]
Filet de bœuf ou rosbif env. 1 kg	**200–220**	**45–55** [3]
Rôti de gibier, env. 1 kg	**140–160**	**100–120** [4]
Rôti de porc/rôti roulé, env. 1 kg	160–180	100–120 [4]
Rôti de porc avec barde, env. 2 kg	160–180	130–160 [4]
Petit salé, env. 1 kg	**150–170**	**60–80** [4]
Pain de viande, env. 1 kg	160–180	60–70 [4]
Rôti de veau, env. 1,5 kg	**180–200**	**80–100** [4]
Gigot, env. 1,5 kg	**170–190**	**90–120** [4]
Selle d'agneau, env. 1,5 kg	170–190	50–60 [3]
Volaille 0,8 - 1 kg	**180–200**	**60–70**
Volaille, env. 2 kg	**170–190**	**100–120**
Volaille, farcie, env. 2 kg	**170–190**	**110–130**
Volaille, env. 4 kg	**160–180**	**150–180**
Poisson, pièce, env. 1,5 kg	**160–180**	**35–55**

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

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

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

L'indication de la température se base sur la préparation dans un plat à rôtir sans couvercle.
Réduisez la température de 10 °C si vous cuisez le rôti directement sur le plat universel ou sur la grille avec le plat universel.

QUEL-FOUR.COM

HydraCook [1]		Chaleur sole/voûte	
[°C]	[min]	[°C]	[min]
–	–	**190–210**	**110–140** [2]
–	–	200–220	45–55 [3]
140–160	**100–120** [4]	150–170	100–120 [4]
160–180	110–130 [4]	**180–200**	**100–120** [4]
170–190	130–160 [4]	**190–210**	**130–160** [4]
160–180	**60–80** [4]	170–190	80–100 [4]
170–190	60–70 [4]	**190–210**	**60–70** [4]
170–190	**90–110** [4]	190–210	100–120 [4]
170–190	**90–120** [4]	200–220	90–120 [4]
–	–	**190–210**	**50–60**
190–210	**60–70**	190–210	60–75 [5]
180–200	**90–110**	190–210	90–110 [5]
180–200	**100–120**	190–210	110–130 [5]
170–190	**140–170**	180–200	150–180
170–190	**35–55**	190–210	35–55

Chaleur tournante + / Rôtissage automatique / HydraCook / Chaleur sole/voûte

Température / Temps de rôtissage

En règle générale, enfournez au niveau 2.

1) Après la phase de chauffe :
déclenchez les diffusions de vapeur manuelles en les répartissant sur la durée.

2) Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps et versez env. 0,5 l de liquide.

3) Préchauffez l'enceinte. Veillez cependant à désactiver la fonction "Chauffage accéléré", en effleurant la touche sensitive pour l'éteindre.

4) Après la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.

5) Utilisez le niveau 3.

QUELFOUR.COM

Cuisson à basse température

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

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

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

Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.
Le résultat est très tendre et juteux.

Conseils

– Utilisez de la viande maigre bien rassise, sans nerfs ni graisse. Désossez la viande avant la cuisson.

– Pour saisir la viande utilisez de la matière grasse qui supporte les hautes températures, par exemple du beurre clarifié ou de l'huile alimentaire.

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

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

Déroulement

Utilisez le plat universel avec la grille posée dessus.

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

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

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

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.

QUEL FOUR.COM

■ Effleurez la touche ‣≡.

L'option "Température" apparaît en surbrillance.

■ Effleurez la touche OK et réduisez la température à 100 °C.

■ Laissez cuire la viande jusqu'à la fin.

Vous pouvez également commander un arrêt automatique du programme de cuisson (voir chapitre "Utilisation – Réglage du temps de cuisson")

Après la cuisson

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

– vous pouvez immédiatement couper la viande. Il n'est pas nécessaire d'observer un temps de repos.

– Le résultat de cuisson n'est pas affecté lorsque la viande reste dans l'enceinte une fois la durée écoulée. Vous pouvez ainsi la garder au chaud jusqu'à ce qu'elle soit servie.

– La viande a une température de dégustation optimale. Dressez-la sur les assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Temps de cuisson/températures à cœur

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

* pièce désossée

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

QUELFOUR.COM

Grillades

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

Modes de cuisson

Multigril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

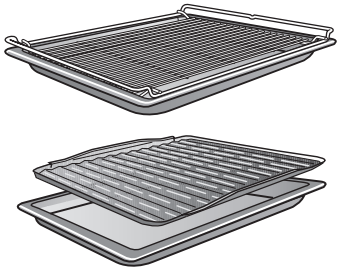
Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

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

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

Plats de cuisson



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

N'utilisez pas le plat multi-usages

QUEL FOUR.COM

Remarque sur le tableau des grillades

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.
Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Pour les pièces de viande plates, il convient de choisir une température de 275 °C, pour les grillades avec un diamètre plus grand, il faut maximum 220 °C.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire pour les grillades.
Préchauffez la résistance de sole/gril environ 5 minutes porte fermée.

Niveau

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

– Grillades plates : niveau 3/4

– Pièces de grand diamètre : niveau 1/2

Temps de cuisson

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

– Retournez la viande après la moitié du temps.

Test de cuisson

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

saignant : lorsque la viande est encore très souple, elle est encore rouge à l'intérieur.

à point : si la cuillère s'enfonce peu, la viande est rosée à l'intérieur.

bien cuit : lorsque la cuillère s'enfonce à peine, la viande est bien cuite.

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

Conseil

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

QUEL FOUR.COM

Préparer les aliments

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

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

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

Grillades

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

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

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

QUEL FOUR.COM

Tableau des grillades

Les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.
Préchauffez la résistance de voûte/gril environ 5 minutes porte fermée sauf mention contraire.
Retournez l'aliment après la moitié du temps.
Vérifiez la grillade une fois la durée la plus courte écoulée.

Pièce à griller					
	5 1	[°C]	[min]	[°C]	[min]
Pièce plate					
Biftecks	4	275	15–22	**220**	**15–20**
Steak haché [1]	4	**300**	**15–22**	–	–
Brochettes	3	275	25–30	**220**	**25–30**
Brochettes de volaille	4	275	20–25	**220**	**12–16**
Tranches d'échine de porc	4	**275**	**15–20**	220	17–23
Foie	4	**275**	**8–12**	220	12–15
Croquettes de bœuf	4	**275**	**13–18**	220	18–22
Saucisses	4	**275**	**12–18**	220	13–19
Filet de poisson	4	275	20–25	**220**	**13–18**
Truites	4	**275**	**16–20**	220	20–25
Toast [1] [2]	3	**300**	**5–10**	220	7–10
Croque-monsieur	3	275	10–15	**220**	**10–15**
Tomates	4	275	6–10	**220**	**8–10**
Pêches	4	275	6–10	**220**	**15–20**
Grillades de gros diamètre					
Poulet, env. 1,2 kg [3]	1	220	60–70	**190**	**60–70**
Jarret de porc (env. 1 kg)	1	–	–	**190**	**95–100**
Rosbif, filet de bœuf, env. 1 kg	2	–	–	**250**	**35–45**

Multigril / Turbogril / 5 1 Niveau / Température / Temps de cuisson

1) Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350 relatives à l'utilisation du mode Multigril.

