



Mode d'emploi



Four multifonctions à pyrolyse H 4175 BP, H 4275 BP

Veillez **impérativement** lire ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

F

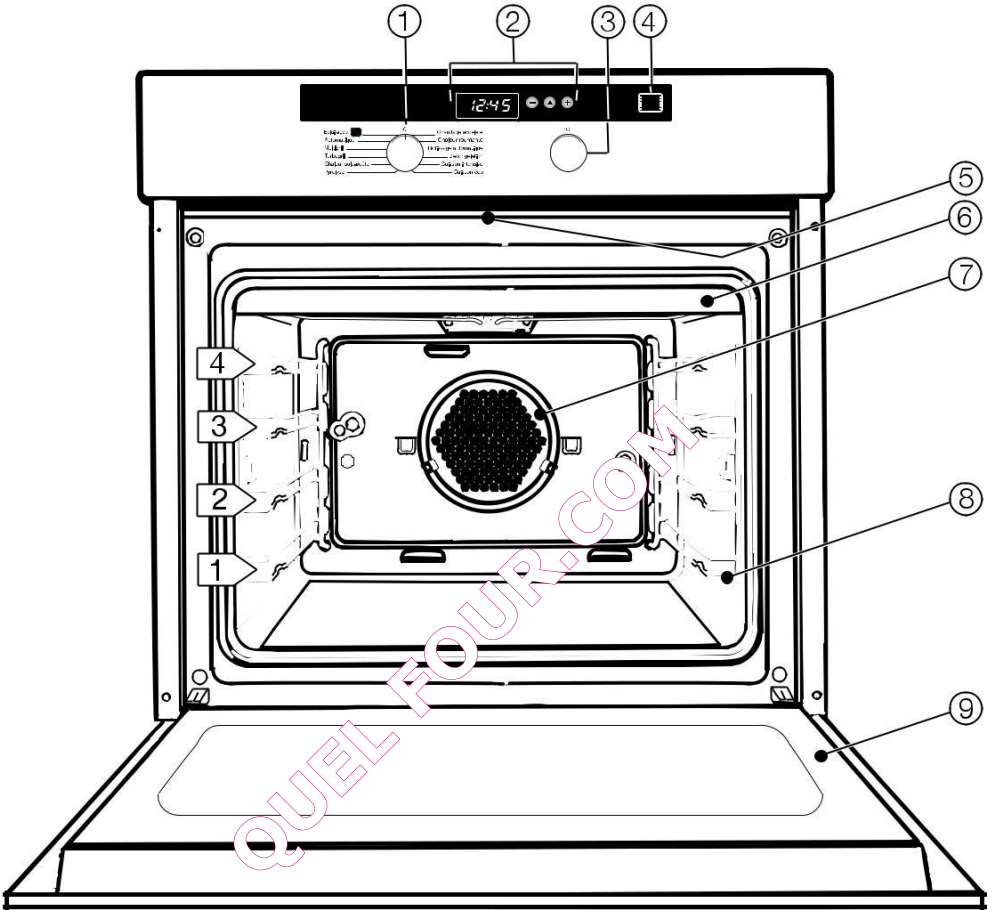
Table des matières

Description de l'appareil	4
Equipement	5
Accessoires	7
Votre contribution à la protection de l'environnement	8
Prescriptions de sécurité et mises en garde	9
Mise en service de l'appareil	14
Mise à l'heure	14
Nettoyage du four et première montée en température	14
Commande du four	16
Eléments de commande	16
Sélecteur de mode de cuisson	16
Sélecteur de température	16
Touches Q , O et P , affichage et triangle V à l'affichage	17
Température préconisée	18
Modification de la température	19
Utilisation du four	19
L'horloge	20
Mise à l'heure de l'horloge	20
Minuterie	20
Programmation de la minuterie	20
Désactivation de la minuterie	21
Programmation du temps de cuisson	21
Arrêt automatique de la cuisson	21
Démarrage et arrêt automatique du four	22
Fin d'une cuisson	23
Vérifier / modifier les durées saisies	23
Supprimer le temps de cuisson	23
Utilisation des différents modes de cuisson	24
Tableaux de cuisson	25
Viandes	25
Poissons	25
Grillades	26
Pâtisseries et tartes salées	27
Programmes automatiques	28
Conseils d'utilisation	30
Utilisation des programmes automatiques	30
Recettes - programmes automatiques	31
Programmes automatiques	34

Table des matières

P 1 : Quiche lorraine	34
P 2 : Pizza fraîche	34
P 3 : Daurade	35
P 4 : Rougets	35
P 5, P 6 : Rôti de boeuf (à point/saignant).	36
P 7 : Rôti de porc	36
P 8 : Poulet grillé	37
P 9 : Gigot d'agneau.	37
P 10 : Rôti de veau	38
P 11 : Gratin dauphinois	38
P 12 : Soufflé au fromage	39
P 13 : Lasagnes	39
P 14 : Tomates farcies	40
P 15 : Cake aux fruits	40
P 16 : Gâteau au chocolat	41
P 17 : Quatre-quarts	41
P 18 : Gâteau au yaourt	42
P 19 : Clafoutis aux fruits	42
P 20 : Brioche	43
Modification des réglages du four	44
Plats test/classe d'efficacité énergétique	46
Nettoyage et entretien	47
Façade, éléments de commande	47
Accessoires	48
Email PerfectClean	49
Enceinte	51
Nettoyage pyrolytique de l'enceinte	51
Démontage de la porte du four	54
Désassemblage de la porte du four	55
Remontage de la porte	57
Dépose des supports de gradins	58
Pannes - Que faire ?	59
Service Après Vente	62
Accessoires en option	63
Branchement électrique	66
Encastrement du four	67

Description de l'appareil



Bandeau de commande

- a Sélecteur de mode de cuisson
- b Horloge avec touches **O**, **Q** et **P**
- c Sélecteur de température
- d Contrôle de température

Enceinte

- e Interrupteur de contact de porte, verrouillage de porte pour la pyrolyse
- f Résistance voûte/gril avec protection
- g Orifice d'aspiration ventilateur
- h Supports de gradins - 4 niveaux
- i Porte de l'appareil

Équipement

Commande four

Sur les appareils avec horloge, la commande du four offre, outre les différents modes de cuisson et le grill, plusieurs fonctions :

- l'affichage de l'heure,
- la minuterie,
- le départ et l'arrêt automatique du four (départ différé),
- l'utilisation de programmes automatiques,
- un choix personnalisé de réglages du four.

Dispositifs de sécurité

Vous pouvez activer la **sécurité enfants** pour éviter que le four soit enclenché par erreur. Vous trouverez une description détaillée au chapitre "Modification des réglages de l'appareil -v".

La **sécurité oubli** est automatiquement activée si le four est utilisé pendant une durée anormalement longue.

Cette durée dépend du mode de cuisson choisi.

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

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

La porte du four est **verrouillée pendant la pyrolyse**. Au début du processus de nettoyage pyrolitique, la porte de l'appareil est verrouillée pour des raisons de sécurité.

Le verrouillage n'est débloqué qu'à l'issue de la pyrolyse, dès que la température du four est descendue sous 280 °C.

Si la pyrolyse a été lancée par erreur ou que le processus a été interrompu, le verrouillage de porte s'ouvre

- tout de suite si la température est inférieure à env. 280 °C.

La porte peut être réouverte après env. 30 s.

- si la température est supérieure à 280 °C, dès que la température est inférieure à 280 °C.

Système de refroidissement des vapeurs

Dès que le four est enclenché, le ventilateur se met en marche automatiquement. En mélangeant les vapeurs chaudes provenant de l'enceinte du four avec l'air ambiant, il les refroidit avant qu'elles ne sortent entre la porte du four et le bandeau de commande.

A l'issue de la cuisson, la ventilation continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température dans l'enceinte est inférieure à une certaine valeur.

Description de l'appareil

Pyrolyse (fonction d'autonettoyage du four)

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

Le four est chauffé à 460°C environ pour détruire les salissures en les réduisant en cendres grâce aux hautes températures.

Vous pouvez choisir entre trois processus de nettoyage de durées différentes :

- **PY I** (durée env. 2 heures),
- **PY I** (durée env. 2 heures et 15 minutes),
- **PY I** (durée env. 2 heures et 30 minutes),

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

Surfaces avec traitement PerfectClean

Les surfaces

- des supports de grilles,
- du plateau multi-usages et
- de la grille

ont été traitées avec le procédé PerfectClean.

Ce procédé leur donne un excellent effet anti-adhésif et une extraordinaire facilité d'entretien, en effet les aliments cuits se détachent beaucoup plus facilement.

Veuillez suivre les conseils d'entretien dans le chapitre "Nettoyage et entretien".

Interrupteur de contact de porte

L'interrupteur de contact de porte se trouve sous le bandeau de commande, vers le milieu.

Si la porte du four est ouverte pendant une cuisson, celui-ci arrête automatiquement les résistances. Ceci permet de réduire la déperdition de chaleur, par exemple pour arroser un rôti.

Porte aérée

La porte du four est constituée de 4 vitres. Elle présente des ouvertures en haut et en bas.

Pendant le fonctionnement, de l'air de refroidissement passe par la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide et peut être touchée sans danger.

En outre, la porte du four peut être démontée si nécessaire.

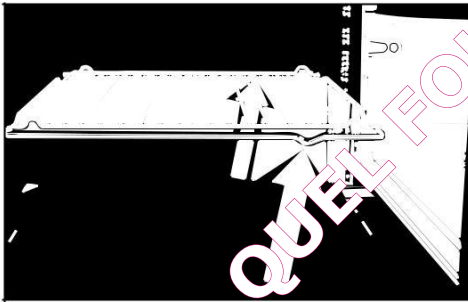
Accessoires

Votre four est équipé en série des accessoires cités ci-dessous :

vous pourrez trouver d'autres accessoires chez votre revendeur Miele ou auprès du service après-vente Miele. Vous trouverez des informations concernant ces accessoires au chapitre Accessoires en option à la fin de ce mode d'emploi.

Plateau multi-usages et grille

Le plateau multi-usages et la grille sont pourvus d'une butée qui permet d'éviter que ces accessoires glissent lorsqu'ils sont partiellement sortis.



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

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

Votre contribution à la protection de l'environnement

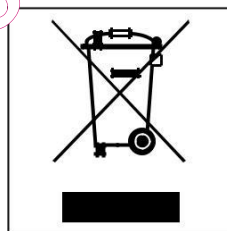
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage de votre appareil.

Enlèvement de l'ancien appareil

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



Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et spécialement adaptés à l'enlèvement de ce type d'appareils.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident. Le mode d'emploi vous fournit des indications à ce sujet sous la rubrique "Prescriptions de sécurité et mises en garde".

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins entraîner des dégâts corporels et matériels.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre four multifonctions pour la première fois. Il contient des informations importantes concernant la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme

Utilisez votre four multifonctions exclusivement pour décongeler, réchauffer, cuire, dorer, gratin, griller, déshydrater et stériliser des aliments. Il est strictement réservé à un usage domestique.

Toute autre utilisation est interdite et pourrait être dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable de dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité de l'appareil.

Ne les laissez jamais jouer avec cet appareil.

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

Sécurité technique

Avant de brancher l'appareil, comparez immédiatement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie. En cas de doute, faites contrôler toute l'installation domestique par un professionnel.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

Cet appareil ne doit être utilisé qu'encadré afin d'empêcher tout contact avec les pièces électriques.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

■ Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels.

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

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

■ Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, l'appareil doit être mis hors tension.

Le four n'est déconnecté du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

- les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
- les disjoncteurs de l'installation domestique sont coupés,
- la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

■ L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau à l'aide d'une rallonge, car ce type de raccordement ne garantit pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe par ex.).

■ Le montage et la mise en service de cet appareil sur des unités mobiles (des bateaux par exemple) ne peuvent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, en veillant à ce que les conditions nécessaires au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité soient réunies.

Utilisation

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

■ Empêchez les enfants de toucher le four en cours de fonctionnement.

■ Le niveau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes.

La chaleur ne se dégage pas uniquement contre la porte du four mais aussi aux aérations latérales, à la poignée et au bandeau de commande.

■ Mettez des maniques pour enfourner ou sortir pâtisseries, viande ou grillade et pour manipuler dans l'enceinte du four.

En cas de fonctionnement en chaleur sol-voûte ou d'utilisation du gril, la résistance voûte apparente chauffe très fort. Risque de brûlure !

