

Mode d'emploi



Four multifonctions à pyrolyse H 4541, H 4641



Veuillez **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.



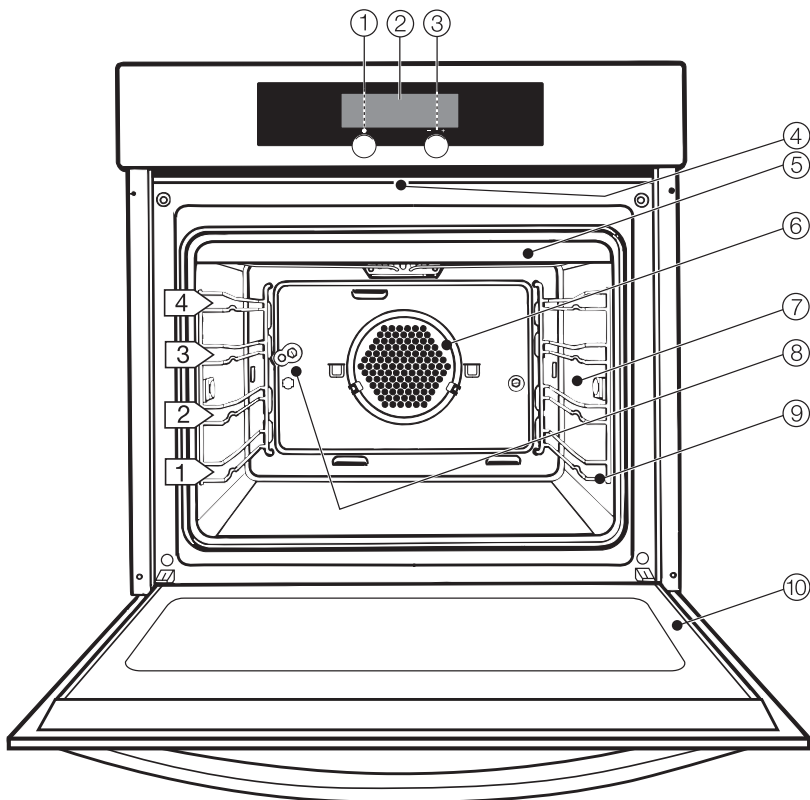
Table des matières

Description de l'appareil	4
Équipement	5
Accessoires	6
Conseils d'utilisation relatifs aux programmes automatiques et à la pâtisserie, aux rôtis, aux grillades	8
Votre contribution à la protection de l'environnement	9
Prescriptions de sécurité et mises en garde	10
Mise en service de l'appareil	15
Calibrage du capteur à oxygène	17
Nettoyage et première montée en température	17
Boutons de commande	20
Ordre des opérations	21
Programmation de l'heure	23
Programmation de la minuterie	24
Désactivation de la minuterie	24
Commande du four	25
Sélection du mode	25
Sélection de la température	26
Températures préenregistrées	27
Modification de la température	27
Utilisation du four	28
Arrêt différé du ventilateur	28
Chauffage accéléré	29
Désactivation du chauffage accéléré pour une cuisson	29
Préchauffage du four	30
Programmation des temps de cuisson	31
Utilisation de la chaleur résiduelle, fonction d'économie d'énergie	32
Modification des temps de cuisson saisis	32
Suppression des temps indiqués	32
Enregistrement de programmes individuels	33
Modification des réglages du four	35
Langue 	35
Heure	36
Éclairage	36
Menu principal	37
Catalyseur	37
Ventilateur	38

Table des matières

Pyrolyse	38
Phase de préchauffage	39
Début	39
Températures	40
Ecran	40
Signaux sonores	40
Sécurité	41
Activation de la sécurité enfants (MISE SERVICE ).	41
Activation du verrouillage des commandes (EN FONCT.  .	42
Programme SOLO	43
Unités	44
Démonstration	44
Réglage d'usine	45
Plats test/classe d'efficacité énergétique	46
Nettoyage et entretien	47
Façade, éléments de commande	47
Accessoires	49
Plaque à pâtisserie, lèchefrite	49
Grille et support-grilles	49
Filtre à graisses	49
Thermosonde	49
Tournebroche	49
Email PerfectClean	50
Enceinte	52
Nettoyage pyrolytique de l'enceinte	52
Démontage de la porte du four	56
Désassemblage de la porte du four	57
Remontage de la porte	59
Dépose des grilles-support	60
Pannes - Que faire ?	61
Service Après Vente	65
Accessoires en option	66
Branchement électrique	69
Encastrement du four	71
Miele@home	72
Pose et inscription du module de communication Miele@home	72
Désinscription du module de communication Miele@home	73

Description de l'appareil



Bandeau de commande *

- ① Bouton MARCHE/ARRET
- ② Affichage
- ③ Sélecteur de fonctions "tourne-valide".

Enceinte

- ④ Verrouillage de porte pour la pyrolyse
- ⑤ Résistance voûte/résistance grill avec tôle de voûte
- ⑥ Orifice d'aspiration ventilateur
- ⑦ Prise de la thermosonde
- ⑧ Moteur tournebroche
- ⑨ Grilles-support avec niveaux de cuisson 1, 2, 3, 4
- ⑩ Porte de l'appareil

* varie selon les modèles

Équipement

Commande électronique du four

La commande du four offre, outre les différents modes de cuisson et le gril, plusieurs fonctions :

- l'affichage de l'heure,
- la minuterie,
- le départ et arrêt automatique du four avec utilisation de la chaleur résiduelle,
- la possibilité d'enregistrer des programmes personnalisés "PROGR INDIV."
- l'utilisation de programmes automatiques,
- un choix de réglages à personnaliser,
- une sécurité enfants pour éviter que le four soit enclenché par erreur,
- une sécurité "oubli".

Système de refroidissement des vapeurs

Dès que le four est enclenché, le ventilateur se met en marche automatiquement. Il refroidit les vapeurs chaudes provenant de l'enceinte du four en les mélangeant avec de l'air ambiant 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.

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.

Au début du processus de nettoyage, la porte de l'appareil est verrouillée pour des raisons de sécurité.

La durée est choisie en fonction de l'encrassement du four.

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.

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

Les surfaces PerfectClean

Les surfaces

- des grilles-support,
 - de la plaque à pâtisserie,
 - de la lèche-frite 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 par rapport à l'émail utilisé jusqu'à présent sur les fours puisque les aliments cuits se détachent beaucoup plus facilement et les salissures s'enlèvent encore plus aisément après la cuisson. Veuillez suivre les conseils d'entretien dans le chapitre "Nettoyage et entretien".

Description de l'appareil

Capteur à oxygène

Ce capteur commande

- les temps de cuisson en programmes automatique. Ils vous sont indiqués à l'écran.
- l'arrêt différé du ventilateur.

Interrupteur de contact de porte

L'interrupteur de contact de porte est situé dans la charnière de droite.

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.

Catalyseur

Un catalyseur est intégré au système de refroidissement des vapeurs du four.

Il filtre la graisse émanant des vapeurs et réduit les odeurs de cuisson.

Porte ventilée

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.

Éléments de commande escamotables

Les éléments sont escamotables.

En appuyant sur les éléments concernés il est possible de les enfoncer ou de les faire ressortir.

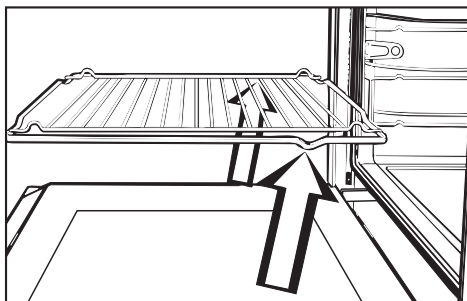
Accessoires

Votre four est équipé en série des accessoires suivants :

vous pourrez trouver d'autres accessoires chez votre revendeur Miele ou auprès du service après-vente Miele. Vous trouverez des informations concernant ces accessoires dans le chapitre du même nom.

Plaque à pâtisserie, lèche-frite et grille

La plaque à pâtisserie, la lèche-frite et la grille sont pourvues d'une butée qui permet d'éviter qu'elles glissent quand elles sont partiellement sorties.



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

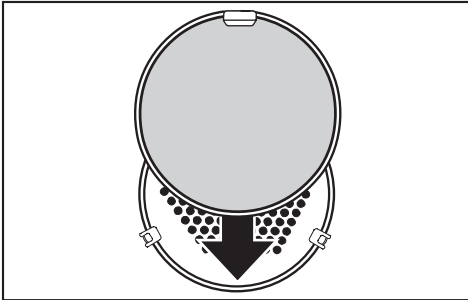
Il faut légèrement soulever la plaque, la lèche-frite et la grille pour pouvoir les sortir complètement.

Description de l'appareil

Filtre à graisses

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

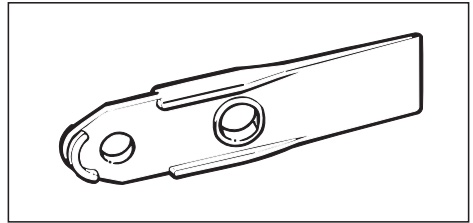
- en chaleur tournante / rôtissage automatique, pour la cuisson sur la grille ou dans des récipients ou plats ouverts.
- en Turbogril.



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.

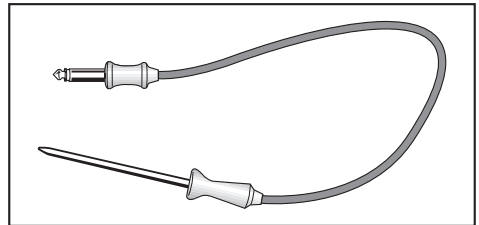
Ne posez pas le filtre à graisses lors de la cuisson de gâteaux et de pâtisseries. Le temps de cuisson serait ainsi rallongé.

Pièce de déverrouillage



La pièce de déverrouillage sert à démonter le cache de la lampe halogène.

Thermosonde

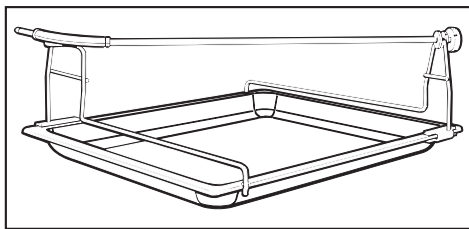


La thermosonde est enfoncée dans la viande et permet de surveiller la température de la cuisson.