2) Ne préchauffez pas la résistance de voûte/de gril.

3) En mode Turbogril, utilisez le niveau 2.

QUEL FOUR.COM

Autres applications

Autres programmes

Cuisson éco

Le mode de fonctionnement Cuisson éco est indiqué pour faire cuire de la viande.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 100 et 250 °C.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Cuisson éco" et modifiez éventuellement la température proposée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Exemples d'utilisation :

Plat	[°C]	[min]
Rôti de jambon, env. 1,5 kg	180	130–160
Bœuf en daube, env. 1,5 kg	180	160–180

Température

Temps de cuisson

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

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

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

Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après trois quarts du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.

QUEL FOUR.COM

Décongélation

Le mode de décongélation a été conçu afin de décongeler des aliments congelés en les préservant.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 25 et 50 °C.

- Sélectionnez ⧉.
- Sélectionnez "Décongélation".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

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

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

Conseils

– Sortez les produits surgelés de leurs emballages et disposez-les sur le plat universel ou dans un plat pour les décongeler.

– Placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plat universel en-dessous. Ainsi l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.

– Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons.
Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour absorber les épices.

Temps de décongélation partielle ou complète

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

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

QUELFOUR.COM

Sécher

Ce programme est conçu pour la conservation traditionnelle par déshydratation (séchage).

Vous pouvez régler une température comprise entre 80 et 100 °C.

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

■ Préparez les aliments.

– Eplucher éventuellement les pommes, enlever le cœur et couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.

– Dénoyautez éventuellement les prunes.

– Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.

– Éplucher les bananes et les couper en rondelles.

– Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.

– Enlevez les grandes tiges pour le persil ou l'aneth.

■ Répartissez bien les aliments sur le plat universel.

Si vous en avez un, vous pouvez également utiliser le plat perforé Crousti-chef.

■ Sélectionnez [icône].

■ Sélectionnez "Sécher".

■ Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.

■ Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

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

** Le ventilateur étant activé dans ce programme, utilisez pour le séchage d'herbes le mode de fonctionnement Chaleur sole/voûte [icône] avec une température de 80 à 100 °C.

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

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

■ Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

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

■ Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

QUEL FOUR.COM

Réchauffage

Ce programme est conçu pour réchauffer des plats complets en utilisant l'apport d'humidité.

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes:
– Tranche rôti et légumes
– Tranche rôti et pommes de terre
– Tranches de rôti avec boulettes
– Tranches de rôti et pâtes
– Poisson avec légumes
– Poisson et pommes de terre
– Gratin de légumes
– Gratin de pâtes
– Pâtes avec sauce
– Pizza
– Fricassée en sauce

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Posez les plats à réchauffer sur la grille sans les recouvrir.
- Sélectionnez [icône].
- Sélectionnez "Réchauffer" et modifiez éventuellement la température préprogrammée.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlure !
Pensez à enfiler des gants de cuisine pour retirer le plat du four. Quelques gouttes d'eau peuvent se former sur le dessous des plats.

Faire lever la pâte

Ce programme est conçu pour faire lever des pâtes sans utiliser l'apport d'humidité.

Vous pouvez régler une température comprise entre 30 et 50 °C.

- Sélectionnez [icône].
- Sélectionnez "Faire lever la pâte".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Si vous souhaitez faire lever la pâte en utilisant l'apport d'humidité, utilisez le programme automatique correspondant.

QUEL FOUR.COM

Autres applications

Pizza

Ce programme est conçu pour cuire des pizzas.

Vous pouvez régler une température entre 160 et 250°C.

- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Pizza".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Chauffer la vaisselle

Ce programme est conçu pour réchauffer des assiettes.

Vous pouvez régler une température comprise entre 50 et 80 °C.

Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille.
- Sélectionnez .
- Sélectionnez "Chauffer la vaisselle".
- Modifiez éventuellement la température préprogrammée et réglez le temps de cuisson.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des gants de cuisine pour retirer les assiettes.

QUEL FOUR.COM

Préparation de conserves

Récipients pour les conserves

⚠ Risque de brûlure !
Lorsque les boîtes de conserve fermées sont stérilisées ou réchauffées, une surpression se produit et peut provoquer l'éclatement de ces boîtes.
N'utilisez donc pas le four pour stériliser ou réchauffer les boîtes de conserve.

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

– Bocaux pour conserves,

– Bocaux à couvercle vissable.

Stérilisation des fruits et légumes

Nous vous conseillons d'utiliser Chaleur tournante + [fan].

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

- Insérez le plat universel au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode Chaleur tournante + [fan] et une température comprise entre 150 et 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.

Baissez la température à temps pour éviter un débordement.

Fruits/cornichons

- Dès que l'ébullition est visible dans les bocaux, réglez la température la plus faible et laissez encore les pots dans l'enceinte chaude pendant 25 à 30 minutes supplémentaires.

Légumes

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

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

- Une fois écoulé le temps de stérilisation, réglez la température la plus faible et laissez les bocaux encore 25 à 30 minutes supplémentaires dans l'enceinte chaude.

QUELFOUR.COM

Après la stérilisation

⚠ Risque de brûlure !
Mettre des maniques pour retirer les bocaux.

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

Produits surgelés/Plats préparés

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

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

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

– Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur le plat multi-usages et le plat universel.
Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés pour les cuire doucement.

– Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.

– Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

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

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

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

QUELFOUR.COM

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

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non appropriés.
En particulier la façade du four peut être abîmée par un spray de nettoyage pour four et le détartrant. Enlevez immédiatement les résidus de produit nettoyant.
Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent également les briser.

Produits de nettoyage à ne pas utiliser

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

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

QUEL-FOUR.COM

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

Les accessoires ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle

Conseils

– Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.

– Pour un nettoyage facilité, vous pouvez démonter la porte et même la désassembler, vous pouvez également enlever les supports de gradins avec les rails FlexiClip (si le four en est équipé) et abaisser la résistance de voûte/gril.