■ En mode pyrolyse, la façade du four chauffe davantage que lorsque le four fonctionne normalement. Empêchez les enfants de toucher la porte du four pendant la pyrolyse. Risque de brûlure !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Enlevez tous les accessoires de l'enceinte avant de commencer la pyrolyse. Enlevez notamment les supports de gradins et les accessoires comme par exemple le chariot télescopique ou les systèmes à rails télescopiques.

Les hautes températures atteintes lors de la pyrolyse peuvent endommager les accessoires, le chariot télescopique ou les tiroirs télescopiques.

N'utilisez pas de récipient en plastique.

■ Ce matériau fond à température élevée. Le four pourrait être abîmé.

■ Ne réchauffez pas de boîtes de conserve dans le four. La surpression générée pourrait les faire éclater. Risque de blessures et de dommages matériels !

■ Evitez de déplacer les récipients en frottant sur la sole du four. La surface de la sole peut s'endommager.

■ Ne vous appuyez pas et ne déposez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte. Vous risquez de détériorer l'appareil. La porte supporte une charge maximale de 15 kg.

■ Veillez à ne rien coincer entre la porte de l'appareil et le four.

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

■ Si vous voulez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud après leur cuisson, n'éteignez pas le four. Laissez le sélecteur sur le mode de cuisson choisi et sélectionnez la température la plus basse.

N'éteignez surtout pas le four. L'humidité de l'air augmente, embue le tableau de commande et forme des gouttes d'eau sous le plan de travail ou sur la façade de meuble.

L'eau condensée peut

- détériorer le meuble d'encastrement ou le plan de travail.
- entraîner des points de corrosion dans l'appareil.

■ Faites cuire les gâteaux et les pizzas surgelés sur la grille, avec un papier sulfurisé et non sur le plateau multi-usages

En effet, ces accessoires peuvent se dilater de façon importante, de sorte qu'il devient impossible de les retirer lorsqu'ils sont chauds. Chaque utilisation entraîne une nouvelle déformation. Vous pouvez faire cuire les produits surgelés tels que les frites, pommes noisette ou produits similaires sur le plateau multi-usages.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Ne versez jamais d'eau sur le plateau multi-usages ou dans l'enceinte du four lorsque leurs surfaces sont encore chaudes. La vapeur d'eau qui se dégagerait peut provoquer des brûlures graves et l'émail risque d'être endommagé par le choc thermique.

■ Ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium en modes de cuisson "Chaleur sole-voûte/Cuisson intensive/Chauffage accéléré". Ne posez pas de poêle, de casserole, de plateau multi-usages ou de lèche-frite sur le fond de l'enceinte.

Si vous utilisez une plaque à pâtisserie d'un autre fabricant, veillez à laisser un écartement de 6 cm entre le dessous de la lèche-frite et la sole du four.

Si vous ne respectez pas cette consigne, le chauffage sole pourra être bloqué par la plaque et la chaleur s'accumuler. L'émail de la sole peut se fissurer ou éclater.

■ Dans le commerce vous pouvez trouver des protections de four jetables en aluminium qui protègent l'enceinte du four des salissures et sont censés faciliter le nettoyage. Ces protections modifient de façon significative les résultats de cuisson des viandes et des pâtisseries et peuvent endommager le four par accumulation thermique.

Général

■ Ne laissez pas le four enclenché sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile chaudes car elles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Risque d'incendie !

■ N'utilisez pas l'enceinte pour chauffer la pièce. Les objets inflammables à proximité peuvent en effet prendre feu en raison du dégagement thermique élevé dans l'enceinte.

■ Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés. Le temps nécessaire dépend de nombreux facteurs : température de départ, quantité d'aliments, nature et propriétés des aliments, modifications de recettes. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée (> 70 °C) et un temps de réchauffage suffisamment long (>10 min). En cas de doute, prolongez le temps de réchauffage.

Il est par ailleurs important que la température soit répartie uniformément dans les aliments. Pour cela remuez ou retournez régulièrement les aliments.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ En cas d'utilisation d'une prise à proximité du four, veillez à ce que le cordon des appareils électriques ne soit pas bloqué dans la porte chaude du four. L'isolation du cordon électrique peut être endommagée. Risque de décharge électrique !

■ N'utilisez en aucun cas de net-toyeur vapeur pour nettoyer le four.

La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

■ Utilisation de boissons alcoolisées dans les préparations de pâtisseries et de viandes :

des boissons alcoolisées telles que le rhum, le cognac ou le vin sont souvent utilisées dans les préparations culinaires.

L'alcool s'évapore à haute température. Faites particulièrement attention : les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer au contact des résistances chaudes dans certaines conditions défavorables.

Enlèvement de l'ancien appa-reil

■ Rendez les appareils usagés inutilisables. Débranchez l'appareil et coupez le cordon d'alimentation. Dans le cas d'un raccordement fixe, faites enlever le cordon d'alimentation par un électricien.

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

Mise en service de l'appareil

Mise à l'heure

Vous devez d'abord entrer l'heure avant de pouvoir utiliser le four.

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

A l'écran

- le symbole **m** (heure de la journée) est affiché
- "12:00" et le triangle **V** clignotent sous le symbole **m**.



- ^ Avec la touche **P** ou **O** saisissez d'abord les heures.
 - ^ Appuyez sur la touche **Q**.
- Les heures sont confirmées, les minutes clignotent.
- ^ Avec la touche **P** ou **O** saisissez maintenant les minutes.
 - ^ Pressez la touche **Q** ou attendez environ 5 secondes.

Les minutes sont confirmées.

Une fois la saisie effectuée, l'horloge est actualisée; les deux points clignotent.

Nettoyage du four et première montée en température

Enlevez le cas échéant

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

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

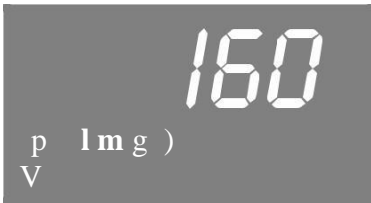
Avant d'utiliser le four, vous devez

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

Mise en service de l'appareil

- ^ Avant de faire chauffer le four, nettoyez-le avec une éponge propre afin de le débarrasser de la poussière et des restes d'emballage.
- ^ Tournez le sélecteur de programme sur Chauffage accéléré.

La température préenregistrée 160 °C est affichée.



- ^ Tant que le triangle V clignote sous le symbole p, réglez la température la plus élevée avec le sélecteur de température (250 °C) ou la touche P.

Dès que la saisie est prise en compte,
– le chauffage du four démarre,
– la température actuelle du four est affichée.

Chauffez le four vide pendant au moins une heure.
Pendant ce temps, veillez à une bonne aération de la cuisine. Faites en sorte que l'odeur ne se répande pas dans d'autres pièces.

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

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

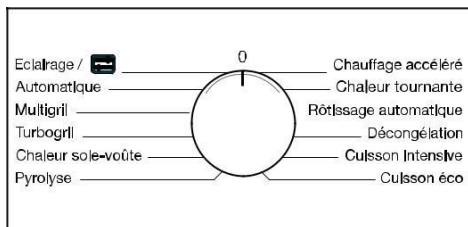
Dans le cas des **fours avec horloge**, vous pouvez programmer un arrêt automatique, voir chapitre Arrêt automatique de la cuisson.

Commande du four

Éléments de commande

Les éléments de commande du four sont le sélecteur de mode de cuisson, le sélecteur de température, les touches **Q**, **O** et **P** ainsi que l'affichage.

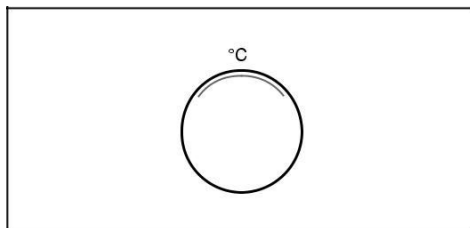
Sélecteur de mode de cuisson



Il permet de sélectionner le mode de cuisson.

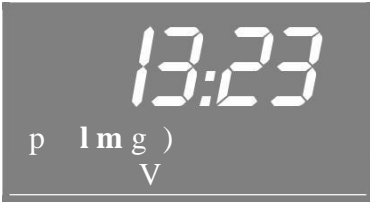
Vous pouvez le tourner vers la gauche ou vers la droite. Dès qu'un mode de cuisson est choisi, la température préconisée et les symboles de différentes fonctions qui peuvent être ajoutés sont affichés.

Sélecteur de température



Il permet de régler la température. Celle-ci est modifiée de 5°. Pour réduire la température, tourner le sélecteur vers la gauche, pour l'augmenter, tourner le sélecteur vers la droite.

Touches Q, O et P, affichage et triangle V à l'affichage



Lorsque la touche **Q** est activée, les **symboles** des fonctions que vous pouvez saisir **s'allument sur l'afficheur**.

Pressez la touche **Q** jusqu'à ce que le triangle **V** s'affiche sous le symbole souhaité.

Suivant le symbole choisi, il s'affiche

- la température **p**,
- le temps de minuterie que vous avez saisi **l**,
- l'heure **m**,
- la durée de cuisson **g**,
- la fin d'une cuisson (répart différé).

Lorsque le **triangle V** clignote sous un symbole

- la fonction peut être saisie ou modifiée.
- **est présent mais ne clignote pas**, la fonction est affichée mais elle n'est pas modifiable.

Tant que le triangle V clignote, modifier le plus rapidement possible le réglage à l'aide des touches **O** ou **P**.

- Avec la **touche P** vous augmentez la valeur.
- Avec la **touche O** vous diminuez la valeur.

Le triangle **V** clignote pendant env. 5 secondes.

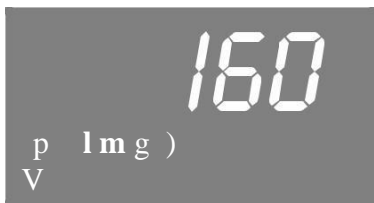
Les réglages peuvent uniquement être modifiés à l'aide des touches **O** ou **P** tant que le triangle clignote. Une fois ce laps de temps dépassé, vous devez à nouveau appeler le symbole souhaité à l'aide de la touche **Q**.

Les durées sont modifiées avec chaque pression sur les touches **O** ou **P** par paliers d'une minute.

Maintenez la touche appuyée plus longtemps pour accélérer le déroulement de l'affichage.

Commande du four

Température préconisée



Une fois le mode de cuisson choisi, la **température préconisée** est affichée. Le triangle clignote sous le symbole p.

Les températures préconisées suivantes sont réglées en usine en °C et peuvent être modifiées dans les gammes précisées ci-dessous :

Chauffage accéléré	160 (30-250)
Chaleur tournante	160 (30-250)
Rôtissage automatique*	160 (100-230)
Décongélation**	30 (0-100)
Cuisson intensive	170 (50-250)
Cuisson éco	190 (30-250)
Chaleur sole-voûte	190 (30-280)
Turbogril	200 (50-260)
Multigril	210 (200-300)

* Début cuisson en 30 °C, température ensuite 160 °C

** Impossible de régler la température

Si la température correspond à votre recette et que vous ne l'avez pas modifiée, elle est automatiquement appliquée après 5 secondes.

Le **témoin de température** s'allume simultanément y. Il reste allumé tant que le four chauffe.

La montée en température peut être suivie à l'écran.



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

Modification de la température

Si la température préconisée ne correspond pas à votre recette, vous pouvez la modifier.

La modification s'effectue par pas de 5°.

Pour réduire la température, tourner le **sélecteur de température** vers la gauche, pour l'augmenter, tourner le sélecteur vers la droite.

Vous pouvez régler la température également avec les **touches O ou P**.

A cet effet :

- ^ Appuyez sur la touche **Q** jusqu'à ce que le triangle **V** apparaisse sous le symbole "p".
- ^ Tant que le triangle **V** clignote, modifier le plus rapidement possible le réglage à l'aide des touches **O** ou **P**.

Utilisation du four

^ Enfourez le plat.

^ Placez le sélecteur sur le mode de cuisson de votre choix.

L'éclairage de l'enceinte s'allume.

^ Modifiez la température préconisée le cas échéant.

Le four se met à chauffer et le ventilateur se met en marche.

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

A l'issue de la cuisson, la ventilation continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température dans l'enceinte est inférieure à une certaine valeur.

Sur les appareils avec horloge programmable vous pouvez arrêter ou enclencher et arrêter le four automatiquement.

L'horloge

L'horloge peut

- afficher l'heure,
- servir de minuterie,
- enclencher ou arrêter automatiquement le four.