Vous trouverez davantage de précisions sur son utilisation dans le carnet fourni, qui comporte des Conseils d'utilisation pour les rôtis, les grillades.

Description de l'appareil

Tournebroche



Les pièces à rôtir telles que la volaille peuvent être cuites sur la broche.

Le tournebroche est fixé sur la plaque à pâtisserie. Lorsqu'il est enfourné sur le premier niveau, la broche vient s'insérer automatiquement dans le moteur du tournebroche et est entraînée dans un mouvement de rotation. La rotation permet de dorer la pièce de tous côtés.

Vous trouverez davantage de précisions sur son utilisation dans le carnet "Conseils à l'intention de l'utilisateur", qui comporte des Conseils d'utilisation pour les rôtis, les grillades.

Conseils d'utilisation relatifs aux programmes automatiques et à la pâtisserie, aux rôtis, aux grillades ...

Les informations relatives à la pâtisserie, au rôtissage, au gril, à la stérilisation, à la décongélation et à la cuisson ainsi que les tableaux correspondants sont contenus dans le carnet joint au mode d'emploi.

Vous y trouverez également une description détaillée des programmes automatiques et des recettes.

Votre contribution à la protection de l'environnement

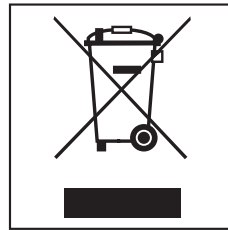
Enlèvement de l'emballage

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, gratiner, griller 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 enfants sont autorisés à utiliser le four multifonctions 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 impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

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

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'encastré afin d'empêcher tout contact avec les pièces électriques.

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 perturber le fonctionnement de l'appareil.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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.

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,
- 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. La peau 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.

Four

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 sole-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

■ Avant de commencer la pyrolyse, enlevez tous les accessoires, également les grille-support. Si vous avez un chariot télescopique ou des tiroirs télescopiques, enlevez-les du four. Les hautes températures atteintes lors de la pyrolyse peuvent endommager les accessoires, le chariot télescopique ou les tiroirs télescopiques.

■ N'utilisez que la thermosonde Miele spéciale.

Si vous devez la remplacer, procurez-vous une thermosonde Miele d'origine. Vous en trouverez chez les revendeurs Miele ou au SAV Miele.

■ Ne laissez pas la thermosonde dans l'enceinte lorsque les modes de cuisson Gril éco ou Gril maxi sont sélectionnés.

Les températures élevées peuvent faire fondre le plastique

■ 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 de mode de cuisson sur le mode de cuisson choisi et sélectionnez la température la plus basse.

N'arrêtez 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.

En outre, des buées peuvent se déposer dans le catalyseur et provoquer la formation d'odeurs à l'utilisation suivante.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Faites cuire les gâteaux congelés et les pizzas sur la grille, avec un papier sulfurisé et non sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite. 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 la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

■ Ne versez jamais d'eau sur la plaque à pâtisserie, la lèchefrite 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 changement de température.

■ Ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium en mode de cuisson chaleur sole-voûte / cuisson intensive / chaleur sole. Ne posez jamais de poêle, casserole, plaque à pâtisserie ou lèchefrite sur la sole du four.

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

Si vous ne respectez pas cette consigne, le chauffage de la sole se bloque. 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 doivent

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.

Généralités

■ 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 le four 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 nettoyeur 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 appareil

■ 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.

Vous éviterez ainsi qu'il ne soit fait mauvais usage de ces appareils.

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

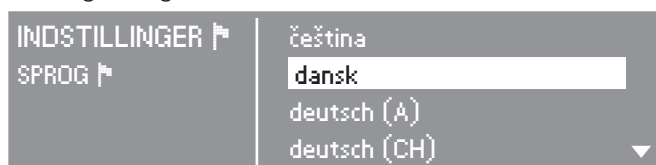
A la livraison, les boutons de commande sont escamotés. Vous devez les faire ressortir en appuyant dessus pour les faire fonctionner.

Lorsque le four est mis sous tension, il se met en marche automatiquement. Le message suivant apparaît :



Après un court instant, l'affichage vous propose de régler la langue.

La langue réglée est suivie d'une coche ✓.

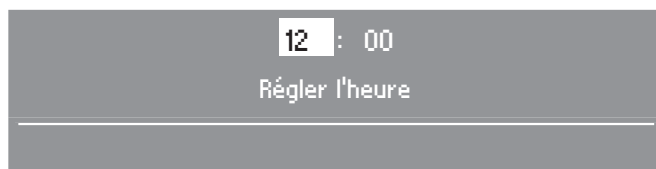


Tournez le sélecteur de fonction vers la droite jusqu'à ce que la langue désirée soit représentée en surbrillance.

- Pressez le sélecteur de fonction pour valider la langue choisie.

Vous avez le choix entre plusieurs options pour le français : Belgique (B), Suisse (CH) et France (F).

Après la sélection de la langue, vous devez régler l'heure. Si le four ne vous le propose pas, procédez comme décrit au chapitre "Réglage de l'heure".



Si vous ne la mettez pas à l'heure, l'horloge est démarrée à 12h.

L'horloge est réglée en usine sur 24 heures.

Mise en service de l'appareil

- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que les heures soient correctes puis pressez-le.

Les heures sont confirmées, les minutes sont en surbrillance.

- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que les minutes soient correctes puis pressez-le.

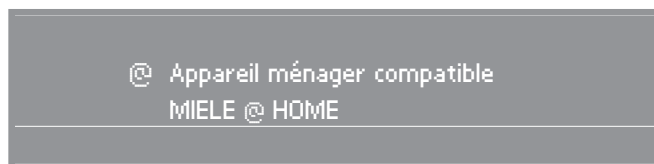
Le système vous demande d'activer ou de désactiver l'affichage de l'heure. Si le four ne vous le propose pas, procédez comme décrit au chapitre "Modification des réglages du four - Affichage".



Si vous sélectionnez "désactivé", l'écran s'assombrit après 60 secondes. L'heure se déroule en arrière-plan. Pour la faire apparaître de nouveau pendant 60 secondes, appuyez légèrement sur le bouton MARCHE/ARRET ou pressez le sélecteur de fonction.

Si vous sélectionnez "activé", elle reste affichée en permanence.

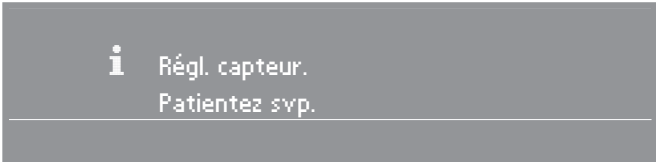
Votre appareil étant prééquipé pour le système Miele@home, la remarque suivante apparaît :



L'heure est affichée ensuite.



Calibrage du capteur à oxygène



i Régl. capteur.
Patientez svp.

Lorsque le message apparaît, le calibrage du capteur à oxygène a commencé.

Il dure environ cinq minutes.

Le système procède à un équilibrage entre l'électronique du four et du capteur. Le capteur est adapté aux paramètres du four.

L'équilibrage est recommencé à intervalle régulier afin de garantir un fonctionnement optimal du capteur.

Nettoyage et première montée en température

Enlevez le cas échéant

- les autocollants de la plaque à pâtisserie, de la lèchefrite et de la sole du four.
- les éléments en liège situés en haut de l'enceinte.
- le film protecteur de la façade.

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

Avant d'utiliser le four, vous devez

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

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.
- Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET et le sélecteur de fonction pour les faire ressortir.
- Enclenchez le four en pressant légèrement sur le bouton MARCHE/ARRET ①.

CHAL. TOURNANTE	TOUS MODES ...
CHAL SOLE-VOÛTE	AUTOMATIC ...
GRIL maxi	PROGR. INDIV. ...
PYROLYSE	REGLAGES ▸ ...

Le menu principal est affiché, CHAL. TOURNANTE est représenté en surbrillance.

- Pressez légèrement le sélecteur de fonction.

CHAL. TOURNANTE	160 °C	9:47
Timer	Tps cuis.	

Le mode de cuisson CHAL. TOURNANTE est ouvert. La température préenregistrée de 160 °C est en surbrillance.

CHAL. TOURNANTE	250 °C	9:47
Timer	Tps cuis.	

- Tournez le sélecteur de fonction vers la droite, jusqu'à ce que la température la plus élevée (250 °C) soit affichée.

Mise en service de l'appareil

Dès que la saisie est effectuée,

- le chauffage du four démarre,
- la température actuelle du four est affichée.

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

Aérez bien la pièce pendant ce temps. 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 l'enceinte avec une solution détergente douce chaude. Essuyez avec un chiffon propre.

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

Vous pouvez également programmer l'arrêt automatique, voir chapitre " Programmation des temps de cuisson".

Boutons de commande

A la livraison, les boutons de commande sont escamotés. Vous devez les faire ressortir en appuyant dessus pour les faire fonctionner.

Le **bouton MARCHÉ/ARRET** ① **à gauche** peut uniquement être enfoncé.

Pressez-le légèrement pour mettre le four en marche ou l'arrêter. Pressez-le plus fort pour escamoter ou faire ressortir le bouton.

Le **sélecteur de fonction (+/-) à droite** peut être tourné et enfoncé.

En le tournant, vous pouvez sélectionner la fonction que vous souhaitez utiliser ou modifier. La fonction est alors représentée en surbrillance.

Vous pouvez valider ou ouvrir la fonction sélectionnée en pressant le sélecteur de fonction.

Pressez plus fort pour escamoter ou faire ressortir le bouton.

L'**écran** indique toutes les saisies et toutes les modifications.

Lorsque le **four est arrêté** l'affichage indique

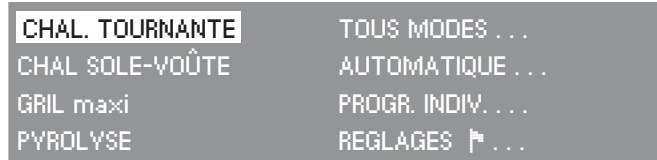
- l'heure.
- le mot "heure"
pour pouvoir la changer
- la possibilité de régler la minuterie (timer)

Lorsque le **four est enclenché** le menu principal est affiché à l'écran.

Marche à suivre :

- Pressez les boutons de commande pour les faire ressortir.
- Enclenchez le four en pressant légèrement sur le bouton MARCHE/ARRET (ⓘ).

Le **menu principal** est affiché.