Salissures normales

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

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

QUELFOUR.COM

Salissures incrustées (ne concerne pas les rails télescopiques FlexiClips)

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

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

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

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

QUEL-FOUR.COM

Nettoyage de l'enceinte avec la pyrolyse

Vous pouvez nettoyer le four en utilisant la fonction de nettoyage par pyro - lyse.

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

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

Sélectionnez
– Niveau 1, pour les salissures légères,
– Niveau 2, pour les salissures plus tenaces,
– Niveau 3, pour les dépôts tenaces.

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

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

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

Après le passage de la pyrolyse, vous pouvez très facilement retirer les dépôts qui se sont plus ou moins accumulés selon le degré de salissure du four (ex. : cendres).

Préparation de la pyrolyse

Les températures très élevées de l'enceinte pendant le nettoyage par pyrolyse endommagent les accessoires non adaptés à la pyrolyse. Avant de démarrer la pyrolyse, retirez tous les accessoires qui ne sont pas compatibles avec la pyrolyse de l'enceinte de cuisson. Ceci vaut aussi pour les accessoires en option non pyrolisables.

Les accessoires suivants sont compatibles avec la pyrolyse et peuvent donc rester dans l'enceinte de cuisson lors du nettoyage par pyrolyse :
– 2 supports de gradins
– Rails coulissants FlexiClips HFC72,
– Grille HBBR72.

■ Retirez les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.

■ Placez la grille au niveau supérieur.

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

■ Nettoyez les principaux dépôts accumulés dans l'enceinte avant de démarrer le nettoyage par pyrolyse.

QUELFOUR.COM

Démarrage de la pyrolyse

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

- Sélectionnez la pyrolyse.

Vous avez désormais la possibilité de faire votre choix entre différents niveaux de pyrolyse. Le niveau actuellement sélectionné apparaît en surbrillance.

- Sélectionnez le niveau de pyrolyse souhaité.
- Effleurez la touche OK.

Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

"Démarrer immédiatement"

Pour démarrer immédiatement la pyrolyse :

- Effleurez la touche OK.

La pyrolyse commence.

La porte est automatiquement verrouillée.
Ensuite, le chauffage de l'enceinte et le ventilateur de refroidissement sont automatiquement activés.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson est désactivé pendant la pyrolyse.

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

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

Dès que vous effleurez la touche 🔔, les signaux sonores et visuels s'éteignent.

"Démarrer ultérieurement"

Pour démarrer ultérieurement le nettoyage par pyrolyse :

- Sélectionnez "Démarrer ultérieurement".
- Effleurez la touche OK.
- Sélectionnez l'heure à laquelle doit démarrer le nettoyage par pyrolyse.
- Effleurez la touche OK.

QUEL FOUR.COM

La porte est automatiquement verrouillée.

L'indication "Départ à" suivie de l'heure de départ programmée s'affiche.

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

A la fin de la pyrolyse

Dès que le temps restant est à 0:00 h, l'écran indique que la porte est déverrouillée.

Dès que la porte est déverrouillée,

– "Opération terminée" s'affiche à l'écran

– un signal sonore s'enclenche, sous réserve que le signal sonore ait été activé (cf. chapitre "Réglages – Signaux sonores").

■ Arrêtez le four.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

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

■ Après le passage de la pyrolyse, enlevez les dépôts qui se sont accumulés dans l'enceinte et sur les accessoires pyrolisables selon le degré de salissure du four (ex. : cendres).

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

Selon le degré de salissure de l'appareil, l'intérieur de la vitre peut être recouvert d'un dépôt que vous pouvez éliminer facilement avec une éponge ou un grattoir et du liquide vaisselle.

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

Tenez compte des éléments suivants :

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

– Après le nettoyage par pyrolyse, il se peut qu'il subsiste quelques taches ou décolorations sur les rails télescopiques. Leur fonctionnement n'en est pas affecté.

– Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Elles n'affectent cependant pas les propriétés d'utilisation de l'émail. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

QUEL FOUR.COM

Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse

En règle générale, après interruption du programme de pyrolyse, la porte demeure verrouillée jusqu'à ce que la température au sein de l'enceinte de cuisson soit redescendue sous les 280 °C.

Les événements suivants ont pour effet d'interrompre le nettoyage par pyrolyse :

– Le four a été arrêté.

– Le mode de cuisson a été modifié.

– Une panne de courant a eu lieu.

Dès que la température de l'enceinte de cuisson passe en deçà de 280 °C, un message annonce le déverrouillage de la porte.

Dès que la porte est déverrouillée,

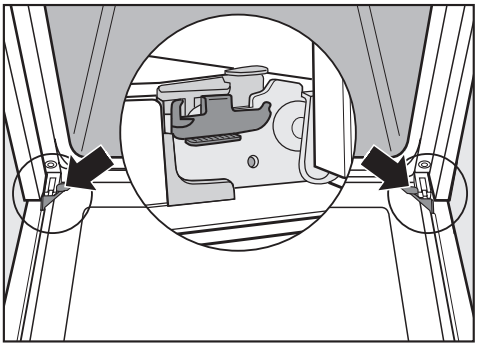
– "Opération terminée" s'affiche à l'écran

– un signal sonore se déclenche, sous réserve que le signal sonore ait été activé (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

Vous pouvez alors redémarrer la pyrolyse (cf. chapitre "Lancement du programme de nettoyage par pyrolyse") ou éteindre le four.

QUELFOUR.COM

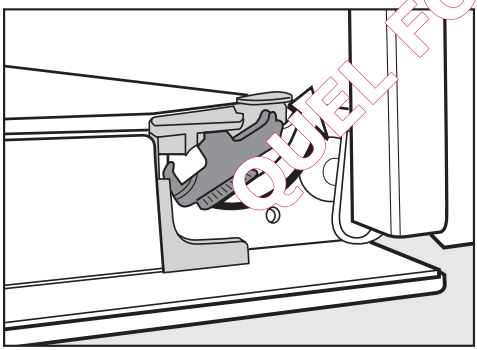
Déposer la porte



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

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

- Ouvrez complètement la porte.

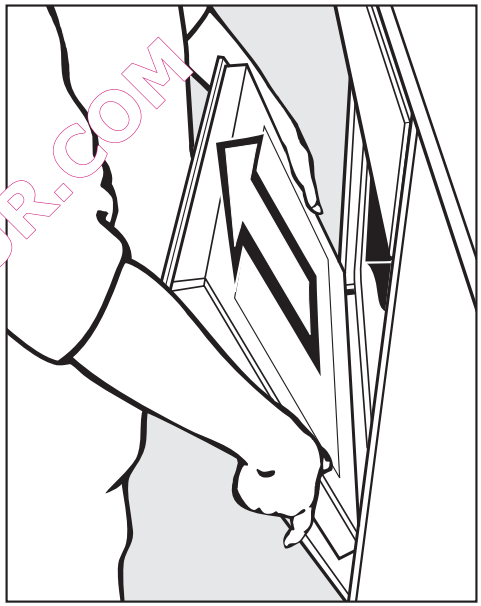


- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant au maximum.