Mise à l'heure de l'horloge

Après avoir branché l'appareil ou à la suite d'une coupure de courant, **12:00** clignote sur l'afficheur.

L'heure ne peut être programmée que lorsque le sélecteur de mode de cuisson est positionné sur "0".

- ^ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".



- ^ Appuyez sur la touche **Q** jusqu'à ce que le triangle **V** apparaisse sous le symbole **m**.
- ^ Tant que le triangle **V** clignote, saisir l'heure à l'aide de la touche **O** ou **P** et confirmer avec la touche **Q**.

Les minutes et le triangle **V** clignotent.

- ^ Saisir ensuite les minutes avec la touche **O** ou **P** et confirmer avec la touche **Q**.

Dès que le symbole **m** s'éteint, les modifications ont été enregistrées ; les deux points clignotent.

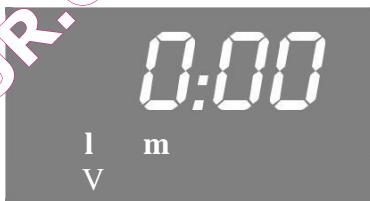
Minuterie

Vous avez la possibilité de programmer la minuterie pour surveiller des opérations extérieures comme par exemple la cuisson d'oeufs.

Vous pouvez programmer un temps compris entre 1 mn et 12h.

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

Programmation de la minuterie



- ^ Ouvrir le symbole **I** (minuterie) avec la touche **Q**.

"0:00" s'affiche.

- ^ Tant que le triangle **V** clignote, programmer le temps souhaité à l'aide de la touche **P** : saisir les heures: minutes.

La minuterie se déroule par paliers d'une minute.

La dernière minute est affichée par paliers d'une seconde.

Le symbole **I** s'allume et rappelle le temps programmé avec la minuterie. Si le triangle **V** se trouve sous le symbole **I**, le temps programmé dans la minuterie peut être contrôlé sur l'afficheur

A la fin du temps programmé avec la minuterie

- le symbole **I** clignote pendant environ 1 min.
- "0:00" s'allume pendant environ 1 minute.
- cinq signaux sonores retentissent lorsque la fonction signal sonore est activée (voir "Modification des réglages de l'appareil v").

Désactivation de la minuterie

- ^ Ouvrir le symbole **I** à l'aide de la touche **Q**. Le triangle **V** sous le symbole doit clignoter.
- ^ A l'aide de la touche **O** réglez la minuterie sur "0:00".

Programmation du temps de cuisson

Vous avez la possibilité de programmer le temps de cuisson. Le four peut-être mis en marche ou arrêté automatiquement.

Vous pouvez déterminer le déroulement d'une cuisson en sélectionnant un symbole et en saisissant une durée.

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

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

Arrêt automatique de la cuisson

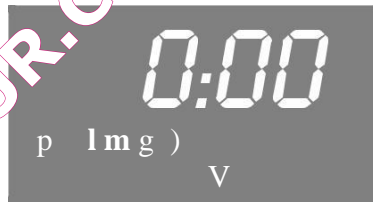
Vous pouvez programmer un temps de cuisson de douze heures maximum.

Lorsque vous réglez un temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement une fois que la durée programmée s'est écoulée.

Pour cela :

- ^ enfournez les aliments.
- ^ Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

L'éclairage de l'enceinte et le chauffage sont mis en marche.



Appuyez sur la touche **Q** jusqu'à ce que le triangle **V** apparaisse sous le symbole **g** (durée).

"0:00" s'affiche.

- ^ Tant que le triangle **V** clignote, saisissez la durée souhaitée en heures à l'aide de la touche **P** en heures : minutes.

Si aucun autre symbole n'est appelé, le déroulement de la durée peut se poursuivre.

L'horloge

Démarrage et arrêt automatique du four

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

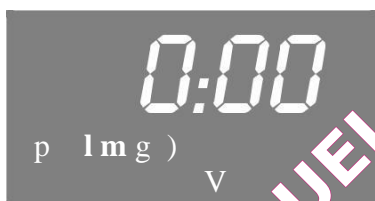
Un exemple :

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

- ^ Enfourez les aliments.
- ^ Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

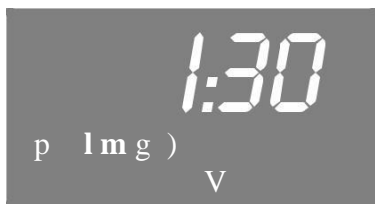
L'éclairage de l'enceinte et le chauffage sont mis en marche.

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



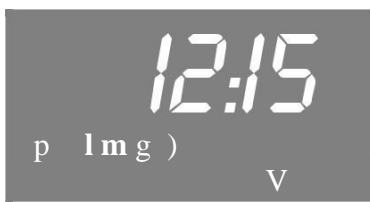
- ^ Appuyez sur la touche **Q** jusqu'à ce que le triangle **V** apparaisse sous le symbole **g** (durée).

"0:00" s'affiche.



- ^ Tant que le triangle **V** clignote, saisir la durée souhaitée en heures:minutes à l'aide de la touche **P** (1:30).

Différer ensuite la fin de cuisson :



- ^ Appuyez sur la touche **Q** jusqu'à ce que le triangle **V** apparaisse sous le symbole **)** (fin).

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



- ^ A l'aide de la touche **P** différer l'heure à l'heure de fin de cuisson souhaitée (13:30).

Dès que le triangle **V** s'éteint, l'éclairage de l'enceinte et le chauffage s'éteignent.

L'afficheur indique la fin tant que vous ne déplacez pas le triangle sous un autre symbole.

Dès que l'heure du début de cuisson est arrivée ($13h30 - 1:30 = 12h00$), l'éclairage s'allume et le chauffage commence.

Fin d'une cuisson

A la fin de la durée de cuisson programmée

- le chauffage s'arrête automatiquement.
 - le ventilateur reste en marche.
 - le symbole g clignote.
 - cinq signaux sonores retentissent lorsque la fonction signal sonore est activée (voir "Modification des réglages de l'appareil v").
- ^ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson et le sélecteur de température sur "0".

Les signaux sonores et optiques sont désactivés.

^ Sortez les aliments du four.

Si le sélecteur de mode de cuisson n'est pas tourné sur zéro, un signal sonore retentit toutes les cinq minutes (si activé).

Ce **programme de cuisson** peut durer jusqu'à 30 minutes.

Vérifier / modifier les durées saisies

Les durées qui ont été saisies pour une cuisson peuvent être vérifiées et modifiées à tout moment en appelant le symbole correspondant.

Vérification

^ Appelez le symbole de la durée à vérifier.

I

Le temps restant programmé est affiché.

m

L'heure est affichée.

g

La durée réglée ou le temps restant d'une cuisson en cours est affiché.

)

L'heure de fin de cuisson est affichée.

Modification

^ Appeler le symbole de la durée à vérifier.

^ Avec la touche **P** ou **O**, programmez le temps souhaité.

Supprimer le temps de cuisson

^ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".

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

Utilisation des différents modes de cuisson

Chaleur Tournante

Action combinée du ventilateur et de la résistance circulaire permettant de cuire de façon homogène sur 3 niveaux.

Multigril

Gril thermostaté de 200 à 300°

Résistance supérieure utilisée en totalité permettant de cuire des viandes plates en grosses quantités ou volumineuses ou de dorer des aliments dans des grands plats.

Turbogrill

Fonction tournebroche

Le ventilateur répartit de façon homogène la chaleur du gril qui tourne autour de la viande à griller. Ce mode permet d'obtenir des résultats de cuisson comparables à celui du tournebroche sans les inconvénients : nettoyage, pièce difficile à monter, blocage, encombrement.

Chauffage accéléré

Montée en température ultra-rapide.

Permet de préchauffer votre four rapidement (220°C en – de 10').

Chaleur sole-voûte

Mode de cuisson traditionnel

Chaleur transmise par les résistances sole-voûte pour cuire viandes et pâtisseries selon la méthode traditionnelle.

Cuisson éco

Idéal pour les cuissons de longues durées. Très économique.

Rôtissage automatique

Permet de saisir puis cuire les viandes, la cuisson est un peu plus longue mais les viandes sont plus juteuses, cuites uniformément et bien dorées.

Cuisson intensive

Combinaison de la chaleur tournante et de la résistance sole. Idéal pour cuire les gâteaux et les tartes à garniture liquide (très croustillantes et dorées)

Décongélation

Décongélation en douceur des produits surgelés. Le ventilateur brasse l'air ambiant.

Tableaux de cuisson

Viandes

Plats	Niveau de cuisson recommandé	Chaleur tournante		Chaleur sole-voûte	
		Température en °C ¹⁾	Temps en minutes	Température en °C ¹⁾	Temps en minutes
Rôti de bœuf, env. 1 kg	1	190 - 210	40 - 50	210 - 230	40 - 50
Filet de bœuf (2), env. 1 kg	1 ³⁾	190 - 210	25 - 35	210 - 230	25 - 35
Gibier, env. 1 kg	1 ³⁾	180 - 200	90 - 120	210 - 230	90 - 120
Rôti de porc ou échine, env. 1 kg	1	170 - 190	80 - 90	200 - 220	80 - 90
Filet mignon, env. 1 kg	1	170 - 190	45 - 55	190 - 210	45 - 55
Petit salé, env. 1 kg	1	170 - 190	70 - 80	200 - 220	70 - 80
Veau farci, env. 1 kg	1	170 - 190	50 - 60	190 - 210	50 - 60
Rôti de veau, env. 1,5 kg	1 ³⁾	180 - 200	60 - 70	190 - 210	60 - 70
Gigot d'agneau, env. 2,5 kg avec os	1	170 - 190	70 - 90	180 - 200	70 - 90
Volaille, 0,8 – 1 kg	1 ³⁾	170 - 190	60 - 70	190 - 210	60 - 70
Volaille, env. 2 kg	1	170 - 190	100 - 120	190 - 210	100 - 120
Volaille, farcie, env. 2 kg	1	170 - 190	130 - 140	190 - 210	130 - 140
Volaille, ca. 4 kg	1	180 - 200	160 - 180	180 - 200	160 - 180

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

- 1) Température dans le plat à cuire. Si le rôti est préparé sur la grille, baissez la température de 20°C.
- 2) Préchauffez le four en Chaleur tournante et en Chaleur sole-voûte.
- 3) En mode sole-voûte, utilisez le niveau de cuisson 2.

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

Tableaux de cuisson

Poissons

Plats	Niveau de cuisson recommandé	Chaleur tournante		Chaleur sole-voûte	
		Température en °C	Temps en minutes	Température en °C	Temps en minutes
Sole, 400 g / 500 g	2	140 - 160	15 - 20	160 - 180	15 - 20
Turbotin, 1000 g / 1200 g	2	140 - 160	40 - 60	160 - 180	40 - 60
Truite, 250 g / 300 g	2	130 - 150	10 - 15	150 - 170	10 - 15
Darne saumon, 180 g / 200 g	2 - 3	130 - 150	8 - 12	160 - 170	8 - 12
Filet de bar, 180 g	2 - 3	130 - 150	5 - 10	160 - 170	5 - 10
Filet de merlu, 200 g	2 - 3	140 - 150	5 - 10	160 - 170	5 - 10

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

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

Tableaux de cuisson

Grillades

Préchauffez la résistance du gril environ 5 minutes, porte fermée.

Types de grillades	Niveau de cuisson recommandé	Multigril		Turbogrill	
		Température en °C	Temps de cuisson total en minutes *)	Température en °C	Temps de cuisson total en minutes *)
Grillades plates					
Steak	3 ou 4	240	10 – 16	220	10 – 16
Brochette	3	240	25 – 30	220	25 – 30
Brochette de volaille	3	240	20 – 25	200 – 220	20 – 25
Escalope	3 ou 4	240	12 – 18	220	18 – 20
Foie	3 ou 4	240	8 – 12	220	10 – 14
Boulettes de viande	3 ou 4	240	14 – 20	220	16 – 20
Saucisse	3 ou 4	240	10 – 15	220	8 – 12
Filet de poisson	3 ou 4	240	12 – 16	220	12 – 16
Truite	3 ou 4	240	16 – 20	220	20 – 25
Toast	3 ou 4	240	2 – 4	220	2 – 4
Croque Monsieur	3 ou 4	240	7 – 9	220	4 – 6
Tomate	3 ou 4	240	6 – 8	220	6 – 8
Pêche	2 ou 3	240	6 – 8	220	7 – 10
Grillades de gros diamètre					
Poulet rôti (env. 1 kg)	2	240	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Rôtis, C 7 cm, env. 1 kg	1	240	75 – 85	200	75 – 85
Jarret de porc, env. 1 kg	1	240	100 – 120	200	100 – 120
Côte de bœuf, env. 1 kg	2 ou 3	240	30 - 40	200	25 - 30

*) retourner les aliments à mi-cuisson.

