

Notice d'utilisation et de montage



Four H 5140 BP, H 5240 BP

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien MIELE**, disponibles à la vente :

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur www.boutique.miele.fr

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

fr - FR

Table des matières

Prescriptions de sécurité et mises en garde	5
Votre contribution à la protection de l'environnement	10
Description de l'appareil	11
Équipement	12
Commande du four	12
Dispositifs de sécurité	12
Sécurité enfants	12
Sécurité "oubli"	12
Ventilateur	12
Porte ventilée	12
Verrouillage de porte pour la pyrolyse	12
Fonction de nettoyage par pyrolyse	13
Surfaces avec traitement PerfectClean	13
Fonctions d'économie d'énergie	13
Accessoires	13
Plateau multi-usages et grilles avec butée de sécurité	13
Éléments de commande	14
Sélecteur de mode de cuisson	14
Sélecteur de température	15
Touches sensibles	15
Symboles sur l'affichage	16
Le triangle ▲ à l'écran	17
Modes de cuisson	18
Mise en service	20
Mise à l'heure	20
Programmation de l'heure	20
Nettoyage et première montée en température	21
Utilisation du four	22
Utilisation simple	22
Ventilateur	22
Température préprogrammée	22
Modification de la température	23
Témoin de température	23
Préchauffage	23
Départ différé et arrêt automatique de la cuisson	24
Programmation de la durée	24
Saisir la durée et différer la fin de cuisson	25

Table des matières

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

Table des matières

Données à l'intention des instituts de contrôle	48
Plats test suivant EN 60350	48
Classe d'efficacité énergétique suivant EN 50304	48
Nettoyage et entretien	49
Façade	49
Accessoires	50
Plateau multi-usages	50
Grille, gradins de support	50
Email PerfectClean	51
Enceinte	53
Nettoyage manuel de l'enceinte	53
Nettoyage pyrolytique de l'enceinte	54
Démontage de la porte	57
Désassembler la porte	58
Remettre la porte	61
Démontage des grilles-support	62
Abaisser la résistance de voûte + gril	63
Anomalies et défauts	64
Service Après Vente	67
Accessoires en option	68
Branchement électrique	70
Croquis cotés pour le montage	71
Dimensions de l'appareil et niche	71
Dimensions détaillées de la façade	72
Encastrement du four	73

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Lisez attentivement cette notice d'utilisation et de montage avant d'utiliser le four pour la première fois.

Elle contient des informations importantes concernant le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

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

Utilisation conforme

- ▶ Ce four est destiné à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple :
 - dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires
 - dans les exploitations agricoles
 - à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.
- ▶ Utilisez ce four exclusivement dans le cadre domestique pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et sécher des aliments.

Tout autre type d'utilisation est interdit. Miele n'est pas responsable de dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

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

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité du four. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- ▶ Les enfants sont autorisés à utiliser le four sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment le manipuler sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Empêchez les enfants de toucher le four en cours de fonctionnement. Le four se réchauffe au niveau de la vitre de porte, du bandeau de commande et des ouvertures de sortie de l'air de l'enceinte. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Risque de brûlure !
- ▶ En mode pyrolyse, la façade de l'appareil 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

Sécurité technique

► Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par le fabricant.

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

► Avant le montage, vérifiez l'absence de tout dommage visible. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un four endommagé peut mettre votre sécurité en danger !

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

► Avant de brancher le four, comparez impérativement les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

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

► Ne branchez pas ce four avec une rallonge ou une multiprise ne garantissant pas la sécurité requise (risque de surchauffe par ex.).

► Pour que le bon fonctionnement du four soit assuré, utilisez-le seulement après encastrement.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four.

Un contact éventuel avec les raccords sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques vous mettent en danger et peuvent entraîner des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

► La réparation du four pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant. Sinon, vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Pour les travaux d'installation/d'entretien ou les réparations, le four doit être déconnecté du réseau. Il n'est déconnecté du réseau que si l'une des conditions suivantes est remplie :

- les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
- la fiche de l'appareil est débranchée. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et non sur le câble d'alimentation.

► Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules garanties par le fabricant comme étant conformes aux conditions de sécurité.

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

► Le montage et la mise en service de ce four sur des unités mobiles (bateaux par ex.) 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 correcte

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

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

► Ne laissez pas le four fonctionner 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 !

► Veuillez respecter les temps de cuisson en modes "Multigril ", "Gril éco " et "Turbogrill ". Des temps de cuisson trop longs peuvent dessécher les aliments et même y mettre feu. Risque d'incendie !

► N'utilisez pas les modes "Multi-gril ", "Gril éco " et "Turbogrill " pour terminer la cuisson des petits pains et du pain précuit ou pour sécher les fleurs et les herbes. Risque d'incendie !

Utilisez dans ce cas "Chaleur tournante+ " ou "Chaleur sole-voûte ".

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Les boissons alcoolisées sont fréquemment utilisées pour la préparation des aliments.

L'alcool s'évapore à température élevée.

N'oubliez pas que, dans certaines conditions défavorables, la vapeur d'alcool risque de s'enflammer au contact des résistances chaudes. Risque d'incendie !

► Couvrez toujours les aliments que vous conservez au four. Leur humidité peut entraîner des points de corrosion. Vous éviterez également que les aliments ne 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 et réglez la température la plus basse possible.

N'éteignez surtout pas l'appareil. L'humidité de l'air présente dans l'enceinte augmenterait et l'eau condensée

- pourrait provoquer la formation de corrosion
- risquerait d'endommager le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement.

► Ne recouvrez jamais la sole du four avec une feuille d'aluminium en modes de cuisson "Chaleur sole-voûte "/ "Chaleur sole "/"Cuisson intensive "/"Chauffage accéléré .

L'émail pourrait se fissurer ou s'écailler en raison de l'accumulation de chaleur.

Ne disposez pas de poêles, de casseroles ou de plateaux sur la sole.

Si vous utilisez une plaque de cuisson

d'un autre fabricant, veillez à ce que l'espace entre le bas de la plaque et la sole du four soit d'au moins 6 cm.

► Ne versez jamais d'eau froide directement sur le plateau multi-usages ou dans l'enceinte du four tant que leurs surfaces sont encore chaudes. La vapeur d'eau qui se dégagerait peut provoquer des brûlures et l'émail risque d'être endommagé par le changement de température.

► Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment réchauffés. 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.

► Si vous utilisez de la vaisselle en matière synthétique, elle doit être adaptée au four. Sinon, elle risque de fondre à haute température. Le four risque d'être endommagé.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

► Evitez de déplacer des récipients, par ex. casseroles ou poêles, en frottant sur la sole du four. La surface de la sole risque d'être endommagée.

► Ne vous appuyez pas et ne déposez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte. Le four risque d'être endommagé. La porte supporte une charge maximale de 15 kg.

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

► Enlevez tous les accessoires de l'enceinte avant de commencer la pyrolyse. Enlevez notamment les gradins de support et les accessoires en option. Les températures élevées atteintes pendant la pyrolyse endommagent les accessoires.

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

Accessoires

► Les accessoires ne doivent être montés que s'ils sont agréés expressément par Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

Votre contribution à la protection de l'environnement

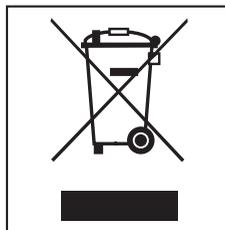
Enlèvement de l'emballage

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

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer.