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

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

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

QUEL-FOUR.COM

Désassemblage de la porte

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

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

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

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

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

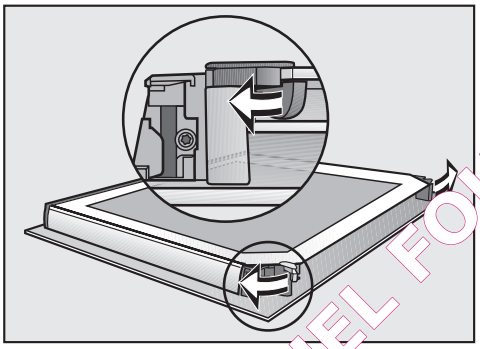
Le produit nettoyant pour fours abîme les profilés en aluminium. Nettoyez les éléments avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude et une éponge propre ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.

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

QUEL FOUR.COM

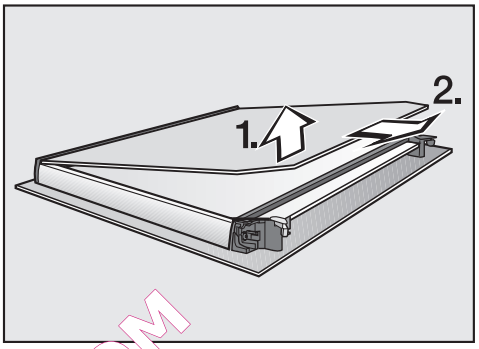
⚠ Risque de blessure !
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

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

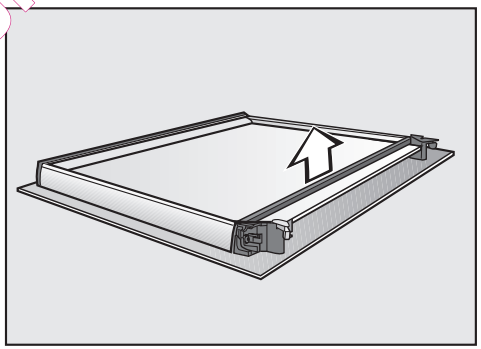


- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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

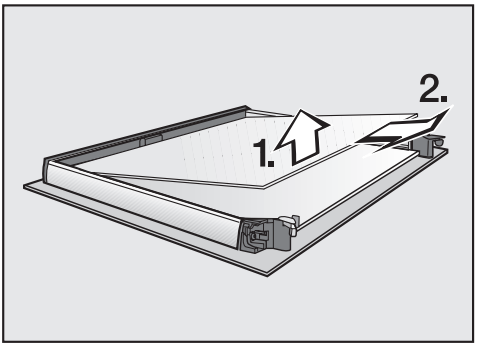


- Soulevez **légèrement** la vitre interne et retirez-la de la baguette en plastique.

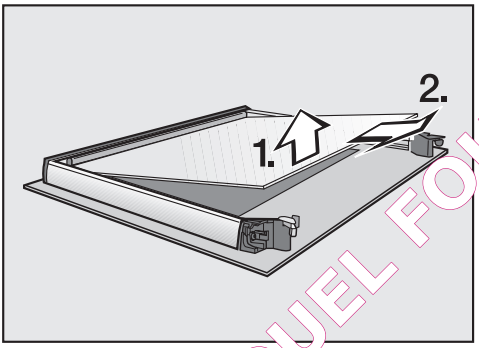


- Retirez le joint.

QUEL FOUR.COM



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

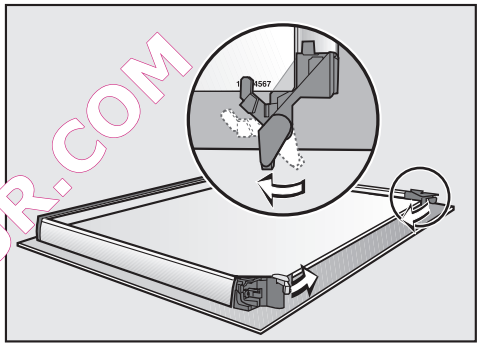


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et sortez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

Réassemblez ensuite la porte avec soin :

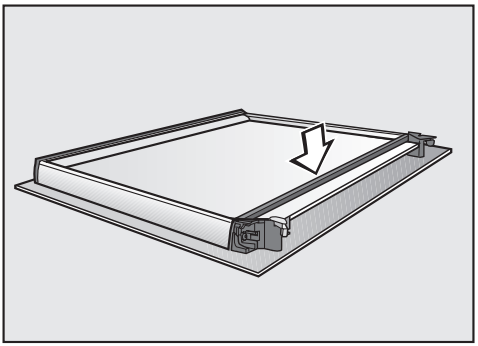
Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, se référer à la référence indiquée sur les vitres.

- Insérez la vitre intermédiaire inférieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).

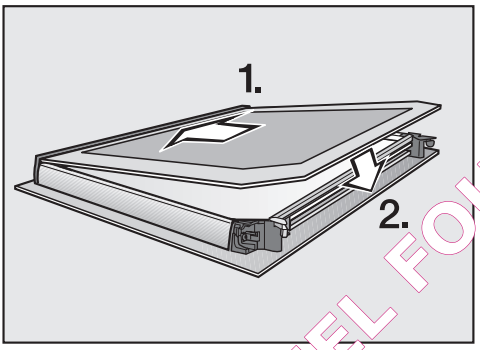


- Tournez les arrêts pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée).
  La vitre doit être contre les arrêts.

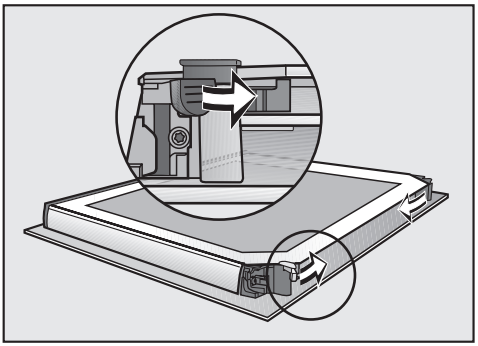
QUEL FOUR.COM



■ Remettez le joint.



■ Glissez la vitre intern[illegible] côté sérigraphié mat vers le b[illegible]as dans la baguette en plastique et déposez-la entre les dispositifs de blocage.