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

Tableaux de cuisson

Pâtisseries et tartes salées

	Chaleur tournante		
	Température en °C	Niveau de cuisson recommandé	Temps en minutes
Pâte brisée			
Fond de tarte	150 - 170	1	25 - 30
Quiche ¹⁾	170 - 180	1	35 - 40
Tourte ¹⁾	170 - 180	1	35 - 40
Pâte sablée			
Fond de tarte	160 - 170	1	25 - 30
Crumble	160 - 170	1	40 - 45
Tarte meringuée ¹⁾	150 - 170	1	45 - 50
Petits gâteaux ^{1) 3)}	160 - 170	1, 2, 4 ⁴⁾	15 - 20
Pâte à biscuit			
Fond de tarte ^{1) 3)}	160 - 180	1	20 - 25
Biscuit roulé ^{1) 3)}	160 - 180	1	15 - 20
Génoise	160 - 170	1	25 - 35
Cake	160 - 170	1	40 - 50
Pâte au levain			
Brioche	170 - 190	1	30 - 40
Kouglof	160 - 170	1	30 - 40
Baba	130 - 150	1	25 - 35
Pain blanc	170 - 180	1	40 - 50
Pain complet ²⁾	210+170 - 180	1	20+40 - 50
Pizza ^{1) 3)}	170 - 190	1	15 - 20
Pâte à choux ^{1) 3)}	160 - 180	1, 3 ⁴⁾	30 - 40
Pâte feuilletée ¹⁾	170 - 180	1, 3 ⁴⁾	20 - 25
Meringue, macarons ¹⁾	120 - 140	1, 2, 4 ⁴⁾	25 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont valables pour un four non préchauffé. Les temps doivent être raccourcis d'environ 10 minutes pour un four préchauffé.

- 1) Préchauffez le four en Chaleur sole-voûte.
- 2) Préchauffez le four en Chaleur tournante et Chaleur sole-voûte.
- 3) Pendant la phase de montée en température, ne pas utiliser le mode Chauffage accéléré.
- 4) Retirez les plaques de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Tableaux de cuisson

Chaleur sole-voûte		
Température en °C	Niveau de cuisson recommandé	Temps en minutes
170 - 180	1	20 - 25
180 - 190	1	20 - 25
180 - 190	1	35 - 40
170 - 190	1	20 - 25
170 - 190	1	30 - 35
160 - 180	1 - 2	30 - 40
-	-	-
170 - 190	1	15 - 20
180 - 200	1 - 2	10 - 15
170 - 180	1	20 - 30
170 - 180	1	30 - 40
180 - 200	1	30 - 40
170 - 190	1	50 - 60
180 - 190	1	25 - 35
180 - 200	1	40 - 50
230+170 - 180	1	15+40 - 50
190 - 210	1 - 2	15 - 20
180 - 200	2	30 - 40
180 - 200	1 - 2	20 - 25
-	-	-

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

Programmes automatiques

Votre appareil dispose de vingt programmes automatiques, qui permettent d'obtenir une cuisson optimale de façon sûre et pratique. Pour chaque programme, le mode de cuisson, la température et la durée sont enregistrés dans la commande électronique. Ces informations ont été testées dans notre cuisine d'essai.

Le mode de cuisson et la température ne peuvent pas être modifiés mais vous pouvez modifier le temps de cuisson au début ou à la fin d'un programme si le résultat ne vous convient pas parfaitement.

Les programmes automatiques disponibles sont indiqués sur le bandeau de commande.

Vous trouverez les recettes correspondant aux programmes automatiques aux pages suivantes.

Conseils d'utilisation

- Pour un **résultat optimal** nous vous recommandons d'utiliser les **quantités et moules** indiqués dans les recettes.
- Lorsqu'un programme automatique est lancé, le four chauffe jusqu'à ce que "~ | #" s'affiche. Si le signal sonore est activé (voir Modification des réglages de l'appareil v), un signal sonore retentit.
Enfourner impérativement le plat après écoulement de ce temps de préchauffage.
- En cas d'utilisation d'un programme automatique, enfourner **le plat au premier niveau de cuisson à partir du bas.**
- En cas de **cuisson de viande ou de volaille** saisissez le **poids**.
Si vous souhaitez cuire deux pièces en même temps, indiquez le poids de la plus grosse pièce et non le poids total.
Vous pouvez indiquer le poids à 100 g près.
- Si vous souhaitez annuler le programme automatique, vous devez arrêter le four.
- Si après le programme automatique le plat n'est pas assez cuit selon votre goût, vous pouvez allonger la durée de cuisson.
A cet effet :
presser la touche **Q** jusqu'à ce que le triangle **V** soit positionné sous le symbole "g" et allonger la durée tant que le triangle clignote avec la touche **P**.

Utilisation des programmes automatiques

A Placez le sélecteur de mode de cuisson sur "Automatique".



L'afficheur indique "P 1".

B Presser la touche **P** ou **O** jusqu'à ce que les chiffres correspondant au programme automatique souhaité apparaissent.

C Presser la touche **Q** pour validation.

Le programme souhaité est ouvert.

Pour certains programmes viande, le poids de l'aliment doit d'abord être entré. "g" clignote à l'affichage. Dans le cas des programmes sans saisie de poids, la durée de cuisson préconisée est immédiatement affichée.

D Saisir le **poids** de l'aliment avec les touches **O** ou **P**.

E Presser la touche **Q** pour validation.

F La **durée de cuisson du programme choisi** est affichée.



La durée peut à présent être modifiée avec les touches **O** ou **P** si vous avez remarqué à la précédente utilisation de ce programme automatique que quelques minutes de plus ou de moins vous conviendraient mieux. Dans le cas contraire, ne pas le modifier.

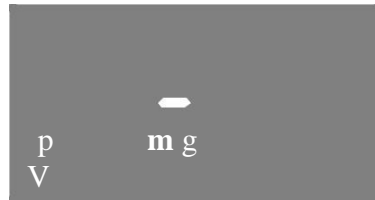
Presser la touche **Q** pour valider ou attendez environ 5 secondes.

Le programme automatique démarre.

Le chauffage du four est activé et le **préchauffage commence**.

Le témoin de température γ est allumé.

Le décompte du temps de préchauffage s'écoule à l'écran.



Un tiret "~" est affiché au début, puis deux autres tirets "~|" s'affichent à la moitié du temps.

H Attendre que le préchauffage soit terminé.

Programmes automatiques

Pendant les deux premières minutes du préchauffage, vous pouvez encore programmer un **arrêt différé**. A cet effet :

- ^ Appuyez sur la touche **Q** jusqu'à ce que le triangle **V** apparaisse sous le symbole **)**". Le moment auquel la cuisson s'arrête est affiché.
- ^ Tant que le triangle **V** clignote, décaler la fin avec la touche **P**.

Le chauffage de l'enceinte s'arrête et le nom du programme automatique est affiché. Le symbole **)**" indique que l'arrêt du programme a été différé.



Une fois le délai sélectionné terminé, la cuisson est lancée et la durée s'écoule.

L'utilisation de l'arrêt différé n'est pas recommandée en programme automatique lorsque le plat est enfourné avant la montée en température.

A la fin du préchauffage

- un signal sonore retentit toutes les trente secondes si la fonction signal sonore est activée (voir "Modifier les réglages v").
- le témoin de température y s'éteint.
- le symbole "p" clignote.
- trois autres tirets apparaissent à l'écran.



H Ouvrez la porte.

I Enfourez les **aliments au premier niveau à partir du bas**.

J Fermez la porte

La cuisson est lancée une fois que la porte a été ouverte puis fermée.

Si la porte n'est pas ouverte dans le délai de cinq minutes après écoulement du temps de préchauffage, la cuisson démarre automatiquement.

Programmes automatiques

Le décompte du temps de cuisson s'écoule à l'écran. Il ne peut plus être modifié.



Pendant la cuisson en cours, vous pouvez programmer la minuterie ou afficher l'heure, la durée de cuisson ou l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche **Q**.

Après la cuisson

- le programme automatique sélectionné est affiché.
- le symbole **g** clignote.
- cinq signaux sonores retentissent si la fonction signal sonore est activée (voir "Modifier les réglages").
- le chauffage s'arrête automatiquement.
- le ventilateur reste en marche.

K Retirez le plat de l'enceinte si la cuisson correspond à vos attentes.

Si le plat n'est pas assez cuit, vous pouvez allonger la durée de cuisson. A cet effet :

^ pressez la touche **Q** jusqu'à ce que le triangle **V** soit placé sous le symbole "g" et allongez la durée de cuisson pendant qu'il clignote avec la touche **P**.

L Placez le sélecteur de mode de cuisson sur "0"

Les signaux acoustiques et optiques sont désactivés.

Si le sélecteur de mode de cuisson n'est pas tourné, un signal sonore retentit toutes les cinq minutes (si activé) pour rappeler que la cuisson est terminée.

Ce **programme de rappel** peut durer jusqu'à 30 minutes.

Programmes automatiques

Recettes - programmes automatiques

P 1 : Quiche lorraine

Ingrédients pour 6-8 personnes

220-240 g de pâte feuilletée

5 oeufs

150 ml de lait

150 g de crème fraîche

150 g de lardons

20 g de beurre

Sel

Poivre

Dans ce programme, le temps de préchauffage est mis à profit pour précuire le fond de pâte.

Préparation :

1. Faire sauter les lardons dans une poêle et les essuyer avec du papier absorbant.
2. Beurrer un moule à tarte en verre (env 30 cm C) puis déposer la pâte dans le moule. Piquer la pâte à plusieurs endroits avec une fourchette.
3. Placer le moule avec la pâte dans le four et démarrer le programme automatique.
4. Mélanger les oeufs, le lait, la crème fraîche, saler, poivrer.
5. Lorsque le signal (préchauffage terminé) retentit, répartir les lardons puis verser le mélange sur la pâte et remettre à cuire.

P 2 : Pizza fraîche

Ingrédients pour 1-2 personnes

Pizza fraîche à pâte fine

Mettre la pizza sur le plateau multi-usages et l'enfourner à chaud (1er niveau à partir du bas).

ou

quantités pour une pizza ronde (C 30 cm)

Pâte :

60 g de fromage blanc (faisselle)

2 cuillères à soupe de lait

2 cuillères à soupe d'huile

1/2 cuillère à café de sel

1 jaune d'oeuf

125 g de farine

2 cuillères à café de levure

Garniture :

100 g de coulis de tomates

50 g de jambon

100 g de champignons (en boîte)

150 g de gruyère

Origan, sel, poivre

Préparation :

1. Mélanger le fromage blanc avec le lait, l'huile, le sel et le jaune d'oeuf. Mélanger la moitié avec la farine mélangée à la levure, ajouter le reste en malaxant.
2. Malaxer un court instant, passer le rouleau à pâtisserie pour former un disque de pâte après avoir fariné la surface (C 30 cm) puis déposer la pâte sur le plateau multi-usages.
3. Mettre une couche de coulis de tomate sur le fond de pâte, assaisonner de sel, poivre et d'origan. Répartir le reste de la garniture et enfourner à chaud.

P 3 : Daurade

Ingrédients pour 4 personnes

4 daurades (de 250 g)

40 ml d'huile

Sel, poivre

Sauce :

Jus d'un citron

2 gousses d'ail

6 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1. Saler le poisson, le poivrer, appliquer un peu d'huile au pinceau, déposer dans un ramequin de verre et enfourner à chaud.
2. Pour la sauce : mélanger le jus de citron avec l'huile et les gousses d'ail écrasées et servir avec le poisson.

P 4 : Rougets

Ingrédients pour 4 personnes

4 rougets (de 200 g)

50 ml de vin blanc

2 feuilles de laurier

1/2 citron

15 g de beurre

2 oignons

Sel, poivre

Préparation :

1. Couper le citron en fines tranches et les déposer dans un ramequin en verre ou en céramique, couper les oignons en dés et les répartir avec le laurier dans le ramequin.
2. Ecailler et laver le poisson. Saler, poivrer et déposer sur les oignons.
3. Parsemer de miettes de beurre, ajouter du vin blanc et enfourner à chaud.