Quatre **modes de cuisson** sont affichés sur la **gauche**. Ils peuvent être sélectionnés directement.

Ces entrées peuvent être modifiées avec le menu REGLAGES pour adapter l'appareil à vos habitudes (voir chapitre "Modification des réglages du four - menu principal").

Vous pouvez ouvrir d'autres modes de cuisson avec le menu "TOUS MODES".

Dans la **colonne de droite** se trouvent des **sous-menus**, eux-mêmes subdivisés.

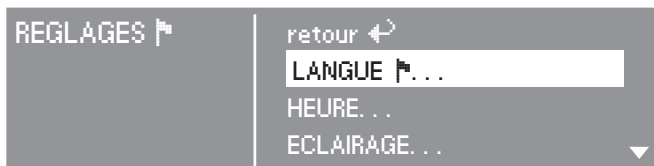
- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que le point de menu désiré soit en surbrillance.
- Pressez légèrement le sélecteur de fonction pour ouvrir le point de menu.

Lorsque vous ouvrez les **modes de cuisson** (par ex. CHAL TOURNANTE), les températures et les temps peuvent être modifiés.



Ordre des opérations

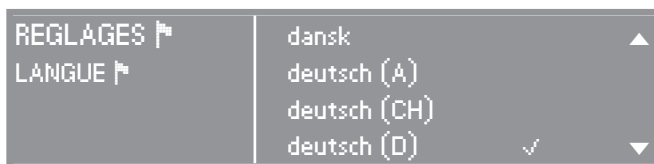
Lorsque vous ouvrez un **sous menu** (par exemple REGLAGES) vous parvenez à une autre série de choix.



Le triangle en bas ou en haut à droite indique que d'autres points de menu peuvent être affichés en tournant le sélecteur de fonction.

En sélectionnant et en ouvrant à nouveau un point de menu (par exemple LANGUE), vous accédez de nouveau à un autre niveau.

Vous pouvez à présent sélectionner la langue par ex.



Le réglage sélectionné est suivi d'une coche ✓(ici : allemand (D)).

Pour revenir au niveau précédent, sélectionnez et validez "retour".

Vous trouverez des exemples clairs aux chapitres "Programmation de l'heure" et "Utilisation du four"

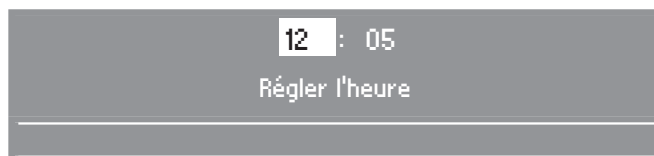
Programmation de l'heure

L'appareil est arrêté.

Lorsque le four est enclenché, l'heure peut également être modifiée avec le menu REGLAGES, voir chapitre "Modification des réglages du four - heure", si aucune cuisson n'est en cours.

Cet exemple vous explique comment modifier l'heure, en l'occurrence de 12:05 à 14:37.

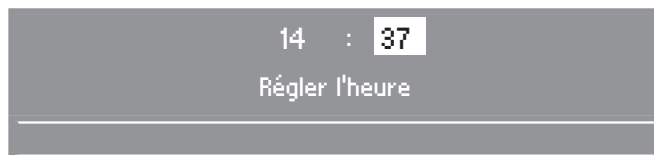
- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que "Heure" soit en surbrillance et appuyez.



"12" est représenté en surbrillance sur l'écran.

- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que "14" soit affiché et appuyez.

Les heures sont confirmées, les minutes sont en surbrillance.



- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que "37" soit affiché et appuyez.

Les minutes sont confirmées.

Si l'affichage de l'heure est activé, l'heure modifiée est affichée.

Si il est désactivé, l'écran s'assombrit après 60 secondes.

L'heure se déroule en arrière-plan. Pour la faire apparaître de nouveau pendant 60 secondes, appuyez légèrement sur le bouton MARCHE/ARRET ou pressez le sélecteur de fonction.

Pour activer ou désactiver l'affichage de l'heure voir chapitre "Modification des réglages du four - écran".

En cas de panne, l'heure est réaffichée. Le four enregistre cette information pendant env. 200 heures, ensuite 12:00 clignote sur l'écran comme à la première mise en service.

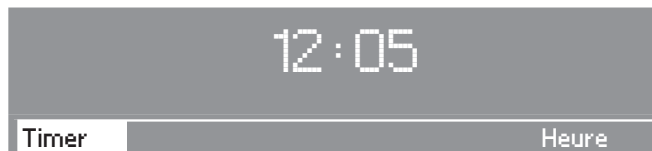
Programmation de la minuterie

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

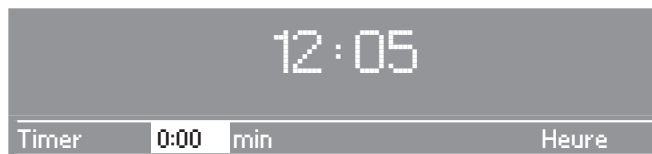
Vous pouvez programmer un temps de 1 min à 12h.

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

Programmation de la minuterie



- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que "Timer" soit en surbrillance et appuyez.



"0:00" est affiché.

- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que le temps souhaité soit affiché et appuyez.

Le décompte de la minuterie s'écoule sur l'écran.

Une fois la minuterie écoulee un **signal sonore** retentit. Il s'agit d'un réglage d'usine que vous pouvez modifier, voir chapitre "Modification des réglages du four - signal sonore".

Désactivation de la minuterie

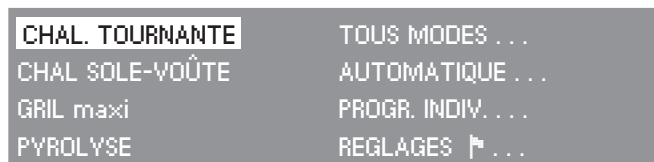
- Ouvrir la minuterie et la régler sur "0:00".

Pour cuire les aliments, vous devez toujours sélectionner un mode et la température correspondante.

Des températures vous sont suggérées afin de faciliter votre choix.

Sélection du mode

- Enclenchez le four en pressant légèrement sur le bouton MARCHE/ARRET ①.



CHAL. TOURNANTE	TOUS MODES ...
CHAL SOLE-VOÛTE	AUTOMATIQUE ...
GRIL maxi	PROGR. INDIV. ...
PYROLYSE	REGLAGES ▸ ...

Vous pouvez sélectionner directement les modes de cuisson qui sont affichés dans la colonne gauche du menu principal.

Ces entrées peuvent être modifiées avec le menu REGLAGES pour adapter l'appareil à vos habitudes (voir chapitre "Modification des réglages du four - menu principal").

Vous trouverez d'autres modes dans le menu TOUS MODES.

- Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à ce que le mode désiré soit en surbrillance puis validez en pressant légèrement le sélecteur.

Commande du four

Sélection de la température

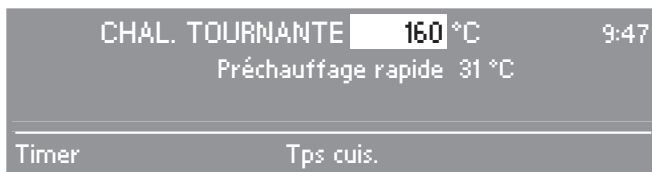


Dès qu'un mode est ouvert, les éléments suivants s'affichent

- la **température préenregistrée** en surbrillance,
- les fonctions Minuterie (Timer) et "Temps cuisson" qui peuvent également être programmées.

Si la température préenregistrée correspond à votre recette, vous pouvez la valider en tant que **température de consigne** en appuyant sur le sélecteur de fonction.

Le chauffage du four démarre ensuite.



Pendant la phase de montée en température, celle-ci peut être observée à l'écran.

Si la porte du four est ouverte ou la température de consigne réduite, vous constatez que la température réelle baisse.

Températures préenregistrées

Les températures suivantes sont préenregistrées :

Mode	Température préenregistrée	Gamme de température
Chaleur tournante	160 °C	30 -250 °C
Chaleur pulsée	160 °C	30 -250 °C
Rôtissage automatique*	160 °C	100 -230 °C
Cuisson intensive	170 °C	50 -250 °C
Chaleur sole-voûte	180 °C	30 -280 °C
Chaleur voûte	190 °C	100 -250 °C
Chaleur sole	190 °C	100 -250 °C
Turbogrill	200 °C	50 – 260 °C
Gril	240 °C	200 – 300 °C
Gril maxi	240 °C	200 – 300 °C
Décongélation	25 °C	25 – 50 °C
Cuisson éco	190 °C	30 -250°C

* Début cuisson env. 230 °C, température ensuite 160 °C

Modification de la température

Si la température préenregistrée ne correspond pas à la température indiquée dans votre recette, elle peut être modifiée suivant la cuisson dans la gamme indiquée :



- Sélectionnez la température, modifiez-la et validez.

La température préenregistrée a été modifiée pour cette cuisson.

Vous pouvez également l'adapter définitivement à vos habitudes culinaires, voir chapitre "Modification des réglages - températures".

Commande du four

Utilisation du four

L'exemple qui suit vous explique comment utiliser le four.

Un gâteau doit être cuit en CHAL. TOURNANTE, 150 °C.

- Enfourez le gâteau dans l'enceinte et fermez la porte.
- Enclenchez l'appareil
- Ouvrez le mode de cuisson CHAL. TOURNANTE.



La température préenregistrée 160 °C est affichée.



- Réduisez la température à 150 °C.

Dès que la saisie est effectuée,

- le chauffage du four démarre,
- vous pouvez suivre la montée en température
- le ventilateur est enclenché.

- A la fin de la cuisson, arrêtez le four et sortez le gâteau du four.

Arrêt différé du ventilateur

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 est arrêté par le capteur.

Chauffage accéléré

En usine, le chauffage accéléré est activé en modes de cuisson CHAL. TOURNANTE, RÔTISSAGE AUTOM et CHAL SOLE-VOÛTE.

En mode de "Préchauffage rapide" les résistances de voûte et de chaleur tournante sont également activées afin que la température de consigne soit vite atteinte.



Dans le cas des modes de cuisson sans Chauffage accéléré, seul le message "Phase préchauffage" est affiché.

Désactivation du chauffage accéléré pour une cuisson

Pour certaines préparations (petits biscuits, pizza), il vaut mieux désactiver le chauffage accéléré sans quoi elles brunissent.