Enlèvement de l'ancien appareil

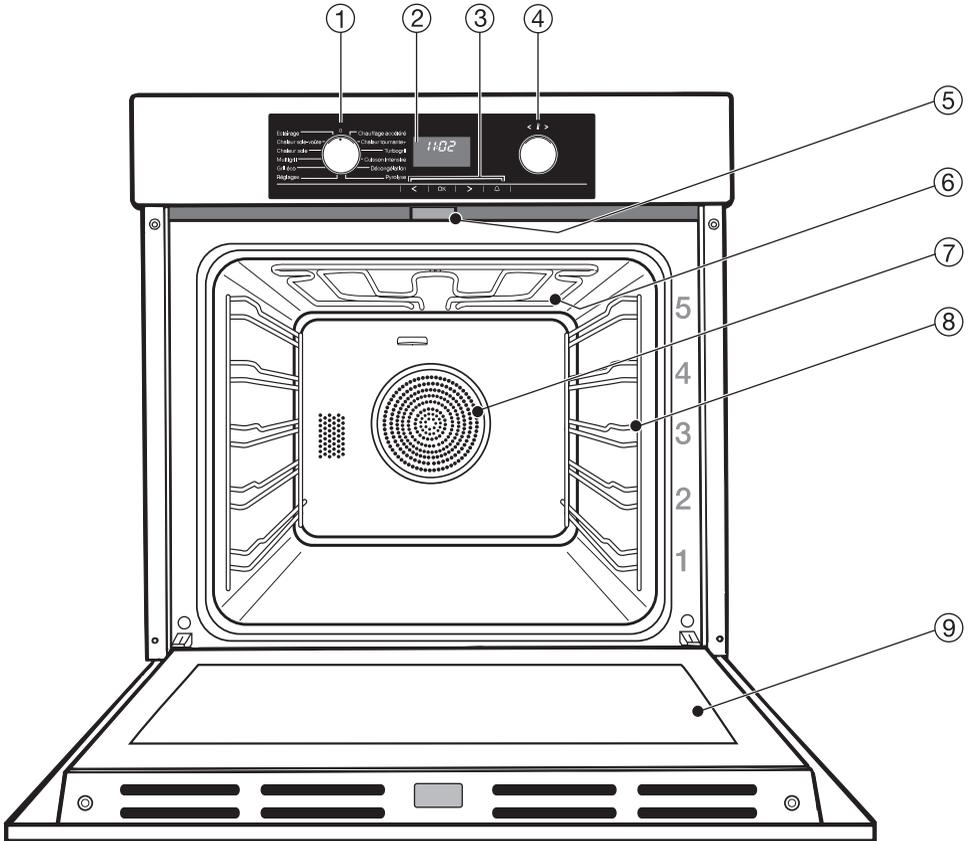
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adaptés à l'évacuation de ce type d'appareil. Informez-vous le cas échéant auprès de votre revendeur.

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

Description de l'appareil



- ① Sélecteur de mode de cuisson, escamotable en position 0
- ② Affichage
- ③ Touches sensibles <, OK, >, △
- ④ Sélecteur de température, escamotable
- ⑤ Verrouillage de porte pour la pyrolyse
- ⑥ Résistance de voûte/gril
- ⑦ Paroi arrière avec orifice d'aspiration ventilateur
- ⑧ Gradins de support - 5 niveaux
- ⑨ Porte

Équipement

Commande du four

Outre l'utilisation des différents modes de cuisson permettant de cuire, rôtir et griller, la commande du four sert aussi à activer

- l'horloge,
- la minuterie,
- le démarrage et l'arrêt automatiques de la cuisson,
- la sélection de réglages individuels.

Dispositifs de sécurité

Sécurité enfants

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

Sécurité "oubli"

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

Cette durée dépend du mode de cuisson choisi.

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

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

Ventilateur

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

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

Porte ventilée

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

Pendant le fonctionnement, de l'air circule dans la porte, de sorte que la vitre extérieure reste froide. La porte peut être démontée et désassemblée pour nettoyage.

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

Verrouillage de porte pour la pyrolyse

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

Fonction de nettoyage par pyrolyse

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

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

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

Surfaces avec traitement PerfectClean

Les surfaces

- des gradins de support,
- du plateau multi-usages,
- des grilles

ont été traitées avec le procédé PerfectClean.

Les propriétés anti-adhésives de ce type de revêtement permettent d'éviter que les aliments ne s'incrustent en cuisant et facilitent le nettoyage.

Tenez compte des conseils fournis au chapitre "Nettoyage et entretien".