QUEL FOUR.COM

Programmes automatiques

P 5, P 6: Rôti de boeuf (à point/ saignant)

Rôti de boeuf bardé de 0,8-2,0 kg
30-50 g de beurre fondu 150-400 ml d'eau

Préparation :

1. Appliquer un peu de beurre fondu sur le rôti et le déposer dans un plat à rôtir (verre/céramique).
2. Ajoute l'eau et enfourner à chaud.

P 7 : Rôti de porc

Rôti de porc de 0,8-2,0 kg
30-50 g de beurre fondu
5-10 g de persil haché
250-500 ml d'eau Sel,
poivre

Préparation :

1. Saler et poivrer le rôti, le disposer dans un plat à rôtir (en verre/céramique) et appliquer un peu de beurre fondu dessus.
2. Parsimer de persil, arroser avec l'eau et enfourner à chaud.

QUEL FOUR.COM

P 8 : Poulet grillé

Poulet de 0,9-1,8 kg
20-30 g d'huile
Sel, poivre
50-100 ml d'eau

Préparation :

1. Saler et poivrer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur, le disposer dans un plat à rôtir en verre et l'enduire d'huile.
2. Ajouter l'eau et enfourner à chaud.

P 9 : Gigot d'agneau

Gigot de 1,0-3,0 kg (avec os)
30-50 g de beurre fondu
2-4 gousses d'ail
200-450 ml d'eau
Sel, poivre
3-6 cuillères à soupe d'herbes de Provence

Préparation :

1. Enlever la peau du gigot, l'assaisonner avec le sel, le poivre, les herbes de Provence et les gousses d'ail écrasées. Enduire de beurre et poser dans un plat à rôtir en verre/la lèchefrite.
2. Ajouter l'eau et enfourner à chaud.

QUEL FOURN.COM

Programmes automatiques

P 10 : Rôti de veau

Rôti de veau de 0,8-2,5 kg
30-50 g de beurre fondu
5-10 g de persil haché 1
échalote
250-500 ml d'eau
Sel, poivre

Préparation :

1. Saler et poivrer le rôti, le disposer dans un plat à rôtir (en verre/céramique) et appliquer un peu de beurre au pinceau.
2. Couper finement l'échalote et l'ajouter. Parsemer de persil, arroser avec l'eau et enfourner à chaud.

P 11 : Gratin dauphinois

Ingrédients pour 6-8 personnes

1 kg de pommes de terre
200 ml de crème liquide
200 ml de lait
5 oeufs
10 g de beurre
1 gousse d'ail
Sel, poivre noir, noix de muscade
100 g de gruyère

Préparation :

1. Eplucher et couper les pommes de terre en fines tranches. Cuire les pommes de terre 10 minutes dans l'eau salée, à feu vif.
2. Egoutter les pommes de terre et les verser dans un moule à gratin frotté à l'ail et beurré.
3. Mélanger la crème, le lait et les oeufs. Assaisonner (sel, poivre, noix de muscade) et verser sur les pommes de terre.
4. Parsemer de fromage râpé et enfourner à chaud.

P 12 : Soufflé au fromage

Ingrédients pour 4-6 personnes

70 g de beurre
110 g de gruyère
70 g de farine
250 ml de lait
Sel, poivre, noix de muscade
4 oeufs

Préparation :

1. Chauffer 50 g de beurre, ajouter de la farine en remuant (ne pas laisser brunir) puis le lait. Continuer à remuer à feu très doux pendant 5 minutes. Retirer la casserole de la plaque de cuisson et laisser refroidir la préparation.
2. Beurrer le moule à soufflé (C 18-20 cm) et parsemer un peu de fromage râpé.
3. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade à la préparation. Incorporer peu à peu le reste du beurre et les jaunes d'oeufs en remuant. Ajouter le reste du fromage en dernier. Monter les blancs en neige et les incorporer sans les casser à la béchamel refroidie.
4. Verser l'appareil dans le moule à soufflé. Le moule peut être rempli jusqu'à 3/4 de sa hauteur. Enfourner le soufflé à chaud.

P 13 : Lasagnes

Ingrédients pour 8 personnes

12-15 feuilles de lasagne
800 g de viande hachée
600 g de tomates pelées
2 oignons émincés
2 gousses d'ail hachée
2 carottes épluchées
1200 ml de sauce béchamel
120 g de parmesan râpé
200 g de gruyère râpé

Préparation :

1. Rôtir les carottes et les oignons à feu doux, ajouter la viande hachée et la saisir. Ajouter les tomates, l'ail et les herbes de provence. Ajouter du sel et du poivre.
2. Disposer 1/3 des lasagnes dans un moule graissé. Verser 1/3 de la sauce bolognaise par-dessus et parsemer de parmesan. Verser 1/3 de la sauce béchamel. Répéter ceci deux fois. Parsemer de gruyère râpé sur la dernière couche (sauce béchamel). Enfourner les lasagnes à chaud.

Programmes automatiques

P 14: Tomates farcies

Ingrédients pour 4-6 personnes

6 tomates

1/2 oignon coupé finement

250 g de chair à saucisse

Sel, poivre

Préparation :

1. Couper les hauts des tomates. les réserver. Creuser l'intérieur des tomates. Couper en petits morceaux la chair de tomate enlevée et la mettre à égoutter dans une passoire.
2. Déposer les tomates dans un plat à rôtir en verre et les saler à l'intérieur.
3. Mélanger la chair à saucisse avec les oignons et la chair de tomate égoutée, saler, poivrer. Répartir le mélange de viande hachée dans les tomates, reposer le haut de la tomate dessus et enfourner à chaud.

P 15 : Cake aux fruits

Ingrédients pour 8-10 personnes

250 g de farine

150 g de raisins secs marinés dans

3 cuillères à soupe de rhum.

150 g de fruits confits, coupés en petits morceaux

100 g de sucre

100 g de beurre

3 oeufs

1/2 P. de levure en poudre

Préparation :

1. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Incorporer peu à peu les oeufs.
2. Ajouter la farine péalablement mélangée à la levure. Incorporer les fruits confits et les raisins secs en dernier.
3. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné (25 x 10 cm) et enfourner à chaud.

P 16 : Gâteau au chocolat

Ingrédients pour 8-10 personnes

100 g de chocolat noir
180 g de farine
240 g de sucre
140 g de beurre
6 oeufs

Préparation :

1. Séparer les blancs et les jaunes.
Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble puis les laisser refroidir légèrement.
2. Ajouter les jaunes d'oeufs, le sucre, la farine. Battre les oeufs en neige et les incorporer dans la pâte.
3. Verser la préparation dans un moule rond (C 26 cm) et enfourner à chaud.

P 17 : Quatre-quarts

Ingrédients pour 8-10 personnes

180 g de beurre fondu
180 g de sucre
4 oeufs (taille M)
180 g de farine
1/2 pincée de levure en poudre
1 pincée de sel

Préparation :

1. Séparer les blancs et les jaunes. Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Remuer la farine mélangée à la levure et incorporer les noix, le beurre et le sel. Battre les oeufs en neige et les incorporer dans la pâte.
2. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné (25 x 10 cm) et enfourner à chaud.

QUEL FOUR.COM

Programmes automatiques

P 18 : Gâteau au yaourt

Ingrédients pour 8-10 personnes

- 1 pot (125 g) de yaourt (nature)
- 2 pots de yaourt de sucre
- 3 pots de yaourt de farine
- 3 oeufs
- 1 pot de yaourt d'huile
- 1 pincée de levure en poudre
- 15 g de beurre pour le moule

Préparation :

1. Verser le yaourt dans un récipient. Utiliser le pot de yaourt vide pour mesurer les autres ingrédients.
2. Mélanger le sucre et les oeufs au yaourt. Incorporer la farine mélangée à la levure et l'huile ensuite.
3. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné (C 26 cm) et enfourner à chaud.

P 19 : Clafoutis aux fruits

Ingrédients pour 8-10 personnes

- 400 g de cerises dénoyautées ou
- 400 g de pommes coupées en petits morceaux
- 1/4 l lait
- Jus d'1/2 citron
- 180 g de farine
- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Mélangez les oeufs et le sucre. Incorporer peu à peu la farine, le sel et le lait. Ajouter 30 g de beurre fondu et de jus de citron.
2. Avec le reste du beurre, beurrer un moule à tarte en verre (C 27-30 cm), disposer les fruits puis verser la pâte. Parsemer quelques miettes de beurre et enfourner à chaud.

P 20 : Brioche

Ingrédients pour 8-10 personnes

- 1 pincée de levure / 1 dé de levain
- 10 g de miel
- 220-250 ml de lait
- 55 g de beurre fondu
- 420 g de farine
- 5 g de sel
- 1 œuf

Pour dorer la brioche :

- 1 jaune d'oeuf avec une cuillère à café de lait

Préparation :

1. Mélanger le levain, le lait et le beurre et laisser reposer 15 minutes.
2. Verser la farine et le sel en formant des puits dans un grand saladier, verser le mélange levure/lait. Ajouter l'œuf et malaxer à partir du milieu jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Couvrir la pâte et la laisser lever à un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Couper ensuite en trois morceaux, former 3 pâtons en longueur, les tresser et disposer sur le plateau multi-usages.
4. Laisser lever 20 minutes puis dorer avec le mélange de jaune d'oeuf et de lait. Enfourner à chaud.

Modification des réglages du four v

Vous pouvez personnaliser quatre réglages :

- affichage de l'heure (**P 1**)
- signal sonore (**P 2**).
- format de temps (**P 3**).
- sécurité enfants (**P 4**).

Les réglages sont sauvegardés après une coupure de courant.

Les réglages effectués en usine sont signalés par une étoile *.

Pour modifier un réglage, procédez de la façon suivante :

- ^ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position "Eclairage/v" et appuyez sur la touche **Q**.



L'afficheur indique "**P 1**".

- ^ Appuyez sur la touche **P** ou **O** jusqu'à ce que les chiffres du réglage souhaité "**1**", "**2**", "**3**" oder "**4**" soient affichés.

- ^ Appuyez sur la touche **Q**.



"S" est affiché pour indiquer que le réglage peut être modifié.

- ^ Pressez la touche **P** ou **O** jusqu'à ce que le statut souhaité "S" soit affiché. Consultez le tableau pour savoir quels statuts sont disponibles.

- ^ Appuyez sur la touche **Q**.

La modification du réglage est enregistrée.

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

Vous pouvez sélectionner et modifier plusieurs réglages du four tant que le sélecteur de mode de cuisson n'est pas tourné sur "0".

Les réglages sont sauvegardés après une coupure de courant.

Modification des réglages du four v

Réglage		Possibilités de réglage (* = réglage d'usine)
P : I	Horloge	<p>S : 0 L'affichage de l'heure est désactivé. L'affichage est sombre lorsque le sélecteur de mode de cuisson est sur la position "0". L'heure se déroule à l'arrière-plan. Pour afficher l'heure, tourner le sélecteur sur un mode de cuisson.</p> <p>S : I * L'affichage de l'heure est activé. L'heure ne peut être saisie que si le sélecteur de mode de cuisson est en position "0".</p>
P : 2	Signal sonore	<p>S : 0 Aucun signal sonore ne retentit à la fin du temps programmé.</p> <p>S : I Après écoulement d'un temps donné, un signal sonore retentit.</p> <p>S : 2 Vous avez trois signaux sonores au choix.</p> <p>S : 3 * Pour les coûter, actionnez les touches P ou O.</p>
P : 3	Format de temps	<p>S : 24 * L'heure est affichée sur 24 h.</p> <p>S : 12 L'heure est affichée sur 12 h.</p>
P : 4	Sécurité enfants	<p>S : 0 La fonction de veille est désactivée</p> <p>S : I La sécurité enfants est activée. Si vous sélectionnez un mode de cuisson, le symbole " 0--§" est affiché. Seule la position du sélecteur "Eclairage / v" est disponible.</p>

Plats test/classe d'efficacité énergétique

Plats test suivant EN 60350

Aliment	Plateau multi-usages, Moule	Mode	Niveau de cuisson à partir du bas	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes	Pré-chauffer
Petits sablés (8.4.1)	1 plateau multi-usages	Chaleur tournante	1	140 ²⁾	25-45	non
	2 plateaux multi-usages ¹⁾	Chaleur tournante	1, 3	140 ²⁾	25-45	non
	1 plateau multi-usages	Chaleur sole-voûte	2	160 ²⁾	15-30	oui
Muffins (8.4.2)	1 plateau multi-usages	Chaleur tournante	1	160 ²⁾	25-35	non
	2 plateaux multi-usages ¹⁾	Chaleur tournante	1, 3	160 ²⁾	25-35	non
	1 plateau multi-usages	Chaleur sole-voûte	2	160 ²⁾	25-35	oui
Biscuit de Savoie (8.5.1)	Moule démontable C 26 cm	Chaleur tournante	1	170 ²⁾	30-40	non
	Moule démontable C 26 cm	Chaleur sole-voûte		180 ²⁾	20-35	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable C 20 cm	Chaleur tournante	1	160 ²⁾	105-125	non
	Moule démontable C 20 cm	Chaleur sole-voûte	1	180 ²⁾	90-120	non
Toasts (9.1)	Grille	Gril	3	maximum	5-8	non
Grillade de steaks (9.2)	Grille sur le plateau multi-usages	Gril	4	maximum	1. Page : 10-15 2e page : 5-10	oui, 5 minutes

1) Retirez les plateaux multi-usages à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

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

Classe d'efficacité énergétique suivant EN 50304

Selon la norme EN 50304, ces appareils correspondent à la classe d'efficacité énergétique **A**.