A cet effet :

- réduisez la température à 100 °C.
- Le message "Phase préchauffage" est affiché.
- Vous pouvez réaugmenter la température à la valeur souhaitée.

Le chauffage accéléré est désactivé pour cette cuisson.

Vous pouvez également **désactiver en permanence le chauffage accéléré**, voir chapitre "Modification des réglages du four - Phase de préchauffage"

Commande du four

Préchauffage du four

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

Désactivez le chauffage accéléré pendant la cuisson de pizza ou de sablés. La pâte brunirait trop rapidement.

Préchauffez le four dans certains cas seulement.

Avec **CHAL. TOURNANTE** pour

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

Avec **CHAL SOLE-VOÛTE** pour

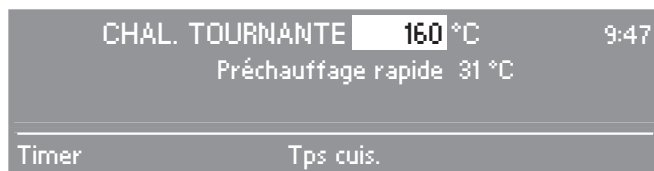
- la cuisson des gâteaux / biscuits exigeant un temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- la cuisson des pâtes délicates,
- la cuisson des pâtes à pain au seigle,
- la cuisson de rosbifs et de filets de boeuf.

Programmation des temps de cuisson

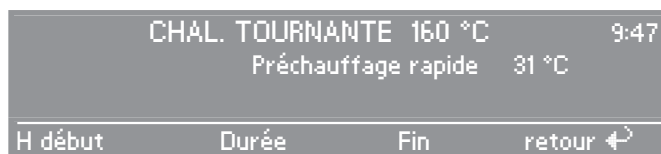
Vous avez la possibilité de programmer l'heure de départ, la durée et l'heure de fin de cuisson.

Le four peut être simplement arrêté automatiquement ou mis en marche et arrêté automatiquement.

Dès qu'un mode de cuisson est sélectionné, la fonction "Tps cuis." est affichée.



Lorsque vous sélectionnez "Tps cuis." les possibilités suivantes apparaissent : H début, Durée, Fin



Durée permet d'entrer le temps nécessaire pour la cuisson. Une fois ce temps écoulé, le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez entrer une durée maximale de 12 heures.

H début permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit commencer.

Le four s'activera automatiquement à l'heure définie.

Fin permet de fixer l'heure à laquelle la cuisson doit être terminée.

Le four s'arrête automatiquement à l'heure fixée.

Programmation des temps de cuisson

Pour **arrêter automatiquement une cuisson** vous pouvez entrer une durée ou une fin.

Pour **enclencher ou arrêter automatiquement le processus de cuisson** vous pouvez entrer les temps de cuisson par

- la durée et la fin
- l'heure de départ et la durée
- les heures de départ et de fin.

Le temps qui n'est pas programmé est calculé automatiquement.

L'**heure de début** est affichée jusqu'à l'**enclenchement** du chauffage du four.

Tant que le programme est en cours vous pouvez consulter la **durée** restante.

Lorsque l'opération est finie, "Opération terminée" est affiché et le signal sonore réglé retentit.

Utilisation de la chaleur résiduelle, fonction d'économie d'énergie

Un peu avant la fin de la cuisson avec le mode de cuisson choisi, le chauffage du four s'arrête. Le message "Phase d'économie d'énergie" est affiché.

La chaleur résiduelle suffit pour terminer la cuisson.

Le ventilateur et, suivant le mode de cuisson, le souffle d'air chaud restent cependant enclenchés.

Modification des temps de cuisson saisis

Les durées qui sont entrées pour une cuisson peuvent être changées : sélectionnez le symbole correspondant et inscrivez le temps que vous souhaitez.

Suppression des temps indiqués

- Arrêtez le four.

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

Enregistrement de programmes individuels

Vous pouvez enregistrer les réglages que vous utilisez souvent sous un nom de programme que vous pourrez ouvrir.

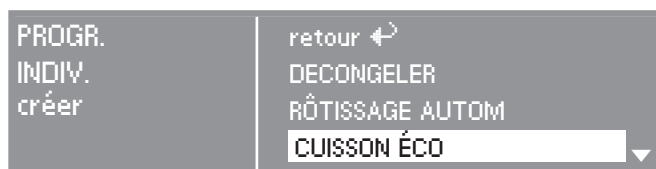
Vous pouvez enregistrer jusqu'à 30 programmes individuels.

- Ouvrir le menu "PROGR. INDIV."

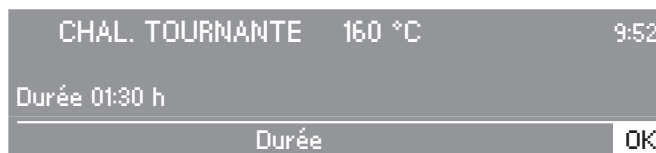
Si vous n'avez créé aucun programme, seul "créer" est affiché.



- Sélectionner et valider "créer"



- Sélectionnez le mode de cuisson, par ex. CHAL. TOURNANTE.
- Modifiez la température préenregistrée au besoin.
- Programmez une durée.



- Vérifiez les réglages et confirmez avec OK.

A l'affichage apparaît :



Enregistrement de programmes individuels

Sélectionnez un des points qui s'affichent :

- **nouvelle ETAPE...** pour ajouter de nouvelles opérations aux programmes, par exemple si vous désirez qu'un mode de cuisson suive le premier que vous avez sélectionné. La procédure est la même que celle spécifiée plus haut.
- **CHAL. TOURNANTE** pour contrôler vos réglages et les modifier si nécessaire.
- **Changer NIVEAU...** pour définir le niveau auquel vous enfournez le plat.
- **enregistr.** pour enregistrer et donner un nom à votre programme.



- Sélectionnez les lettres ou les chiffres en tournant le sélecteur de fonction et validez-les une par une avec le sélecteur de fonction. Derrière le Z se situe le signe de l'espace.

Les caractères sont affichés les uns après les autres derrière "enregistrer sous". Pour effacer le dernier caractère, utilisez "suppr".



- Validez la désignation de programme avec OK.

Vous pouvez ouvrir vos programmes individuels sous PROGR. INDIV.

Vous pouvez également les déposer dans le menu principal, voir chapitre "Modification des réglages du four - menu principal".

Modification des réglages du four

Les réglages de votre four ont été effectués en usine. Vous pouvez en modifier certains sous le menu REGLAGES 🚩.

Pour ce faire, effectuez les opérations suivantes :

- Enclenchez l'appareil
- Ouvrez le menu REGLAGES 🚩



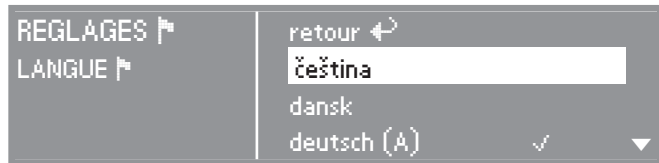
- Sélectionnez et ouvrez le sous-menu

Les réglages actuels sont suivis d'une coche ✓.

Si aucune sélection n'a été effectuée dans les sous-menus dans l'espace de 20 secondes, l'affichage retourne au menu REGLAGES.

Langue 🚩

Vous pouvez régler votre langue pour qu'elle soit affichée.



- Sélectionnez et validez la langue.

La langue choisie est immédiatement affichée.

Si par mégarde vous avez choisi une langue que vous ne comprenez pas, vous pouvez vous repérer grâce au symbole 🚩 pour retrouver le sous-menu LANGUE.

Modification des réglages du four

Heure

L'heure peut être affichée sur 12 h ou 24 h.

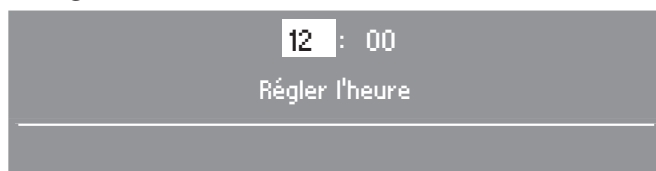
Réglage 12 h/24 h



- Sélectionnez le réglage souhaité et validez.

Vous pouvez ensuite régler l'heure :

Mise à l'heure de l'horloge



- Réglez et validez les heures.
Saisissez ensuite les minutes et validez.

L'heure est enregistrée.

Eclairage

L'éclairage de l'enceinte peut être réglé de manière à ce qu'il s'arrête après 15 secondes ou reste allumé.



- Sélectionnez et validez le réglage.

Modification des réglages du four

Menu principal

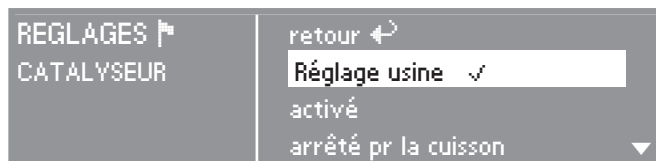
Les quatre modes de cuisson dans la colonne gauche de l'affichage peuvent être remplacés par d'autres modes de cuisson que vous utilisez plus souvent ou par des programmes individuels.



- Sélectionnez le mode qui doit être modifié et validez.
- Sélectionnez ensuite le nouveau mode de cuisson ou un programme individuel et validez.

Catalyseur

En réglage usine, le catalyseur est activé dans tous les modes de cuisson sauf Cuisson éco.



Si le réglage est

- "activé" le catalyseur est également activé en cuisson éco.
- "arrêté pr la cuisson" le catalyseur est désactivé pour la cuisson suivante.
- "Réglage usine", ceci signifie le retour au réglage d'usine.
- Sélectionnez et validez le réglage.

Modification des réglages du four

Ventilateur

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

Le ventilateur est arrêté par le capteur.

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine. Vous avez le choix entre deux autres possibilités d'arrêt automatique du ventilateur : soit en fonction de la température, dès que la température de l'enceinte est descendue en dessous de 70 °C soit en fonction de la durée, le ventilateur s'arrête après 25 minutes.



- Sélectionnez et validez le réglage.

Si vous avez choisi l'arrêt différé du ventilateur après un délai fixe, ne laissez pas d'aliments au chaud dans l'enceinte.

L'humidité de l'air augmente et le bandeau de commande ou la façade du meuble s'embue, des gouttes s'écoulent sur le plan de travail.

L'eau condensée peut

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

Pyrolyse

Après un certain temps, le four vous conseille d'effectuer la pyrolyse. Vous pouvez désactiver cette recommandation.