Fonctions d'économie d'énergie

Affichage de l'heure

L'affichage de l'heure peut être désactivé pour économiser l'énergie. L'écran reste sombre et l'heure se déroule en arrière-plan (voir chapitre "Réglages").

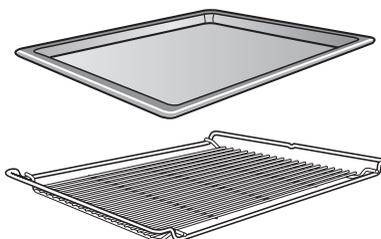
Elle n'est affichée à l'écran que lorsque vous utilisez l'appareil.

Accessoires

Votre four est équipé en série des accessoires suivants :

vous trouverez d'autres accessoires chez les revendeurs Miele ou au SAV, voir "Accessoires en option".

Plateau multi-usages et grilles avec butée de sécurité



Le plateau multi-usages et les grilles s'insèrent dans les rails des gradins de support, au niveau de cuisson souhaité.

Le plateau et les grilles sont équipés d'une butée de sécurité qui les empêche de glisser lorsqu'ils sont partiellement introduits.

Pour retirer le plateau ou les grilles, soulevez-les légèrement.



Si vous placez une grille sur le plateau, insérez ce dernier dans les rails d'un niveau de cuisson, la grille s'insérera automatiquement au-dessus.

Sélecteur de température

Le sélecteur de droite <  >

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

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

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

Touches sensibles

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

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

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

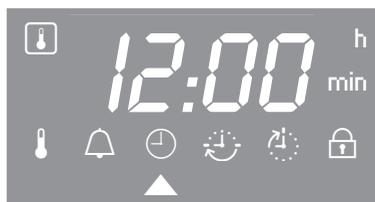
A chaque pression sur les touches sensibles < ou > le temps est modifié

- la durée  et l'heure d'arrêt  sont augmentées d'une minute à chaque fois.
- le temps de minuterie  est d'abord augmenté par pas de 5 s, puis par minute.

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

Éléments de commande

Symboles sur l'affichage



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

Position du sélecteur de mode de cuisson	Symboles	Fonction/signification
0		Heure
		Sécurité enfants
Mode de cuisson (excepté l'éclairage)		Témoin de température
		Température
		Heure
	et h	Durée
		Arrêt
	<i>P</i> et chiffre	Réglage
	<i>S</i> et chiffre	Statut du réglage
au choix	s'allume sous un symbole	La fonction s'affiche.
	clignote sous un symbole	La fonction a été sélectionnée et peut être modifiée.
au choix	et min	Minuterie

Le triangle ▲ à l'écran



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

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

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

Le **triangle ▲** clignote pendant env. 15 secondes.

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

Modes de cuisson

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

Votre four dispose de :

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

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

Modes de cuisson	Remarques
 Chaleur sole-voûte [Ⓐ + Ⓑ]	<ul style="list-style-type: none">– Pour la cuisson de recettes traditionnelles.– Pour préparer des soufflés.– Si vous utilisez des recettes anciennes, diminuez les températures indiquées dans les recettes de 10° C pour bien utiliser votre four. La durée de cuisson demeure la même.
 Chaleur sole [Ⓑ]	<ul style="list-style-type: none">– A choisir vers la fin de la cuisson, lorsque le plat doit être bien doré sur le dessous.
 Multigril [Ⓐ]	<ul style="list-style-type: none">– Toute la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.– Pour griller des pièces plates (steaks) en grande quantité.– Pour gratiner dans de grands plats.
 Gril éco [Ⓐ]	<ul style="list-style-type: none">– Seule la partie intérieure de la résistance est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.– Pour griller des pièces plates (steaks) en petite quantité.– Pour gratiner dans de petits plats.