Ce classement a été déterminé en fonction des données de mesure en mode de cuisson éco.

Façade, éléments de commande

Nettoyez de préférence après chaque utilisation.

- les éléments de commande
- la poignée,
- la contreporte.

Sinon la graisse et autres résidus pourraient être difficiles à enlever et des colorations peuvent apparaître.

- ^ Nettoyez toutes les surfaces uniquement avec une éponge, du produit à vaisselle et de l'eau chaude.
- ^ Séchez ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez surtout pas de nettoyeurs abrasifs, d'éponges / brosses dures ou de grattoirs métalliques. Les surfaces seraient rayées.

Suivez également les conseils de nettoyage suivants pour votre façade verre ou inox pour éviter toute rayure ou altération de la surface.

Fours avec façade inox

La façade et les éléments de commande se rayent facilement.

Suivez les différents conseils de nettoyage pour

- les surfaces inox,
- les éléments de commande laqués inox.

Surfaces inox

Utilisez un détergent spécial inox non abrasif.

Évitez

- les détergents à base de soude, d'acide ou de chlorure,
- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges contenant des restes de produit abrasif,

Il existe des produits d'entretien pour inox, disponibles au service après-vente Miele.

Appliquez un peu de produit sur la surface à traiter avec un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

Éléments de commande couleur inox

Les éléments de commande peuvent se décolorer sous l'action prolongée de certaines salissures. Enlevez donc immédiatement les salissures.

Évitez

- les détergents à base de soude, d'acide ou de chlorure,
- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges contenant des restes de produit abrasif,
- les produits pour inox,
- les produits nettoyants en bombe pour fours.

Fours avec façade vernie

La façade et les éléments de commande se rayent facilement.

Évitez

- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges contenant des restes de produit abrasif,
- les grattoirs métalliques,
- les produits nettoyants en bombe pour fours.

Accessoires

Avant de commencer la pyrolyse, enlevez tous les accessoires, également les supports de gradins. Si vous avez un chariot télescopique ou des tiroirs télescopiques, enlevez-les du four. Les hautes températures atteintes lors de la pyrolyse endommageraient gravement les accessoires, le chariot télescopique ou les tiroirs télescopiques.

Plateau multi-usages

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

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

Grille et supports de gradins

Les surfaces émaillées de ces éléments sont traitées avec le procédé **PerfectClean**.

Les instructions de nettoyage pour les grilles et supports de gradins sont les mêmes que pour le plateau multi-usages (voir "Email avec traitement PerfectClean").

Email PerfectClean

Les **surfaces émaillées** du plateau multi-usages sont recouvertes de **PerfectClean**.

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

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

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

Les surfaces traitées avec le nouveau procédé s'entretiennent comme le verre. Si vous hésitez à employer un produit d'entretien pour nettoyer les surfaces PerfectClean, demandez-vous si vous l'utiliserez pour vos vitres. Vous pouvez découper vos aliments sur les plaques comme vous en avez l'habitude sur les tôles à pâtisserie émaillées classiques.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. Risque de brûlure !

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

Utilisez le côté grattoir de l'éponge si nécessaire.

Rincez ensuite bien les pièces à l'eau claire. L'eau doit légèrement perler sur la surface. Les résidus de liquide vaisselle diminuent l'effet anti-adhésif.

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

Laissez refroidir les surfaces à nettoyer à température ambiante. Pulvérisez ensuite du produit nettoyant pour fours en bombe et laissez agir environ 10 min. Utilisez éventuellement le côté grattoir d'une éponge. Répétez ces étapes si nécessaire. Après avoir pulvérisé le produit en bombe, terminez le nettoyage en rinçant à l'eau claire, puis séchez.

Nettoyage et entretien

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

Les conseils ci-dessus vous permettront de bien nettoyer les surfaces PerfectClean sans les abîmer.

Il est important de nettoyer les accessoires PerfectClean après chaque utilisation pour en **optimiser l'usage** et conserver les avantages du revêtement anti-adhésif.

L'effet anti-adhésif se dégrade par la recuisson de résidus d'aliments provenant d'utilisations précédentes. Plusieurs utilisations successives du four sans nettoyage intermédiaire rendent inévitablement le nettoyage plus compliqué.

Pour éviter toute détérioration durable des accessoires PerfectClean, évitez :

- d'utiliser les produits abrasifs tels que poudres et crème à récurer, produits nettoyant pour tables de cuisson vitrocéramique, tampons en laine d'acier, éponges avec tampon abrasif ou éponges contenant des restes de produit abrasif, bombes de produit nettoyant pour fours associés à une température trop élevée ou un temps d'action trop long.
- de les laver en lave-vaisselle.

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

Sachez en outre que :

- les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules, s'enlèvent mieux lorsque le four est encore chaud.
- Les taches de jus de fruits peuvent colorer durablement l'émail. De même, la cuisson de viande dans la plaque à pâtisserie peut laisser des taches mates. Ces phénomènes n'altèrent cependant en rien les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'enlever ces taches à tout prix. Utilisez uniquement les produits cités.

Enceinte

L'enceinte et la voûte sont recouverts d'**émail pour pyrolyse** sombre.

Cet émail est particulièrement dur et présente une surface très lisse anti-adhésive.

Ceci permet d'enlever la plupart des résidus de cuisson avec une éponge, du liquide vaisselle doux et de l'eau chaude.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer.
Risque de brûlure !

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

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

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

Nettoyage pyrolytique de l'enceinte

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

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

Autour de l'enceinte, un joint en verre textile assure l'étanchéité avec la vitre de porte.

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

Enlevez tous les accessoires de l'enceinte avant de commencer la pyrolyse. Enlever notamment les gradins de support et les accessoires comme par exemple le chariot télescopique ou les tiroirs télescopiques. Les hautes températures atteintes lors de la pyrolyse peuvent endommager les accessoires, le chariot télescopique ou les tiroirs télescopiques.

En mode pyrolyse, la façade du four chauffe davantage que lorsque le four fonctionne normalement. Empêchez les enfants de toucher la porte du four pendant la pyrolyse. Risque de brûlure !

Nettoyage et entretien

Pendant la pyrolyse, le four est chauffé à env. 460 °C. Les saletés sont brûlées par les hautes températures.

Dès que le processus de pyrolyse a commencé, la porte est verrouillée automatiquement.

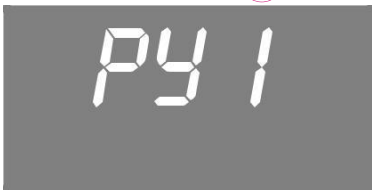
Suivant le degré de salissure, vous pouvez choisir entre deux fonctions de nettoyage présentant des durées fixes :

- **PY I** (durée env. 2 heures),
- **PY I** (durée env. 2 heures et 15 minutes),
- **PY I** (durée env. 2 heures et 30 minutes),

Pour des raisons de sécurité, la porte du four reste fermée jusqu'à ce que la température dans l'enceinte soit descendue en-dessous de 280 °C.

Commencer la pyrolyse

- ^ Sortir les aliments du four.
- ^ Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur Pyrolyse.



PY est affiché.
Le chiffre clignote.

- ^ Avec la touche **P** ou **O**, vous pouvez choisir entre les réglages **PY I** et **PY 2**. et **PY 3**.
- ^ Après avoir sélectionné **PY I** ou **PY 2** ou **PY 3**, lancez la pyrolyse avec la touche **Q**.

La porte de l'appareil est verrouillée et le chauffage du four commence.

La durée du processus de pyrolyse peut être suivie à l'affichage en activant le symbole g .

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

Sélectionner le symbole g et différer l'arrêt avec la touche **P**.

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

Après la pyrolyse

- Le symbole g clignote.
- Cinq signaux sonores retentissent lorsque la fonction signal acoustique est activée (voir "Modifier les réglages").
- ^ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".

Les signaux acoustiques et optiques sont désactivés.

Si le sélecteur de mode de cuisson n'est pas tourné, un signal sonore retentit toutes les cinq minutes (si activé) à l'issue de la pyrolyse. Ce **programme de rappel** peut durer jusqu'à 30 minutes.

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

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

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

Vous pouvez enlever la plupart des résidus avec un tissu humide.

Si le four était très sale, une couche de cendres se dépose sur la porte et en-dessous de l'enceinte. Vous pouvez le nettoyer avec une éponge douce ou une spirale (par ex. fleur de vaisselle de Spontex) avec du liquide vaisselle.

Vous pouvez nettoyer les dépôts sur la vitre de contreporte avec un grattoir.

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

La pyrolyse est interrompue,

- si le sélecteur est tourné sur "0".
- si un autre mode de fonctionnement est sélectionné pendant la pyrolyse. "PY" clignote et) est affiché.
- En cas de panne de courant : "PY" clignote et) est affiché.

Dans les deux derniers cas, vous pouvez tourner le sélecteur sur "0".

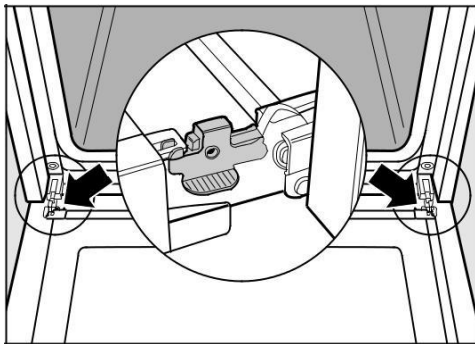
Dès que la température est descendue en-dessous de 280 °C, le verrouillage de porte est désactivé et la porte peut être ouverte.

Recommencez la pyrolyse si vous le souhaitez.

Nettoyage et entretien

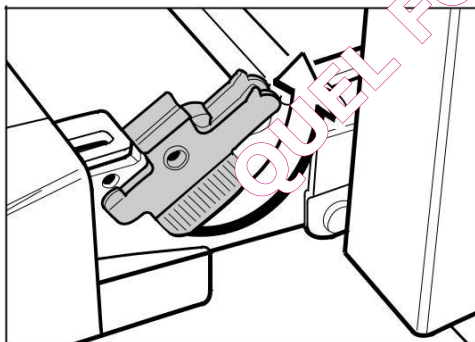
Démontage de la porte du four

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



Déverrouillez d'abord les arceaux de blocage sur les deux charnières avant de démonter la porte.

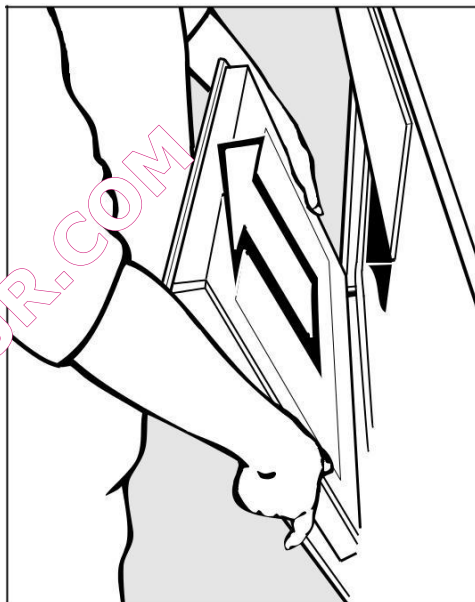
^ Ouvrez complètement la porte.



^ Déverrouillez les arceaux de blocage des charnières en les tournant. Tournez les arceaux de blocage verticalement jusqu'à la butée.