- Sélectionnez et validez le réglage.

Modification des réglages du four

Phase de préchauffage



Le chauffage accéléré pendant la phase de montée en température (phase de préchauffage) en modes CHAL. TOURNANTE, CHAL SOLE-VOÛTE et RÔTISSAGE AUTOM est activé si le réglage

- "rapide" est sélectionné.
La phase de montée en température vous est signalée par le message "Préchauffage rapide".
 - si "normal" est sélectionné, il n'est pas activé.
- Sélectionnez et validez le réglage.

Début

La cuisson débute automatiquement environ 20 secondes après la dernière saisie ou elle doit être lancée manuellement.



- Sélectionnez et validez le réglage.

Si vous avez validé manuellement, DEBUT est affiché en surbrillance à chaque cuisson et doit être validé en pressant le sélecteur de fonction.

Modification des réglages du four

Températures

Il est logique de modifier les températures préenregistrées si vous travaillez souvent à une température différente.

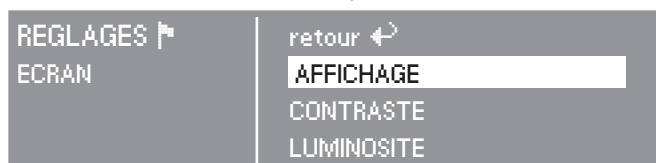


- Ouvrez le mode de cuisson et modifiez la température indiquée.

Ecran

L'affichage peut être activé ou désactivé. S'il est désactivé, l'écran s'assombrit après 60 secondes quand le four est arrêté.

Le contraste et la luminosité peuvent être modifiés.



- Sélectionnez et validez le réglage.

Signaux sonores

Il est possible de modifier le volume, la mélodie et la durée des sons.

Vous pouvez régler différentes mélodies pour la minuterie et les temps de cuisson.



- Sélectionnez et validez le réglage.

Modification des réglages du four

Sécurité

En départ usine les points de menu ne sont pas activés. Vous ne pouvez les utiliser que si vous les avez activés.

- Ouvrez le sous-menu SECURITE.



- Sélectionnez le réglage souhaité et activez-le.

Activation de la sécurité enfants (MISE SERVICE)


La sécurité enfants prévient tout enclenchement involontaire du four.

Si la sécurité enfants est activée, le symbole  est affiché lorsque l'appareil est à l'arrêt.




Utilisation de la sécurité enfants

- Ouvrez le symbole  et validez "activé".

Le symbole  indique que la sécurité enfants est activée. La minuterie peut tout de même être utilisée.


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

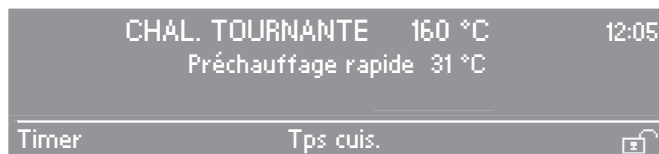
Pour arrêter la sécurité enfants, sélectionnez le symbole  et validez "désactivé".

Modification des réglages du four


Activation du verrouillage des commandes (EN FONCT.)

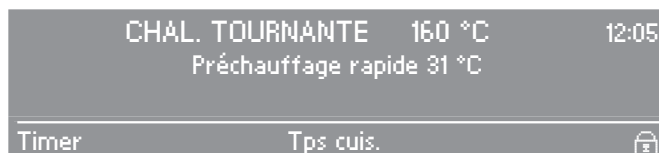
Le verrouillage des commandes empêche que les réglages d'une cuisson en cours puissent être modifiés.


Si le verrouillage des commandes est activé, le symbole  est affiché pendant la cuisson.




Utilisation du verrouillage des commandes

- Sélectionnez le mode de cuisson, la température, la durée le cas échéant.
- Ouvrez le symbole  et validez "activé".




Le symbole  indique que la cuisson est verrouillée. La minuterie peut tout de même être utilisée.

Si une cuisson est interrompue ou qu'elle est terminée, le verrouillage reste activé.
Avant de relancer une cuisson, vous devez sélectionner le symbole  et confirmer "désactivé".

Désactivation du verrouillage

La température et les temps de la cuisson en cours ne peuvent être modifiés qu'après avoir levé le verrouillage.

- Ouvrez le symbole  et validez "désactivé".
- Le verrouillage est levé, vous pouvez programmer votre cuisson.

Modification des réglages du four


Programme SOLO

Le programme Solo est le seul qui puisse être démarré si la sécurité enfants est enclenchée.

Ceci permet par exemple à un enfant de réchauffer une pizza surgelée sans surveillance.

Définition du programme SOLO

- Ouvrir "Programme Solo".
- Définissez un mode de cuisson, une température ou des temps de cuisson ou choisissez un programme individuel.

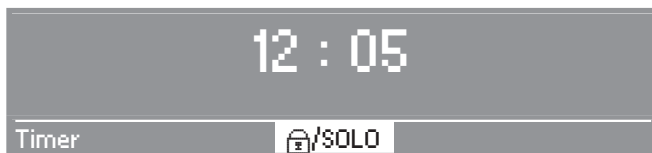
Sélectionnez le symbole  : "activé", "désactivé" et "SOLO" sont affichés.


Activation du programme solo


- Activation de la sécurité enfants.




- Ouvrez le symbole  et validez "Solo".



Le symbole /SOLO indique que le programme SOLO est activé.

Pour le désactiver, ouvrez le symbole  et validez "désactivé".

Utilisation du programme SOLO

- Ouvrez "/SOLO et lancez-le en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRET.

Le programme Solo défini commence.

Modification des réglages du four

Unités

Les températures peuvent être affichées en °C ou °F, les poids en kg ou en lbs.



- Sélectionnez et validez le réglage.

Démonstration

La démonstration permet de présenter les fonctions du four sans le faire chauffer. Ce réglage n'a aucune utilité pour le particulier.



Après la sélection de ce point de menu, une recommandation apparaît brièvement. Ensuite la démonstration peut être activée ou désactivée.

Modification des réglages du four

Réglage d'usine



- Sélectionnez et validez le réglage.

Si vous sélectionnez

- TOUS REGLAGES
les réglages modifiés sont effacés et les réglages d'usine rétablis. Les programmes individuels sont effacés.
- PROGR. INDIV.
les programmes individuels enregistrés sont effacés.
- MENU PRINCIPAL
seul le réglage d'usine du menu principal est rétabli.
- TEMPERATURES
seuls les réglages d'usine des températures préenregistrées modifiées sont rétablis.

Plats test/classe d'efficacité énergétique

Plats test suivant EN 60350

Plat	Plaque à pâtisserie, Moule	Mode	Niveau de cuisson à partir du bas	Température en °C	Durée de la cuisson en minutes	Préchauffer
Petits sablés (8.4.1)	1 plaque à pâtisserie	Chaleur tournante	1	140 ²⁾	25-45	non
	2 plaques à pâtisserie ¹⁾	Chaleur tournante	1, 3	140 ²⁾	25-45	non
	3 plaques à pâtisserie ¹⁾	Chaleur tournante	1, 2, 4	140 ²⁾	25-45	non
	1 plaque à pâtisserie	Chaleur sole-voûte	2	160 ²⁾	15-30	oui
Muffins (8.4.2)	1 plaque à pâtisserie	Chaleur tournante	1	160 ²⁾	25-35	non
	2 plaques à pâtisserie ¹⁾	Chaleur tournante	1, 3	160 ²⁾	25-35	non
	1 plaque à pâtisserie	Chaleur sole-voûte	2	160 ²⁾	25-35	oui
Biscuit de Savoie (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur tournante	1	170 ²⁾	30-40	non
	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur sole-voûte	1	180 ²⁾	20-35	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur tournante	1	160 ²⁾	105-125	non
	Moule démontable Ø 20 cm	Cuisson intensive	1	160 ²⁾	95-115	non
	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur sole-voûte	1	180 ²⁾	90-120	non
Toasts (9.1)	Grille	Gril	3	275	5-8	non
Grillade de steaks (9.2)	Grille sur lèche-frite	Gril	4	275	recto : 10-15 verso : 5-10	oui 5 minutes

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

2) Pendant la phase de préchauffage, arrêter le préchauffage rapide.

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 toutes les surfaces uniquement avec une éponge, du produit à vaisselle et de l'eau chaude.

Il est particulièrement recommandé de nettoyer la poignée, la contreporte et le bandeau de commande, de préférence après chaque utilisation.

Vous risquez sinon d'avoir des difficultés pour enlever la graisse et les résidus des précédentes cuissons et des décolorations peuvent apparaître.

- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

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

Fours avec façade verre

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 produits nettoyants en bombe pour fours.

Fours avec façade aluminium

L'aluminium est un matériau sensible. L'angle de vision, l'incidence des rayons lumineux et l'environnement déterminent son potentiel réfléchissant et de ce fait l'impression optique générale d'un appareil.

Les touches de commande et la surface en aluminium peuvent se décolorer sous l'action prolongée de certaines salissures.

Enlevez immédiatement les salissures.

La façade et les éléments de commande du four se rayent facilement.

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 anticalcaire,
- les détergents pour lave-vaisselle,
- les produits nettoyants en bombe pour fours.

Nettoyage et entretien

Fours avec façade inox

La façade et les éléments de commande du four 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 Neoblank. Appliquez un peu de produit sur la surface à traiter avec un chiffon doux.

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.

Accessoires

Avant de commencer la pyrolyse, enlevez tous les accessoires, également les grille-support. 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.

Plaque à pâtisserie, lèchefrite

Ces éléments sont recouverts d'émail **PerfectClean**.

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

Grille et support-grilles

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

Les instructions de nettoyage pour les grilles et grilles-support sont les mêmes que pour la plaque à pâtisserie (voir "Email avec traitement PerfectClean").

Filtre à graisses

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 horizontalement 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.

Thermosonde

Essuyez la thermosonde avec un chiffon propre humide.

La thermosonde ne doit pas être immergée ou nettoyée au lave-vaisselle, cela l'endommagerait.

Tournebroche

A nettoyer dans l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Vous pouvez nettoyer les salissures incrustées avec un détergent spécial inox non abrasif.

Nettoyage et entretien

Email PerfectClean

Les **surfaces émaillées**

– de la plaque à pâtisserie,
– et de la lèche-frite
ont été traitées avec le nouveau procédé **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'utiliseriez 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.