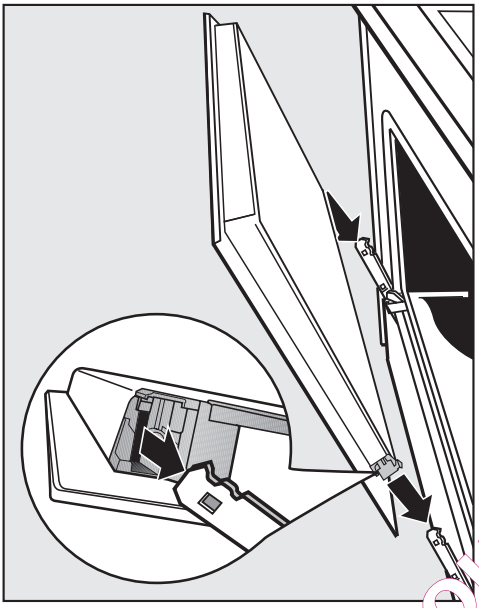


■ Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres [illegible] les tournant vers l'intérieur.

Le p[illegible]rte est réassemblée.

QUEL FOUR.COM

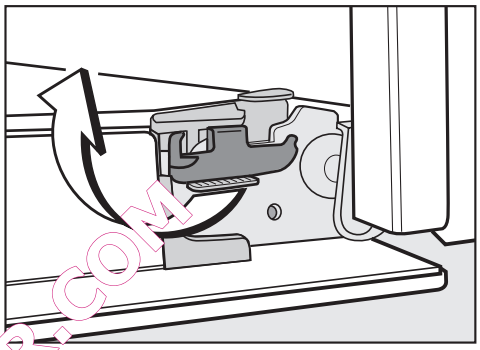
Montage de la porte



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

■ Ouvrez complètement la porte.

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



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

QUELFOUR.COM

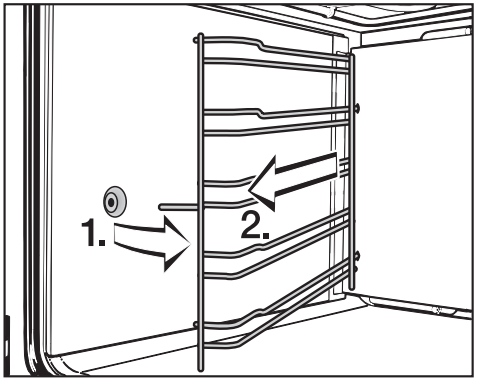
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips

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

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

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

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



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

Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

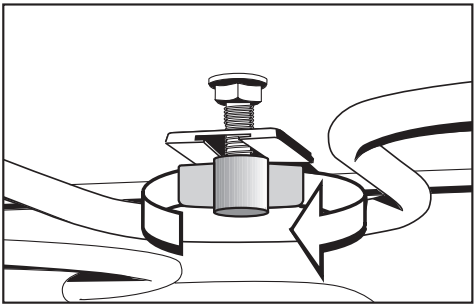
- Montez les pièces avec précaution.

QUEL FOUR.COM

Abaisser la résistance de voûte + gril

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

- Démontez les supports de gradins.



- Dévissez l'écrou papillon.

Ne forcez pas pour abaisser la résistance voûte/gril.

- Abaissez prudemment la résistance de voûte/gril.

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

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

QUEL FOUR.COM

Détartrage du système d'évaporation

Quand faut-il détartrer ?

Le système d'évaporation doit être détartré plus ou moins souvent, en fonction de la dureté d'eau.

Vous pouvez effectuer un détartrage quand vous le voulez.

Cependant, après un certain nombre de cuissons avec apport d'humidité, vous êtes prié automatiquement de détartrer l'appareil afin qu'il fonctionne parfaitement.

Les dix dernières cuissons jusqu'au détartrage sont affichées et décomptées. Ensuite, vous ne pouvez plus utiliser les modes de cuisson et les programmes automatiques avec apport d'humidité. Vous ne pourrez les utiliser de nouveau que lorsque vous aurez effectué un détartrage complet.

Vous pouvez continuer à utiliser tous les autres modes de cuisson et les programmes automatiques sans apport d'humidité.

Déroulement d'un processus de détartrage

Lorsque vous avez lancé un processus de détartrage, vous devez le terminer jusqu'au bout. Il ne peut être interrompu.

Le détartrage dure environ 90 minutes et se décompose en plusieurs étapes :

1. Préparation du détartrage
2. Aspiration du liquide de détartrage
3. Phase de rinçage
4. Phase de rinçage 1
5. Phase de rinçage 2
6. Phase de rinçage 3
7. Evaporation de l'eau résiduelle

QUELFOUR.COM

Préparation du détartrage

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage ci-jointes, conçues spécifiquement pour Miele.

D'autres produits de détartrage, qui outre de l'acide citrique peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre machine à café. Nous ne saurions par ailleurs garantir l'efficacité attendue de votre appareil si la concentration de la solution de détartrage utilisée n'était pas conforme.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage auprès des revendeurs de la marque, de votre service après-vente ou sur www.miele-shop.com.

Vous avez besoin d'un récipient d'une contenance d'1 l environ.

Pour que vous n'ayez pas à maintenir le récipient contenant le produit détartrant sous le tube de remplissage, votre appareil est livré avec un tuyau en plastique à ventouse.

- Plongez une des extrémités du tuyau en plastique jusqu'au fond du récipient puis fixez-le au récipient à l'aide de la ventouse.

Respectez le dosage du produit détartrant ou votre four risque d'être endommagé.

- Remplissez le récipient avec 600 ml d'eau froide du robinet et faites-y dissoudre une grande pastille de détartrage.

Effectuer le détartrage

1. Sélectionnez .
2. Faites défiler la liste de sélection jusqu'à ce que "Détartrage" apparaisse en surbrillance.
3. Effleurez la touche OK.

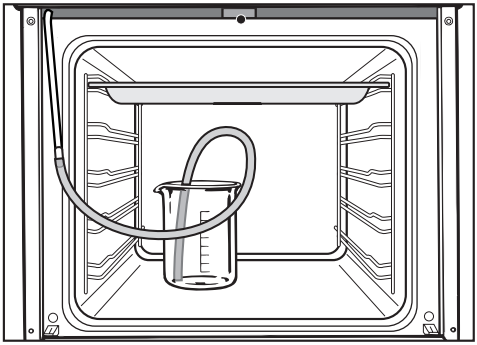
Si le mode de fonctionnement HydraCook et les programmes automatiques avec apport d'humidité sont déjà bloqués, vous pouvez démarrer immédiatement le processus de détartrage en sélectionnant "OK".

Une fenêtre comportant des informations sur la phase d'action s'affiche.