^ Fermez la porte jusqu'à la butée.

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



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

Ne sortez pas la porte par la poignée. La poignée pourrait céder et les vitres se casser.

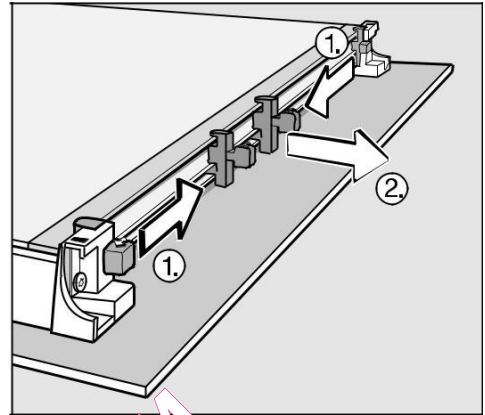
Veillez à ne pas coincer la porte en la retirant.

Désassemblage de la porte du four

Si de la buée s'est formée entre les vitres, vous pouvez désassembler la porte et nettoyer les vitres.

Pour nettoyer le verre, n'utilisez ni produit abrasif, ni éponge dure, ni brosse, ni grattoir métallique, qui rayent le verre.

N'utilisez pas d'aérosols pour fours. La surface des profils en aluminium serait abîmée.



^ Dans tous les cas, démontez la porte avant de la désassembler.

^ Posez la porte sur une surface plane et lisse afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de poser la poignée contre le bord d'une table de manière à ce que la vitre repose bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant le nettoyage.

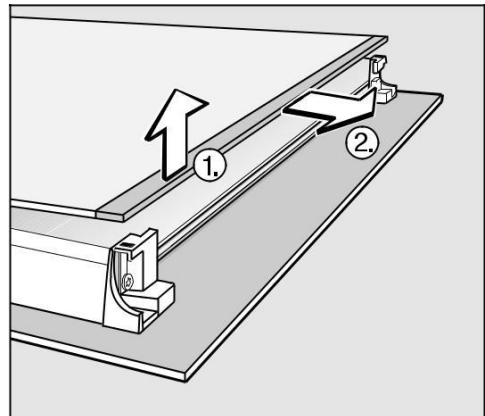
La porte du four est constituée de 4 vitres.

A côté des guidages des charnières de porte, il y a des écarteurs. Ils maintiennent les vitres en position.

^ Déplacez-les vers le centre de la vitre et insérez-les.

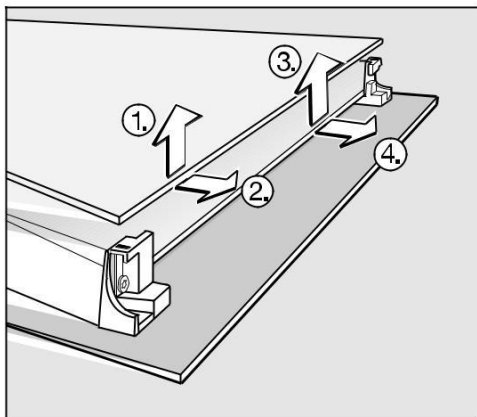
S'ils sont difficiles à retirer, soulevez légèrement les vitres intermédiaires.

Vous pouvez ensuite bouger légèrement les écarteurs.



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

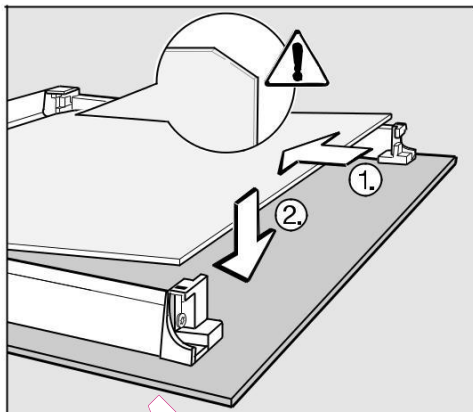
Nettoyage et entretien



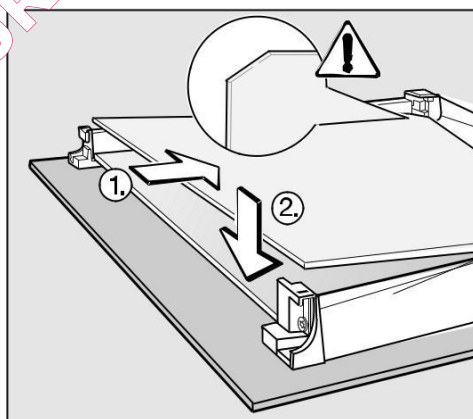
- ^ Soulevez **légèrement** les vitres intermédiaires et enlevez-les.
- ^ Nettoyez les vitres.
Reposez-les de manière à ce qu'elles ne se cassent pas.

Lors du remontage, remettez d'abord les vitres intermédiaires. Ces vitres sont identiques, seul un des coins est coupé.

Le coin coupé doit être disposé à droite lors de la pose de la première vitre et à gauche pour la deuxième vitre.

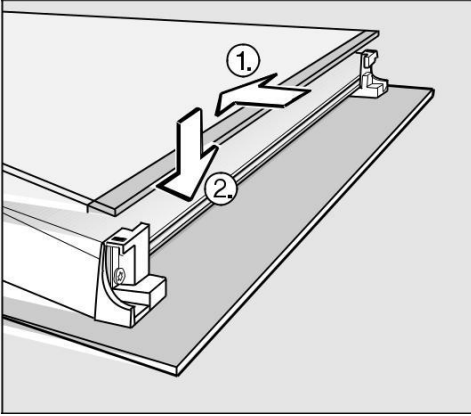


- ^ Poser la première des deux vitres intermédiaires. Positionnez le **coin coupé en haut à droite**.



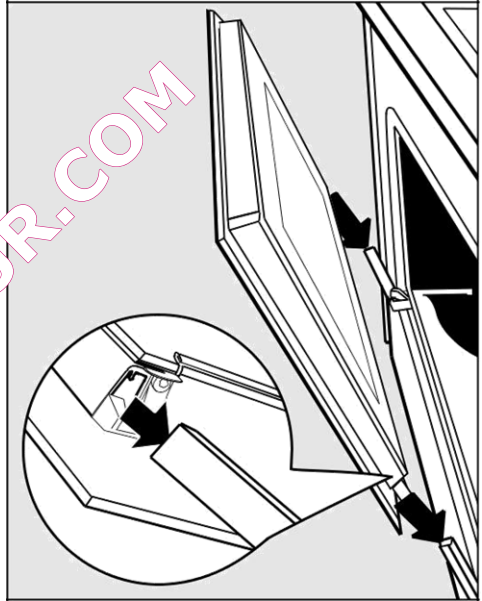
- ^ Poser la deuxième vitre. Positionnez le **coin coupé en haut à gauche**.

Nettoyage et entretien

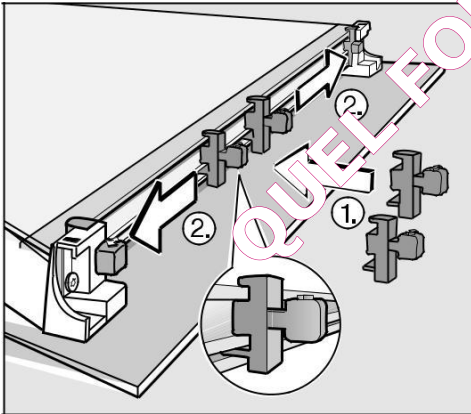


Avant de remettre la porte sur l'appareil, vérifiez si les vitres situées à l'intérieur sont bien fixées dans les supports et si elles ne peuvent pas se détacher et s'abîmer.

Remontage de la porte



- ^ Posez d'abord la vitre intérieure avec la bande noire. La bande noire doit être tournée vers les vitres intermédiaires.



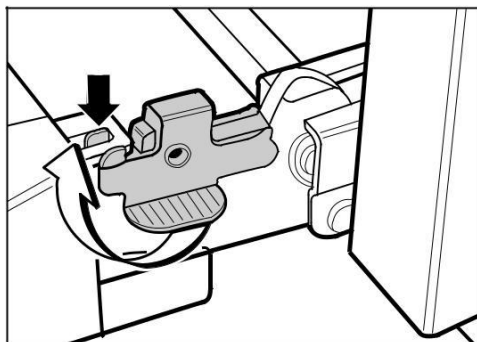
- ^ Prenez la porte par les côtés et posez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas coincer la porte.

- ^ Soulevez légèrement les deux vitres intermédiaires, posez les écarteurs entre les vitres puis encrantez-les à côté des guidages pour les charnières de porte.

Nettoyage et entretien

^ Ouvrez complètement la porte.



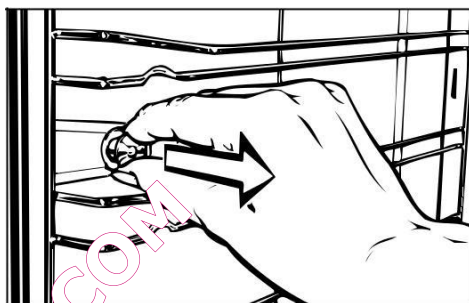
^ Verrouillez les deux arceaux de blocage en les tournant. Pour cela tournez les arceaux jusqu'à la butée à l'horizontale.

L'ergot de verrouillage de l'arceau doit s'enclaner dans la languette sur la porte.

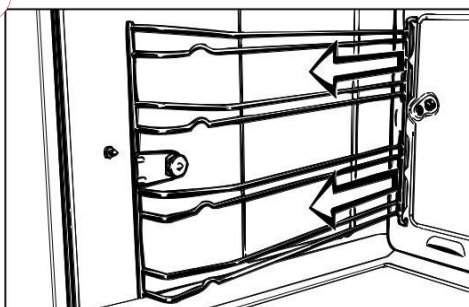
Les arceaux de blocage doivent être bloqués après le nettoyage et le remontage de la porte car elle a un risque sinon de se détacher et de tomber.

Dépose des supports de gradins

Les résistances doivent être éteintes et refroidies.
Risque de brûlures !



^ Tirez sur le clip.



^ Retirez les supports de gradins.

Remontez-les en sens inverse.
Remontez les pièces avec soin.

Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels.

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

Vous pouvez néanmoins remédier vous-même aux anomalies suivantes :

Que faut-il faire si . .

. . . le four ne chauffe pas ?

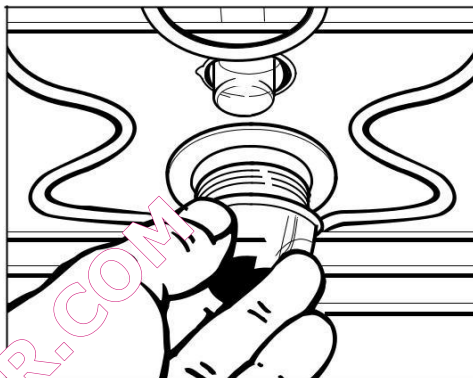
Vérifiez si

- ^ vous avez sélectionné un mode de cuisson **et** une température.
- ^ le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.

. . le four chauffe mais l'éclairage ne fonctionne pas ?

L'ampoule est défectueuse.

- ^ Débranchez l'appareil : en le débranchant ou en ôtant le fusible.



- ^ Dévisser le cache de l'éclairage et la bague d'étanchéité.
- ^ Remplacez l'ampoule. Emportez l'ampoule usagée pour acheter la nouvelle afin d'être sûr d'obtenir les caractéristiques et la forme appropriées (230 V, 25 W, E 14, résistante jusqu'à 300 °C).
- ^ Remonter le cache de l'éclairage et la bague d'étanchéité.

Effectuez les mêmes opérations dans le sens inverse pour le **remontage**. Remontez les pièces avec soin.

Pannes - Que faire ?

... vous entendez encore le four fonctionner même après la fin de la cuisson ?

Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Le ventilateur se réenclenche un certain temps pour éviter que l'humidité se dépose dans l'enceinte, sur le bandeau de commande ou sur le meuble d'encastrement en fin de cuisson. Il s'arrête automatiquement lorsque la température du four redescend en dessous d'une certaine valeur. La température diminue plus rapidement si vous ouvrez la porte complètement ou partiellement.

... les gâteaux ne sont pas cuits, bien que le temps indiqué ait été respecté ?

Vérifiez si

- ^ vous avez sélectionné la bonne température.
- ^ vous avez modifié la recette. Une quantité de liquide, oeufs, plus importante exige un temps de cuisson plus long à cause de la pâte plus liquide également.
- ^ vous avez laissé le filtre à graisses devant l'orifice du ventilateur pour la cuisson de pâtisserie en "Chaleur tournante". Dans ce cas le temps de cuisson est prolongé d'env. 10-15 minutes.