Retirez la paroi arrière émaillée catalytique et la tôle de voûte avant d'utiliser un spray de nettoyage pour four. L'émail catalytique craint ce type de sprays.

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.

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'utilisation précédentes.

L'utilisation successive du four sans nettoyage intermédiaire rend inévitablement le nettoyage plus compliqué.

Pour éviter toute détérioration durable des accessoires PerfectClean, évitez :

- d'utiliser les produits abrasifs tels que poudres et crèmes à récurer, produits nettoyants 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 lèchefrite 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.
- En raison de la couleur gris clair de l'émail, l'enceinte paraît très claire et permet d'avoir une très bonne vision sur les aliments. Les éventuelles salissures se voient ainsi plus facilement.

Nettoyage et entretien

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.

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

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

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

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. Ne le frottez pas et ne le nettoyez pas avec un produit abrasif, vous l'abîmeriez.

Avant de commencer la pyrolyse, enlevez tous les accessoires, également les grille-support.

Si vous avez un chariot télescopique ou des tiroirs télescopiques, enlevez-les du four. 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 !

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 est commencé, la porte est verrouillée automatiquement.

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

La durée du nettoyage dépend de l'encrassement du four.

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

Nettoyage et entretien

Commencer la pyrolyse

CHAL. TOURNANTE	TOUS MODES. . .
CHAL SOLE-VOÛTE	AUTOMATIQUE. . .
GRIL maxi	PROGR. INDIV. . .
PYROLYSE	REGLAGES ▸ . . .

- Sélectionnez la fonction PYROLYSE

PYROLYSE		12:05
Enlever les accessoires et démarrer		
DEBUT		
Timer	H début	

- Sortez les aliments du four.
- Commencez la pyrolyse en appuyant sur le sélecteur de fonction.

La porte est verrouillée.

Vous pouvez **différer le départ de la pyrolyse** si vous souhaitez par exemple profiter des tarifs de nuit. A cet effet :

- Sélectionner le "H début" et différer le départ.

Vous pouvez modifier le départ différé tant que la pyrolyse n'a pas commencé.

A la fin de la pyrolyse, un signal sonore retentit et le message suivant est affiché "Opération terminée".

- Arrêtez le four.

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 !

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

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

Si le four était très sale, une couche de cendres se dépose sur la porte 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 de fruits peuvent colorer durablement l'émail. Ceci n'altère cependant en rien les propriétés du revêtement. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

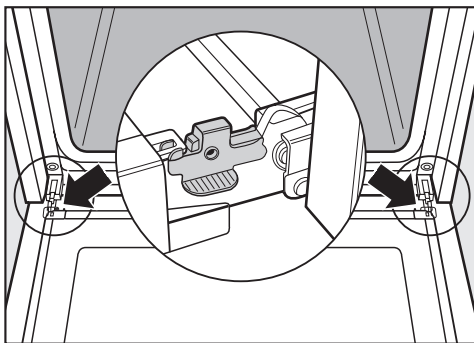
La **pyrolyse est interrompue**,

- si l'enceinte est excessivement sale.
Le message d'erreur "Défaut - 23" est affiché.
Enlevez le gros des salissures de l'enceinte avant de recommencer la pyrolyse.
- si le four est arrêté.
- En cas de panne de courant :
Arrêtez le four vapeur. Dès que la température est descendue en-dessous de 280 °C, le verrouillage de porte est désactivé après environ 30 secondes et la porte peut être ouverte. Recommencez la pyrolyse si vous le souhaitez.

Nettoyage et entretien

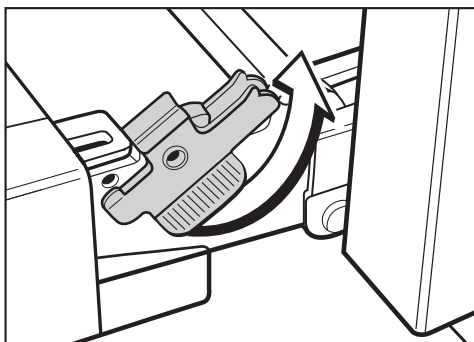
Démontage de la porte du four

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



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

- Ouvrez complètement la porte.



- Débloquez les arceaux de blocage des charnières en les tournant. Tournez les arceaux de blocage obliquement 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 !



- Attrapez la porte latéralement 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.

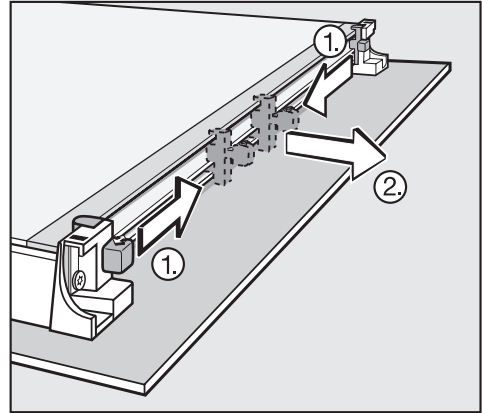
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou des éponges/ brosses dures pour nettoyer les vitres ! Vous rayeriez la surface.

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

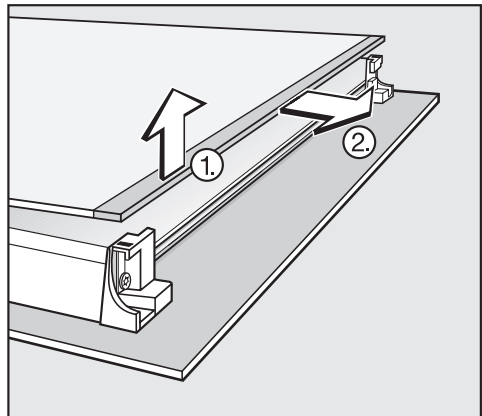
- Dans tous les cas, démontez la porte avant de la désassembler.
- Posez la porte sur une surface plane et lisse afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de poser la poignée contre le bord d'une table de manière à ce que la vitre repose bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant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

La porte du four est constituée de 4 vitres.

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

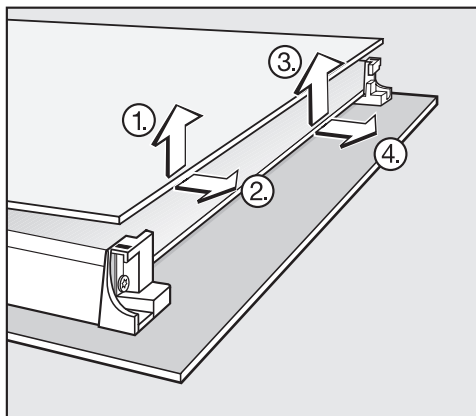


- Déplacez-les vers le centre de la vitre et enlevez-les. S'ils sont difficiles à retirer, soulevez légèrement les vitres intermédiaires. Vous pouvez ensuite bouger légèrement les écarteurs.



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

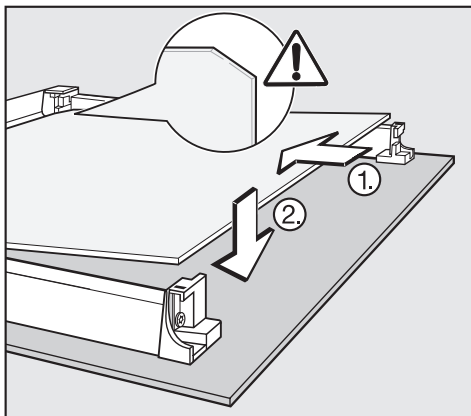
Nettoyage et entretien



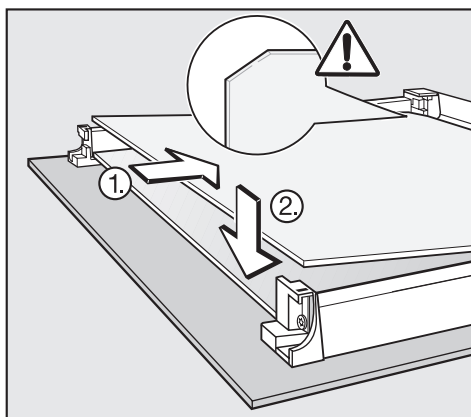
- Soulevez **légèrement** les vitres intermédiaires et enlevez-les.
- Nettoyez les vitres.
Reposez-les de manière à ce qu'elles ne se cassent pas.

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

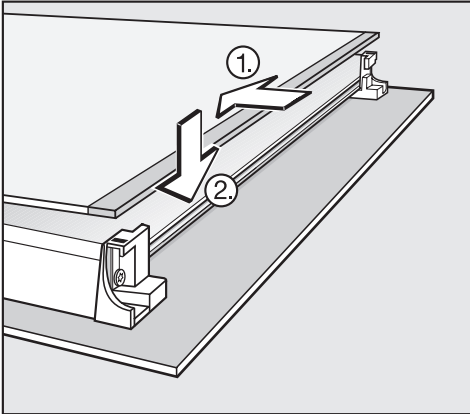
Le coin coupé doit être disposé à droite lors de la pose de la première vitre et à gauche pour la deuxième vitre.



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

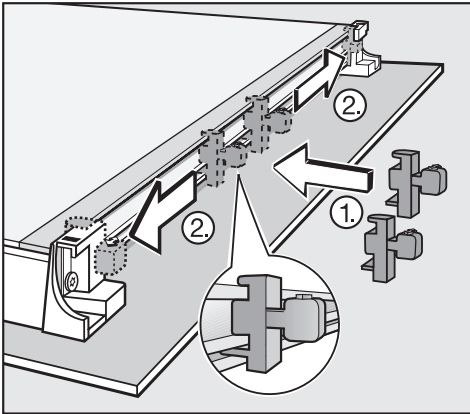


- Poser la deuxième vitre. Positionnez le **coin coupé en haut à gauche**.



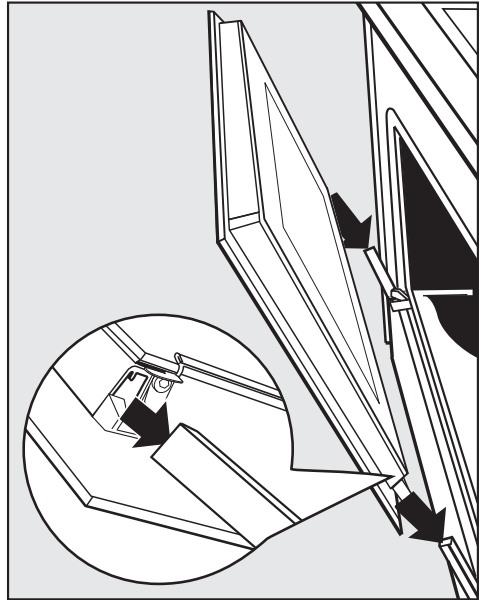
Avant de remettre la porte sur l'appareil, vérifiez si les vitres situées à l'intérieur sont bien fixées dans les supports et si elles ne peuvent pas se détacher et s'abîmer.