4. Insérez le plat universel au niveau le plus haut et enfoncez-le bien, afin de recueillir le produit détartrant suite à l'utilisation.
5. Validez en appuyant sur la touche OK.

QUEL FOUR.COM

❻ Déposez le récipient qui contient le produit de détartrage et le tuyau en plastique en bas de l'enceinte de cuisson.



❼ Fixez l'autre extrémité du tuyau en plastique au tube de remplissage.

❽ Refermez la porte.

❾ Effleurez la touche OK.

Le processus d'aspiration commence. Vous entendez des bruits de pompe.

Vous pouvez à tout moment interrompre, puis reprendre le processus d'aspiration en effleurant la touche OK.

La quantité de produit de détartrage effectivement aspirée peut être inférieure à la quantité demandée. Il reste alors du liquide dans le récipient.

Une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous signale la fin du processus d'aspiration.

❿ Effleurez la touche OK.

La **phase d'action** démarre. Vous pouvez en suivre le déroulement.

⓫ Ouvrez la porte.

⓬ Laissez le récipient avec le tuyau raccordé au tube de remplissage dans l'enceinte de cuisson puis ajoutez environ 300 ml d'eau, le système continuant d'aspirer du liquide pendant que le produit agit.

⓭ Refermez la porte.

Toutes les cinq minutes environ, le système aspire de nouveau du liquide et on perçoit de nouveau un bruit de pompage.

Une fois que le produit a agi un signal sonore s'enclenche, sous réserve que ce réglage ait été activé (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

QUELFOUR.COM

Suite à la phase d'action du produit, vous devez rincer le système de génération de vapeur pour éliminer les résidus de produit de détartrage.

Pour le nettoyage, 1 litre d'eau courante environ est pompé à trois reprises via le système d'évaporation puis est recueilli dans le plat multi-usages.

Une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous demande de préparer le processus de rinçage.

⓮ Retirez le plat universel contenant le produit de détartrage, videz-le et replacez-le sur le niveau d'introduction supérieur.

⓯ Sortez le tuyau en plastique du récipient.

⓰ Retirez le récipient, rincez-le minutieusement et remplissez-le d'environ 1 litre d'eau froide du robinet.

⓱ Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.

⓲ Effleurez la touche OK.

Le processus d'aspiration du **premier rinçage** démarre.

L'eau circule dans le système d'évaporation puis est recueillie dans le plat universel.

Une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous demande de préparer le **second processus de rinçage**.

⓳ Retirez le plat universel contenant l'eau de rinçage recueillie, videz-le et replacez-le au niveau le plus haut.

⓴ Retirez le tuyau en plastique du récipient et remplissez le récipient d'environ 1 litre d'eau froide du robinet.

㉑ Remettez le récipient dans l'enceinte et fixez de nouveau le tuyau dans le récipient.

㉒ Effleurez la touche OK.

㉓ Procédez de même pour le **troisième processus de rinçage**.

> Laissez le plat universel et l'eau de rinçage recueillie pendant le troisième processus de rinçage dans l'enceinte lors de l'évaporation de l'eau résiduelle.

㉔ Sortez le récipient et le tuyau de l'enceinte de cuisson.

QUELFOUR.COM

㉕ Refermez la porte.

㉖ Effleurez la touche OK.

L'évaporation de l'eau résiduelle commence.

La vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.
N'ouvrez pas la porte du four pendant l'évaporation de l'eau résiduelle.

Le chauffage de l'enceinte de cuisson s'active et la durée d'évaporation de l'eau résiduelle est affichée.

Cette durée est automatiquement corrigée en fonction de la quantité d'eau effectivement restante.

À la fin de l'évaporation de l'eau résiduelle, une fenêtre d'information s'affiche. Elle vous donne des indications de nettoyage suite au processus de détartrage.

㉗ Effleurez la touche OK.

Un signal sonore retentit sous réserve qu'il ait été activé, (cf. chapitre "Réglages - Signaux sonores").

"Opération terminée" s'affiche à l'écran

㉘ Arrêtez le four.

⚠ Risque de brûlure !
Laissez refroidir l'enceinte de cuisson et les accessoires avant de procéder au nettoyage.

㉙ Retirez le plat universel contenant le liquide recueilli, puis nettoyez le four lorsqu'il a refroidi pour retirer les éventuels dépôts d'humidité et les résidus de produit de détartrage.

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

QUEL-FOUR.COM

Vous pouvez résoudre la plupart des problèmes qui se produisent en utilisation quotidienne. Le tableau suivant doit vous y aider.
Sollicitez le SAV (voir au dos) si vous ne trouvez pas l'origine du problème et que vous ne pouvez pas le résoudre.

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

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est désactivé. L'heure s'affiche uniquement lorsque vous allumez le four. Vous pouvez activer durablement l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – Heure – Affichage").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Alors que vous sélectionnez un mode de cuisson, le message "Sécurité enfants 🔒" apparaît.	La sécurité enfants 🔒 est activée. Vous pouvez la désactiver le temps d'une cuisson, en maintenant la touche OK enfoncée pendant au moins 6 secondes. Vous pouvez aussi désactiver la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants 🔒").

QUELFOUR.COM

Problème	Cause et solution
L'enceinte ne chauffe pas.	■ Vérifiez si le mode expo est activé (voir chapitre "Réglages - revendeur"). Si le mode expo est activé, vous pouvez utiliser les commandes du four, mais celui-ci ne chauffe pas. ■ Désactivez le mode expo
L'écran indique "Panne de courant – opération interrompue".	Une brève panne de courant s'est produite. Le programme de cuisson en cours a été interrompu. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez la cuisson.
L'écran affiche 12:00.	La panne de courant a duré plus de 200 heures. ■ Réglez la date et l'heure.
L'écran indique "Durée de fonctionnement maximum atteinte".	Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait. ■ Pressez la touche OK. Pour acquitter le message "Opération terminée", effleurez ⮌. Le four est de nouveau prêt à fonctionner.
"Anomalie 32" est affiché.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Recommencez la pyrolyse. Si le code d'erreur apparaît une nouvelle fois, contactez le service après-vente.