... le gâteau n'est pas doré uniformément ?

Les gâteaux ne sont jamais dorés uniformément.

Si la pâtisserie n'est pas dorée uniformément, vérifiez si :

en mode **Chaleur tournante** :

- la température sélectionnée est trop élevée.
- le filtre à graisses est placé devant la ventilation.
- vous avez bien sélectionné le bon niveau de cuisson.

En mode **Chaleur sole-voûte** :

- vérifiez le matériau du moule. Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats.
- vous avez bien sélectionné le bon niveau de cuisson.

... il y a eu une panne de courant et "12:00" et le triangle ∇ clignotent sous le symbole m ?

Tous les temps programmés ont été effacés par la panne de courant.

^ Reprogrammez l'heure et éventuellement les temps de cuisson.

... "0k00" s'affiche sur l'horloge lorsque vous désactivez la minuterie avec la touche Q ?

Il ne s'agit pas d'une panne !
L'heure se réaffiche après peu de temps.

... un "F" s'affiche suivi d'un chiffre s'affiche ?

Cette combinaison indique un code de défaut.

- "F 23": La température nécessaire à la pyrolyse, soit env. 460 °C n'a pas été atteinte.
Ceci peut se produire lorsque l'enceinte est très sale.
Enlevez le gros des saletés avant de recommencer la pyrolyse.
Si ce code de défaut est de nouveau affiché, veuillez en informer le SAV.

- "F 32": Le verrouillage de porte pour la pyrolyse ne fonctionne pas.
Arrêtez la pyrolyse en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur "0" puis recommencez la pyrolyse.
Si le code de défaut est affiché de nouveau, contactez le service après-vente.

- "F 33": Le verrouillage de porte de la pyrolyse ne s'ouvre pas.
Interrompez la pyrolyse en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur "0". Si le verrouillage de porte n'est pas débloqué, contactez le service après-vente.

- "F 5": Le four s'est arrêté automatiquement pendant l'utilisation. 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.

Pour refaire fonctionner immédiatement le four, tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0" et recommencez la cuisson.

Si d'autres messages d'erreur s'affichent, contactez le service après-vente.

Service Après Vente

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

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

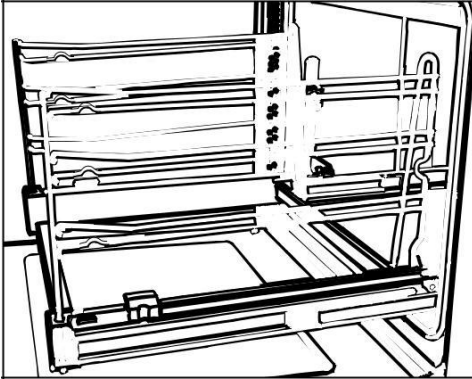
Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Elle est visible en ouvrant la porte, juste en dessous de l'enceinte.

QUEL FOUR.COM

Vous trouverez ces accessoires chez votre revendeur Miele ou auprès du SAV Miele.

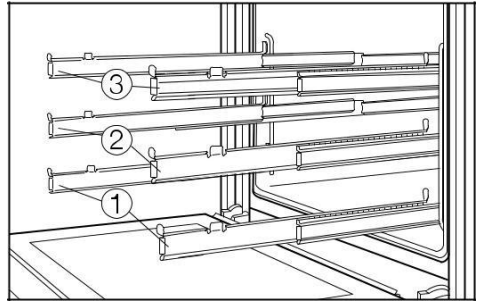
Chariot télescopique



Le chariot télescopique avec 4 niveaux peut être entièrement sorti du four. Ainsi, vous avez une bonne vision sur la totalité des aliments.

Il faut impérativement retirer le chariot télescopique du four avant de procéder à la pyrolyse. Les hautes températures consomment le liquide lubrifiant des rails de guidage et le chariot serait très endommagé.

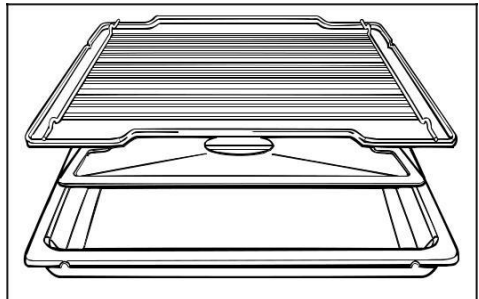
Rails télescopiques indépendants



Ces rails vous permettent de travailler avec trois niveaux de cuisson. A chaque niveau de cuisson vous pouvez sortir le plateau multi-usages ou la grille du tour ce qui vous donne une vision globale de vos plats.

Il faut impérativement retirer les rails télescopiques du four avant de procéder à la pyrolyse. Les hautes températures consomment le liquide lubrifiant des rails de guidage qui seraient très endommagés.

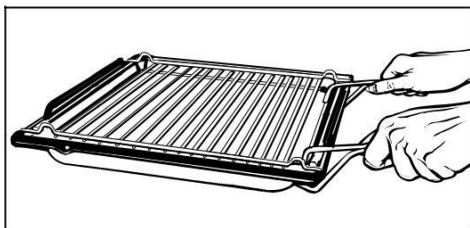
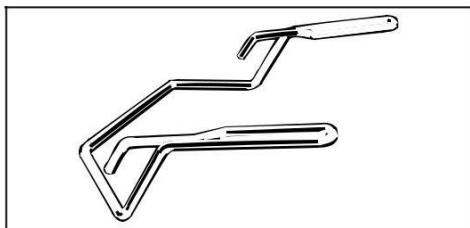
Tôle antigraisses



A placer dans le plateau multi-usages lorsque vous utilisez le gril. La tôle antigraisses canalise le jus de viande dans le plateau multi-usages pour éviter qu'il ne brûle. Le jus peut ainsi être réutilisé en fin de cuisson.

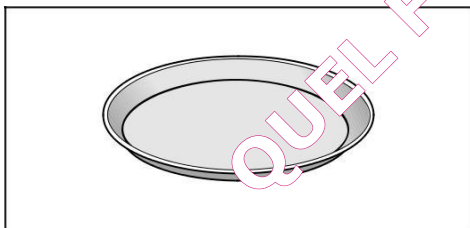
Accessoires en option

Poignée



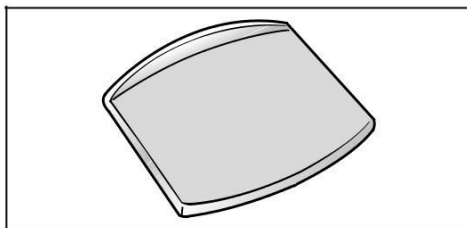
Pour sortir ou enfourner le plateau multi-usages et la grille.

Moule à pizza



Les moules ronds sont bien appropriés à la préparation de pizzas, quiches à base de pâte à pain ou brisée, tartes sucrées, gratins de fruits, galettes ainsi qu'à la cuisson de quiches ou de pizzas surgelées.

Pierre à pizzas



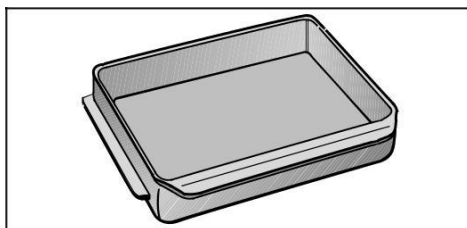
Pour réussir pizzas, quiches, pains et petits fours à base de pâte à pain qui doivent être bien croustillants.

En argile réfractaire (chamotte) sa surface est émaillée.

A poser sur la grille.

Livré avec une petite pelle en bois pour le saisir et retirer les aliments de la pierre.

Plat à rôtir



Contrairement aux autres plats à rôtir celui-ci s'enfourne directement dans les supports de gradins du four. Il est doté d'une butée de sécurité comme le plateau multi-usages.

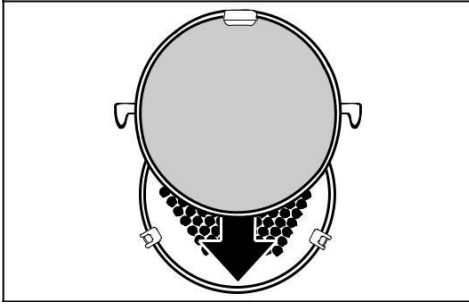
La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement anti-adhésif.

Le plat à rôtir est livré avec une profondeur de 22 ou de 35 cm. Les couvercles adaptés sont également disponibles.

Filtre à graisses

Le filtre à graisses doit être monté devant l'orifice d'aspiration du ventilateur :

- en Chaleur tournante Y, pour la cuisson sur la grille ou dans des récipients ou plats ouverts.
- En Turbogril N.



Les gouttelettes de graisses véhiculées par l'air en circulation sont recueillies dans le filtre à graisses. L'enceinte du four et la partie derrière la paroi arrière restent ainsi plus propres.

Ne mettez pas le filtre à graisses lors de la cuisson de gâteaux et de pâtisseries. Le temps de cuisson serait ainsi rallongé.

Nettoyez-le à l'eau très chaude additionnée de liquide vaisselle ou lavez-le en lave-vaisselle.

Le lavage en lave-vaisselle peut colorer durablement les surfaces du filtre suivant les produits utilisés mais n'entrave en rien son bon fonctionnement.

Disposez le filtre verticalement dans le lave-vaisselle pour un lavage plus efficace.

Au contraire des autres accessoires, le filtre à graisses supporte le nettoyage par pyrolyse. Néanmoins celle-ci peut le colorer durablement, mais cela n'entrave en rien son fonctionnement.

Branchement électrique

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

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

Le branchement doit être conforme aux normes EDF.

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

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

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

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil (norme DIN VDE 0664).

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

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

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

Four

Le four est fourni avec un câble de raccordement de 1,5 m à trois brins avec connecteur pour courant alternatif 50 Hz, 230 V.

La protection par fusibles est de 16 A.

Le branchement ne doit être effectué que sur une prise de sécurité conforme.

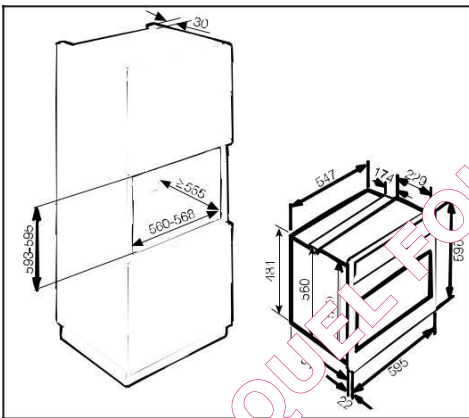
Puissance connectée maximum : voir plaque signalétique.

Encastrement du four

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

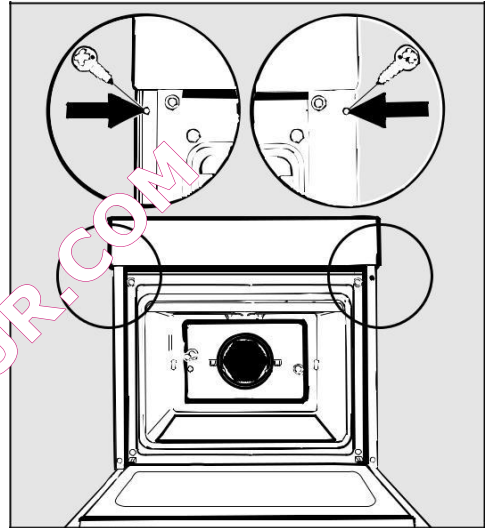
Lors de l'encastrement, vérifiez les points suivants

- la niche ne doit pas comporter de paroi arrière.
- présence d'une ouverture d'aération en haut de la niche.
- ne pas monter de baguette d'isolation thermique sur les côtés du four.



Mettez la prise de branchement hors tension.

- ^ Branchez le four.
- ^ Enfoncez le four jusqu'au déflecteur dans l'armoire et positionnez-le.



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

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

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Show room

55, Boulevard Malesherbes
75008 Paris
Tél. : 01 44 90 90 00

Service consommateurs

N°AUDIOTEL : 0 89 26 452 20
(0,34 € TTC/min)

Miele Assistance

N°Azur 0 810 06 1000

PRIX APPEL LOCAL

Pièces détachées et accessoires

N°AUDIOTEL : 0 892 68 70 35
(0,34 € TTC/min)

Site Internet : <http://www.miele.fr>