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



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

Remontage de la porte

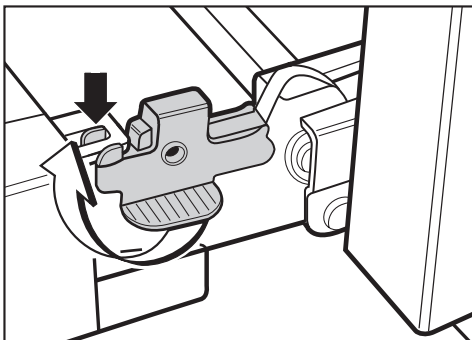


- Prenez la porte par les côtés et posez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas coincer la porte.

Nettoyage et entretien

- Ouvrez complètement la porte.



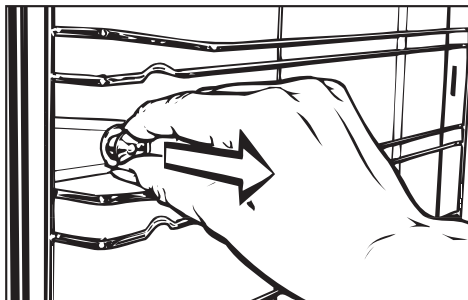
- Rebloquez les deux arceaux de blocage en les tournant. Pour cela tournez les arceaux jusqu'à la butée à l'horizontale.

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

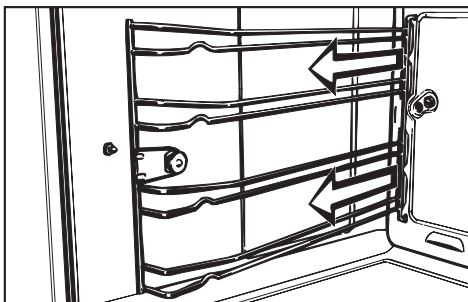
Les arceaux de blocage doivent être bloqués après le nettoyage et le remontage de la porte car celle-ci risque sinon de se détacher et de tomber.

Dépose des grilles-support

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



- Tirez sur le clip.



- Retirez les grilles-support.

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

- la sécurité enfants est activée.
- le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.

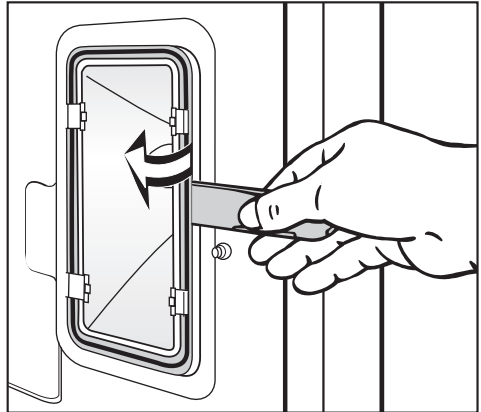
. . . le four chauffe mais l'éclairage ne fonctionne pas ?

La lampe halogène est défectueuse.

Pour changer la lampe halogène :

- Déconnectez l'appareil : en le débranchant ou en ôtant le fusible.
- Retirez les grilles-support.

- Disposez un torchon sur la sole afin de ne pas abîmer l'émaillage si jamais la lampe tombait.

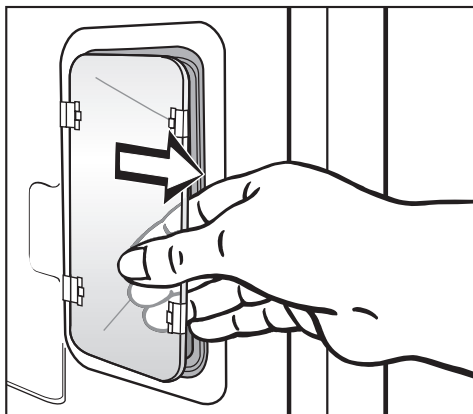


- Utilisez la pièce de déverrouillage pour détacher le cache du cadre.

Le cache de la lampe est maintenu sur le réflecteur par deux agrafes métalliques.

Ne tordez pas ces agrafes, car elles pourraient être endommagées, ainsi que le réflecteur. Il peut arriver que le cache soit difficile à remettre.

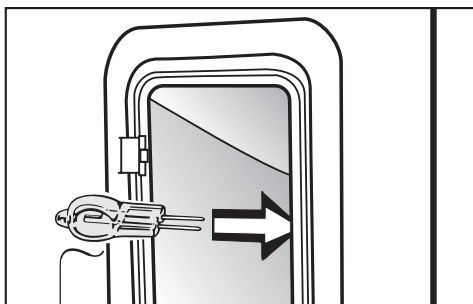
Pannes - Que faire ?



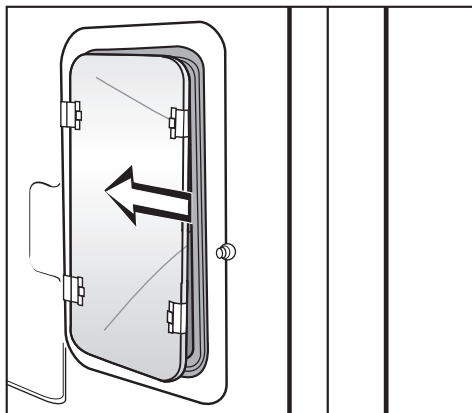
- Enlevez le cache des agrafes arrière.
- Sortez la lampe halogène défectueuse.

Emportez la lampe usagée pour acheter la nouvelle afin d'être sûr d'acheter le modèle approprié (12 V, 20 W, thermorésistante jusqu'à 300 °C, socle G4, Fa. Osram, Type 64428).

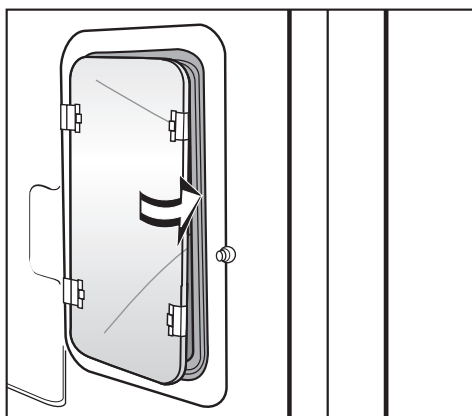
Ne touchez pas la lampe halogène directement. Veuillez suivre les instructions du fabricant.



- Poser la nouvelle lampe halogène horizontalement.



- Insérez les évidements du cache dans les agrafes arrière.



- Pressez l'avant dans le cadre.
- Remettez les grilles-support.

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

... la porte de l'appareil est ouverte pendant la cuisson et aucun bruit de fonctionnement n'est audible ?

Il ne s'agit pas d'une anomalie !
Si la porte est ouverte pendant une cuisson, l'interrupteur de contact de porte arrête le chauffage du four et l'air chaud pour certains modes.

... 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 porte-four en fin de cuisson.
Pour que la température baisse plus vite, vous pouvez ouvrir la porte.

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

Vérifiez

- si vous avez sélectionné la bonne température.
- si vous avez modifié la recette. Une quantité de liquide, oeufs plus importante exige un temps de cuisson plus long à cause de la pâte plus liquide également.
- si vous avez laissé le filtre à graisses devant l'orifice du ventilateur pour la cuisson de pâtisserie en Chaleur tournante / Cuisson intensive. 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. C'est pourquoi les informations sur les fours électriques fournies par tous les fabricants indiquent une différence de brunissement en pourcentage. La chaleur valable pour une cuisson avec tôle à pâtisserie a été établie suivant une norme.

Si la pâtisserie n'est pas dorée uniformément :

En mode **Chaleur tournante**, vérifiez

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

En mode **Chaleur sole-voûte**, vérifiez :

- le matériau du moule. Les moules clairs à parois lisses ne sont pas aussi appropriés.
- si vous avez bien sélectionné le bon niveau de cuisson.

Pannes - Que faire ?

... un message de défaut est affiché ?

Les défauts que vous pouvez résoudre vous-même sont accompagnés de la consigne "Veuillez suivre les conseils du mode d'emploi".

Défaut 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 salissures avant de recommencer la pyrolyse.

Si ce code de défaut est de nouveau affiché, veuillez en informer le SAV.

Défaut 31

La porte n'a pas été verrouillée. Arrêtez la pyrolyse en arrêtant le four et remettez le en marche. Si le message de défaut apparaît de nouveau, appelez le S.A.V.

Défaut 32

Le verrouillage de porte pour la pyrolyse ne fonctionne pas.

Arrêtez la pyrolyse en arrêtant le four et remettez le en marche.

Si le code de défaut est affiché de nouveau, contactez le service après-vente.

Défaut 33

Le verrouillage de porte de la pyrolyse ne s'ouvre pas.

Arrêtez la pyrolyse en arrêtant le four et remettez le en marche. Si le verrouillage de porte n'est pas débloqué, contactez le service après-vente.

Défaut 54

La thermosonde est défectueuse.

Dès que vous avez débranché la thermosonde de la prise, le message de défaut disparaît.

Défaut 55

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.

Arrêtez et remettez le four en marche, il sera de nouveau prêt à fonctionner.

Vous devez cependant entrer une nouvelle durée de cuisson.

Dans le cas des **défauts que vous ne pouvez pas résoudre vous-même**, le message "Veuillez contacter le SAV Miele" est affiché.

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

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

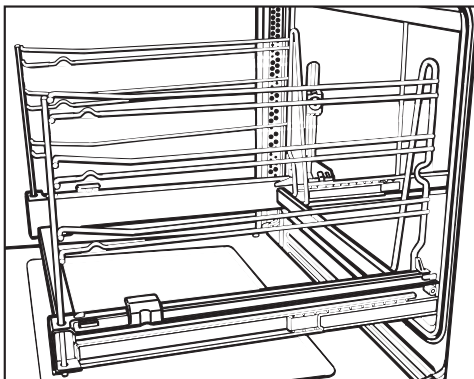
Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

Vous trouverez les informations sur la plaque signalétique située sur la porte sous l'enceinte.