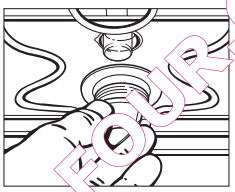
QUELFOUR.COM

Problème	Cause et solution
"Anomalie 33" est affiché.	Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture. ■ Arrêtez le four et remettez-le en marche. Si la porte ne s'ouvre pas, contactez le service après-vente.
"⚠ anomalie XX" est affiché.	Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e). ■ Contactez le service après-vente.
Alors que vous avez sélectionné le mode de fonctionnement Hydro-Cook ou la fonction de détartrage, le message "Cette fonction n'est pas disponible pour le moment" s'affiche.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Contactez le service après-vente.
Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, le message "Anomalie commande humidité – les programmes automatiques se déroulent sans apport d'humidité" s'affiche.	Le système d'évaporation est défectueux. ■ Contactez le service après-vente. Vous pouvez aussi laisser le programme automatique se dérouler sans apport d'humidité.
Lors d'un processus de cuisson avec apport d'humidité, l'eau n'est pas aspirée.	Le mode expo est activé. Si le mode expo est activé, vous pouvez certes utiliser le four, mais la pompe du système d'évaporation ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages / Revendeur").

QUELFOUR.COM

Problème	Cause et solution
Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.	Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner lorsqu'un programme est terminé (voir chapitre "Réglages – Arrêt différé du ventilateur").
Lors de l'insertion ou du retrait de la grille ou d'autres accessoires, cela provoque des bruits.	Des effets de frottements peuvent survenir lors d'insertion ou de retrait d'accessoires provoqués par la surface résistante pyrolyse des supports de gradins. Afin de réduire les effets de frottement, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire qui supporte les températures élevées sur un essuie-tout et graissez les supports de gradins. Répétez ce processus après chaque nettoyage pyrolyse.
Le four s'est arrêté automatiquement.	Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four. ■ Rallumez le four.
Le gâteau/la pâtisserie n'est pas cuit(e) après le temps indiqué dans le tableau des pâtisseries.	La température sélectionnée est différente de celle de la recette. ▸ Sélectionnez la température indiquée dans la recette.
	Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette. ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Une température ou un niveau erroné ont été choisis. ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés.
	Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi. ■ Avec Chaleur sole-voûte, les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.

QUELFOUR.COM

Problème	Cause et solution
L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.	L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – Éclairage").
L'éclairage de l'enceinte ne s'active pas.	La lampe halogène est défectueuse. Risque de brûlure ! Les résistances doivent être éteintes. Le four doit être froid. ■ Mettez le four hors tension, débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.  ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacer la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.

QUELFOUR.COM

Service après-vente

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

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

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

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

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

Conditions et durée de garantie

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

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

QUEL-FOUR.COM

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

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

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

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

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

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

Données de raccordement

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

Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

En cas de questions à Miele, indiquez toujours :

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

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

Four

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

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

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

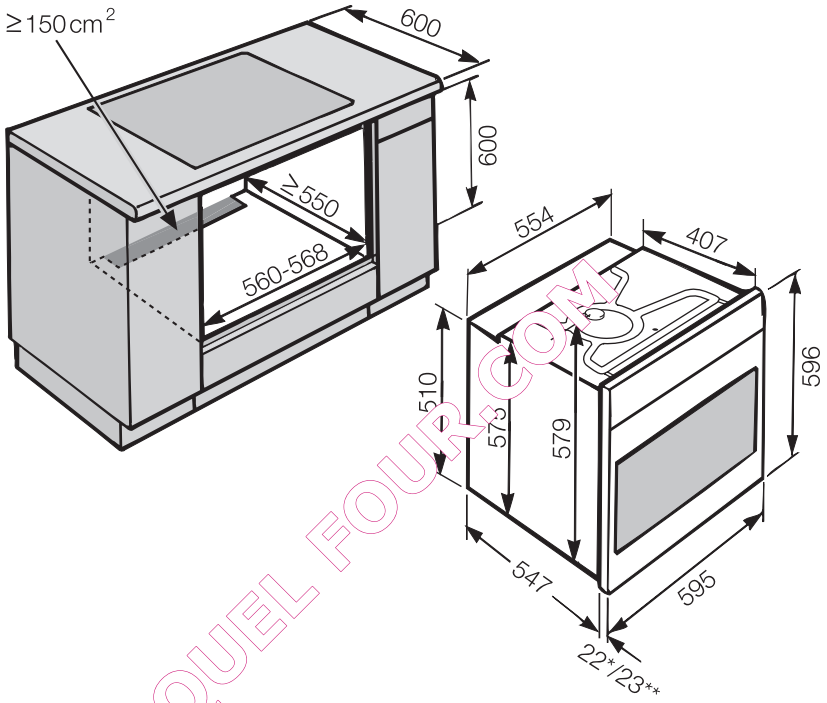
QUELFOUR.COM

Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

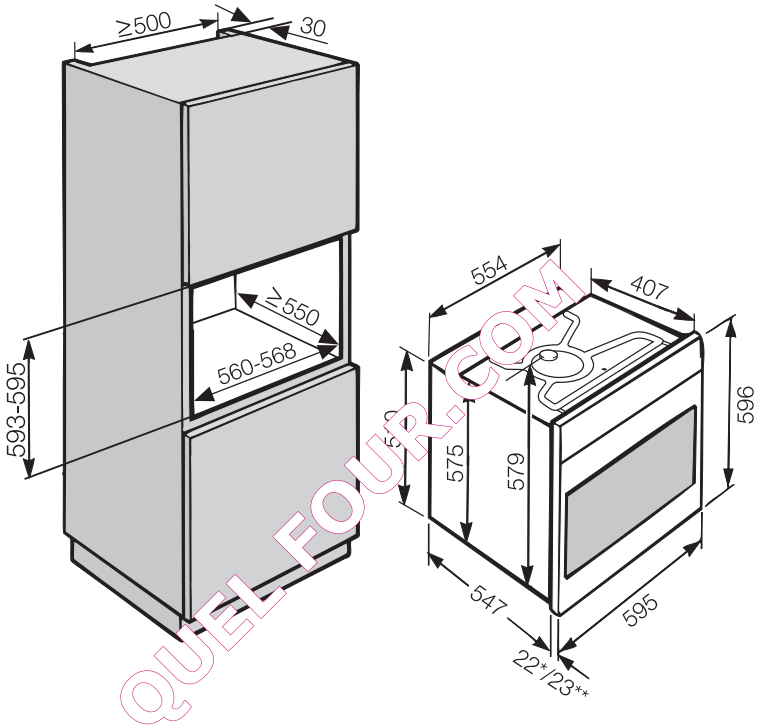
Encastrement dans un meuble bas



QUEL FOUR.COM

* Four avec façade en verre
** Four avec façade en métal

Encastrement dans une colonne



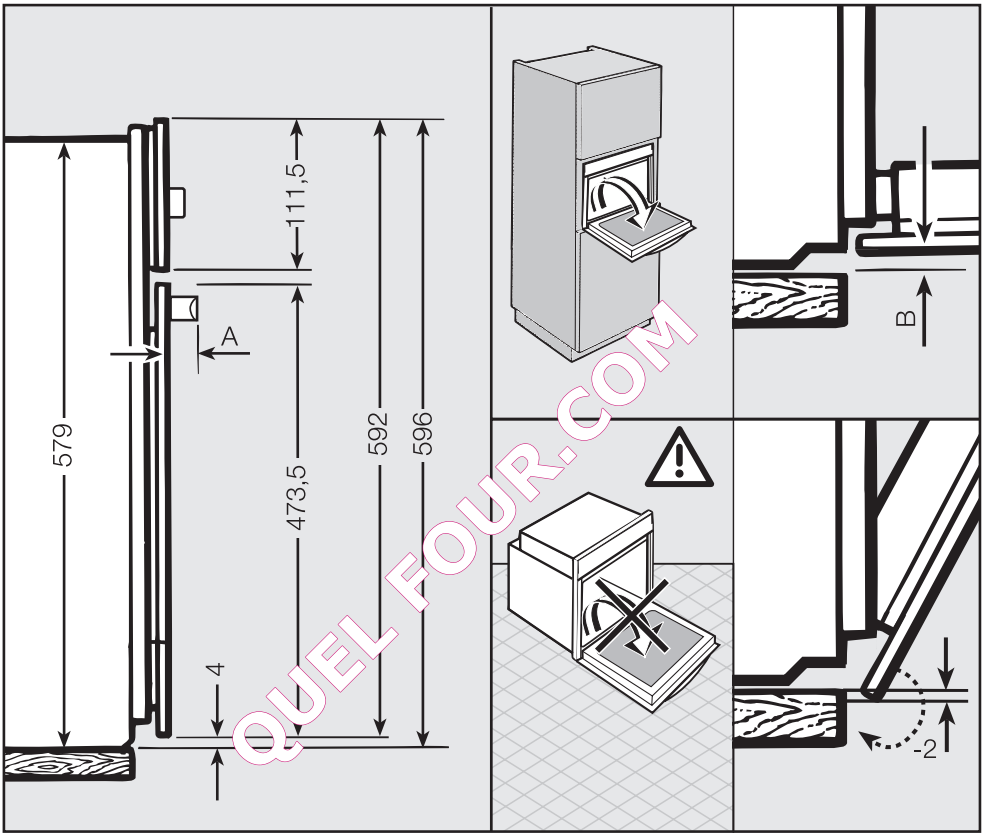
QUEL-FOUR.COM

* Four avec façade en verre
** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.



QUEL FOUR.COM

A H63xx: 45 mm
H64xx: 42 mm

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

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

Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. Lors de l'encastrement, vérifiez les points suivants :
– le meuble d'encastrement ne comporte pas de paroi arrière.
– la tablette qui supporte le four ne touche pas le mur.
– il n'y a pas de baguettes d'isolation thermique dans le meuble d'encastrement.

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

Avant le montage

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

Encastrement du four

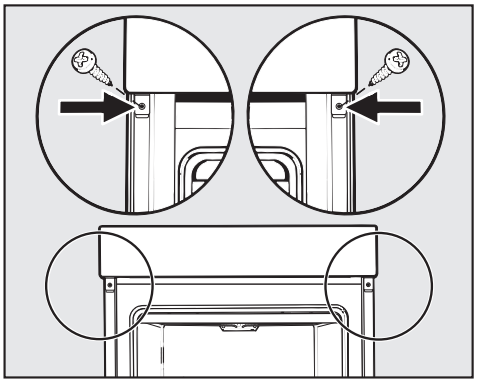
■ Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant la poignée.
Utilisez les prises de manipulation sur les côtés de la carrosserie.

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

■ Insérez le four dans la niche et ajustez-le bien.

■ Ouvrez la porte si vous ne l'avez pas démontée.



■ Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.

■ Remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien - monter la porte").

QUEL-FOUR.COM

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test conformes à la norme EN 60350

Plat test	Plaque/moule	Mode de cuisson	[°C]		[min]	Pré-chauffage
Sprits (8.4.1)	1 plaque		140 2)	2	30–40	non
	2 plaques 1)		140 2)	1 + 3	30–45	non
	1 plaque		160 2)	2	15–33	oui
Gâteaux individuels (8.4.2)	1 plaque		150 2)	2	25–40	non
	2 plaques		150 2)	2 + 4	25–40	oui
	1 plaque		160 2)	3	20–30	oui
Gâteau de Savoie (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm 3)		180 2)	2	22–30	non
	Moule démontable Ø 26 cm 3) 4)		150–180 2)	2	20–45	oui
Apple pie (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm 3)		160 2)	2	85–105	non
	Moule démontable Ø 20 cm 3)		180 2)	1	80–95	non
Toasts (9.1)	Grille		300	3	5–10	non
Griller un steak haché (9.2)	Grille sur le plat universel		300	4	1ère face : 8–13 2e face : 6–11	oui, 5 minutes

Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte / Multigril

Température / Niveau / Temps de cuisson

1) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

2) Pendant la phase de chauffage, désactivez la fonction "Chauffage accéléré". Effleurez la touche sensitive .

3) Posez le moule sur la grille.

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

QUEL-FOUR.COM

Classe d'efficacité énergétique

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon EN 50304/EN 60350.

Classe d'efficacité énergétique : A+

Veuillez tenir compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

– La mesure doit être réalisée dans le mode de fonctionnement Cuisson éco.

– Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez "activé pendant 15 secondes" (voir chapitre "Réglages").

– Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson.
N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.

– Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure.
Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influe négativement sur le résultat de la mesure.
Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des moyens techniques appropriés soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique normal.

QUELFOUR.COM

Fiches de données des produits

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H6360BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI_{cavity})	81,9
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	Elektro
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47,0 kg

QUEL FOUR.COM

fiche relative aux fours ménagers

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

MIELE	
Identification du modèle	H6460BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI_{cavity})	81,9
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	Elektro
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47,0 kg

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

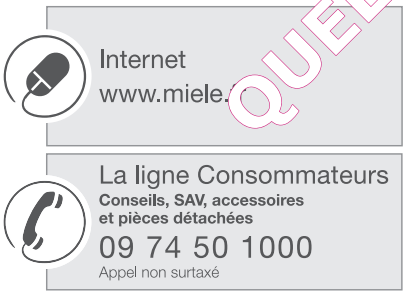
MIELE France
Siège social
9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center
Paris Rive Droite
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Experience Center
Paris Rive Gauche
30 rue du Bac
75007 Paris

Miele Experience Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var

QUEL FOUR.COM



Siège en Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Miele

QUEL FOUR.COM

H6360BP; H6460BP

CE

fr - FR

M.-Nr. 10 110 500 / 01