Accessoires en option

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

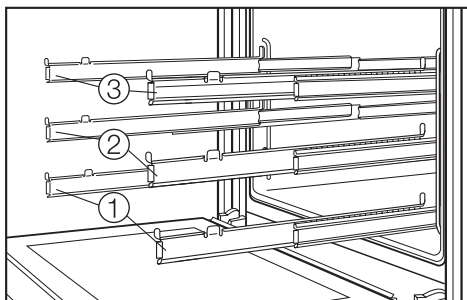
Chariot télescopique



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.

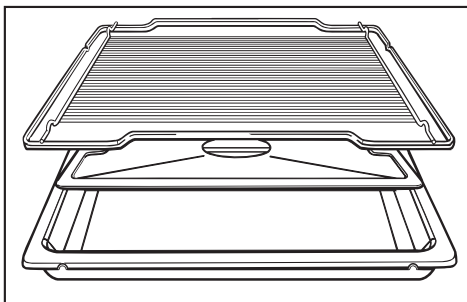
Rails télescopiques indépendants



Ces rails vous permettent de travailler avec trois niveaux de cuisson. A chaque niveau de cuisson vous pouvez sortir la plaque, la lèchefrite ou la grille du four 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

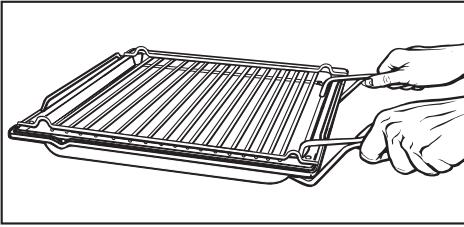
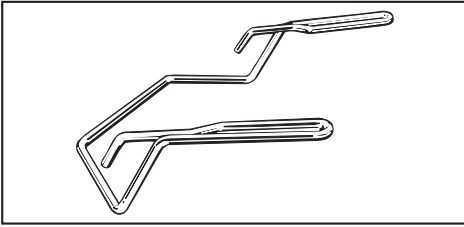


A placer dans la lèchefrite lorsque vous utilisez le grill.

La tôle antigraisses canalise le jus de viande dans la lèchefrite pour éviter qu'il ne brûle. Le jus peut ainsi être réutilisé en fin de cuisson.

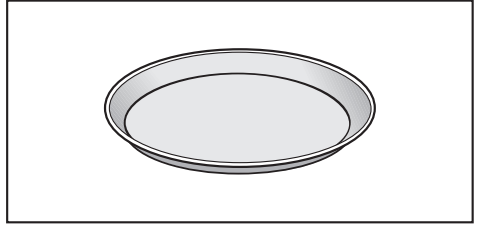
Accessoires en option

Poignée



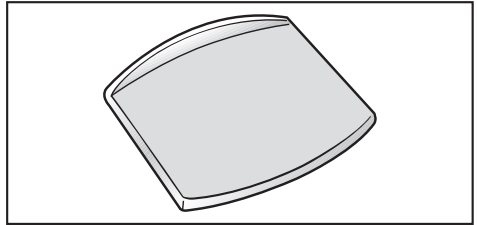
Pour sortir ou enfourner plaques à pâtisseries, grille et lèche-frite.

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.

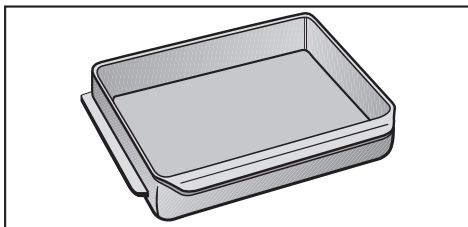
En argile réfractaire (chamotte) sa surface est émaillée.

A poser sur la grille.

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

Accessoires en option

Plat à rôtir



Contrairement aux autres plats à rôtir celui-ci s'enfourne directement dans les grilles-support du four. Il est doté d'une butée de sécurité comme la plaque à pâtisserie.

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.

Miele@home

Le système Miele@home vous permet de consulter à tout moment des informations sur une cuisson en cours.

Afin de pouvoir utiliser ces potentialités, vous avez besoin d'un système Miele@home et votre four doit être équipé du module de communication ((XKM 2000).

Vous trouverez davantage d'informations relatives au montage et à l'inscription du module de communication au chapitre "Miele@home" de ce mode d'emploi.

Un mode d'emploi spécial est également joint au système Miele@home.

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).

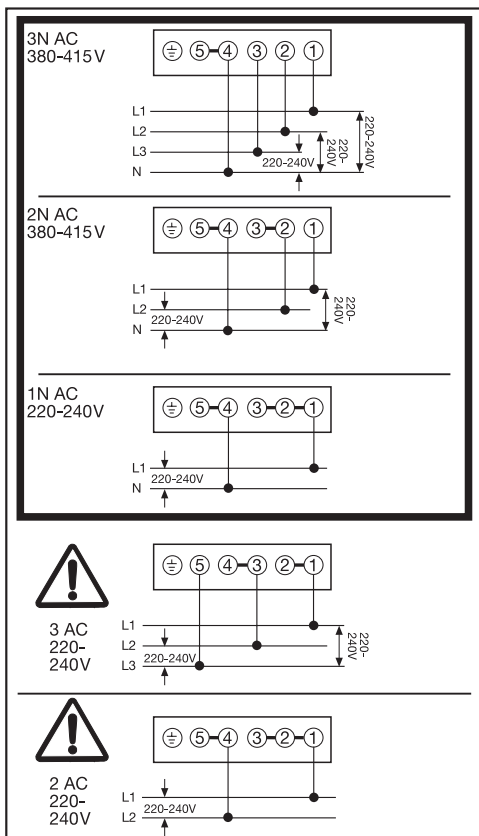
Les **indications de branchement** nécessaires sont fournies sur la plaque signalétique visible porte ouverte sous l'enceinte. Ces indications doivent absolument correspondre à celles du réseau.

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 faudra utiliser un câble de type H 05 W-F ou H 05 RR-F avec coupe transversale.

Branchement électrique

Schéma électrique



Four

Le câble d'alimentation n'est pas fourni.

Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05VV-F ou H 05 RR-F de la section appropriée, conformément au schéma électrique.

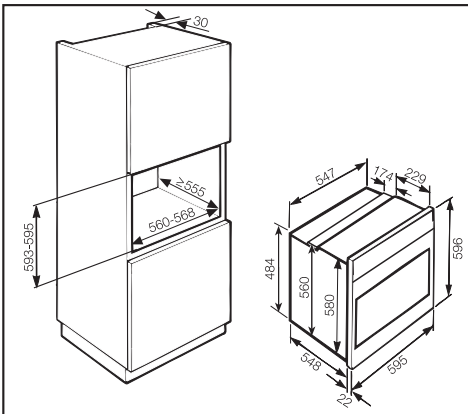
Puissance de raccordement, voir plaque signalétique.

Encastrement du four

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

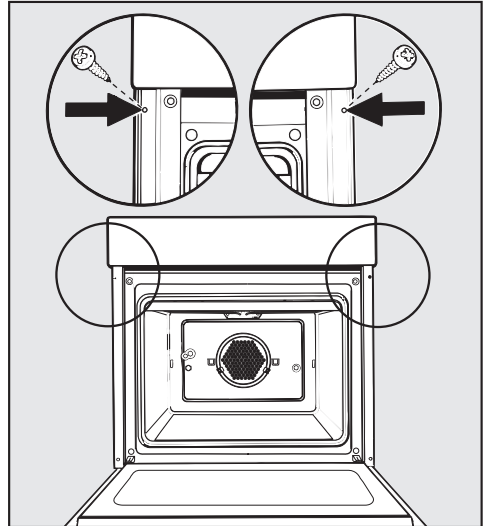
Lors de l'encastrement, vérifier les points suivants

- 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.

Pour être compatible avec le système@home, votre appareil doit être équipé du module de communication Miele@home.

Pose et inscription du module de communication Miele@home

- Mettre l'appareil hors tension.
- Dévisser les vis de fixation du four aux côtés de la niche.
- Tirez le four hors de la niche jusqu'à ce que le logement du module de communication Miele@home soit accessible.

Le logement est situé en haut de la paroi latérale droite du four.

- Mettre le module de communication Miele@home en place.
- Réenfoncez le four dans la niche et fixez-le.
- Branchez le four.

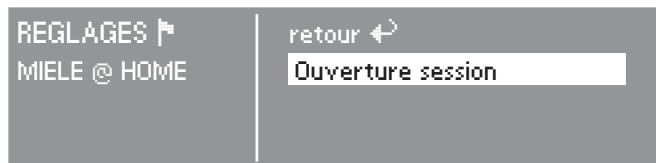
Attendez 60 secondes pour procéder à l'inscription du four dans le système Miele@home.

Veuillez également consulter le mode d'emploi de votre système Miele@home avant d'inscrire le module de communication.

- Mettre le module de communication Miele@home en marche.

- Mettez le four en marche et ouvrez le menu "Réglages 🚩".

Le point "Miele@home" est affiché dans la liste.



- Validez le point et sélectionnez "Ouverture session".
- Le processus d'inscription est lancé. Vous pouvez le suivre à l'écran. Il dure quelques minutes.
- Dès qu'il est terminé, le message "Ouverture session réussie".

Une fois l'ouverture de session effectuée, vous pouvez consulter des informations sur votre appareil avec l'unité centrale @, par exemple sur une cuisson programmée.

Votre unité centrale @ vous indique également avec un signal acoustique si un processus de cuisson était en cours ou si les aliments doivent être arrosés pendant un programme automatique.

Si l'ouverture de session échoue, réessayez. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le service après-vente.

Désinscription du module de communication Miele@home

Procédez à la désinscription (fermeture session) comme l'inscription (ouverture session).

Miele

MIELE S.A.S.

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

Tél. : 01 49 39 44 00

Fax : 01 49 39 44 72

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Show room

Espace encastrables

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 44 90 90 00

Service consommateurs

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

N°Azur 0 810 233 600

PRIX APPEL LOCAL

Service après-vente national du constructeur

N°Azur 0 810 06 1000

PRIX APPEL LOCAL

Accessoires et pièces détachées

Tél. : 01 49 39 44 66

Sous réserve de modifications / 22 / 1105

M.-Nr. 06 426 580 / 00

(H 4541, H 4641)

fr - FR