Mode	Remarques
 Chauffage accéléré [(A) + (C) + (D)]	<ul style="list-style-type: none"> – Pour préchauffer le four. – Ensuite le mode de cuisson souhaité doit être choisi.
 Chaleur tournante+ [(C) + (D)]	<ul style="list-style-type: none"> – Pour les pâtisseries et la cuisson de viande. – Il est possible de cuire sur plusieurs niveaux en même temps. – Le réglage de la température est plus faible qu'en mode "Chaleur sole-voûte  car le flux d'air chaud atteint immédiatement l'aliment.
 Turbogrill [(A) + (D)]	<ul style="list-style-type: none"> – Les résistances et le ventilateur sont activés alternativement. – Pour griller les viandes de gros diamètre comme par ex. la volaille et les rôtis. – Le réglage de la température est plus faible qu'en mode Multigrill /"Gril éco  car le flux d'air chaud atteint immédiatement l'aliment.
 Cuisson intensive [(B) + (C) + (D)]	<ul style="list-style-type: none"> – Pour cuire les gâteaux à garniture humide. – La cuisson intensive ne convient pas pour la cuisson de pâtisseries plates et pour les rôtis, car le jus de cuisson fonce trop.
 Décongélation [(C) + (D)]	<ul style="list-style-type: none"> – Pour décongeler les produits surgelés en douceur.

Mise en service

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

Mise à l'heure

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

A l'écran

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



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

Les heures sont confirmées, les minutes clignotent.

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

Les minutes sont confirmées.

L'heure est enregistrée.

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

L'heure clignote une fois le courant rétabli et doit ensuite être confirmée avec la touche sensitive OK.

Programmation de l'heure

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

Le réglage de l'heure a été modifié.

Nettoyage et première montée en température

- Enlevez le cas échéant
 - les autocollants.
 - le film de protection sur la façade.

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

Avant d'utiliser le four, vous devez

- sortir les **accessoires** du four et les laver.
- **faire fonctionner le four une fois à vide** pour éliminer plus rapidement les odeurs que dégagent généralement les appareils neufs.
- Avant de faire chauffer le four, nettoyez-le avec une éponge propre afin de le débarrasser de la poussière et des restes d'emballage.
- Pressez sur les sélecteurs de mode de cuisson et de température pour les faire ressortir.
- Réglez "Chaleur tournante+ " avec le sélecteur de mode de cuisson.

La température préprogrammée de 160 °C est affichée.

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

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

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

Aérez bien la pièce pendant ce temps. Faites en sorte que l'odeur ne se répande pas dans d'autres pièces.

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

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

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

Utilisation du four

Utilisation simple

- Enfourez les aliments.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité (par ex. "Chaleur tournante+").

L'affichage indique :



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

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

Vous pouvez suivre la montée en température sur l'affichage. Dès que la température sélectionnée est atteinte pour la première fois, un signal retentit. Voir chapitre "Réglages  - P 2".

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

Ventilateur

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

Température préprogrammée

Dès qu'un mode de cuisson est sélectionné, la **température préprogrammée** apparaît.

Mode de cuisson	Température préprogrammée
 Chaleur tournante+	160 °C
 Cuisson intensive	170 °C
 Chaleur sole-vôte	180 °C
 Chaleur sole	180 °C
 Turbogril	200 °C
 Multigril	240 °C
 Gril éco	240 °C
 Décongélation	Heure
 Chauffage accéléré	160 °C

Modification de la température

Si la température préprogrammée ne correspond pas aux indications de la recette, vous pouvez la modifier par paliers de 5° avec le sélecteur de température, dans la plage de températures indiquée.

Mode de cuisson	Plage de températures
 Chaleur tournante+	30 -250 °C
 Cuisson intensive	50 -250 °C
 Chaleur sole-voûte	30 -280 °C
 Chaleur sole	100 -280 °C
 Turbogril	50 – 260 °C
 Multigril	200 – 300 °C
 Gril éco	200 – 300 °C
 Décongélation	–
 Chauffage accéléré	30 -250 °C

Témoin de température

A côté de la température figure également le **témoin de température**  sur l'affichage. Il s'allume lorsque le chauffage de l'enceinte est activé.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte,

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

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

Préchauffage

Vous pouvez placer la plupart des plats dans un four froid pour pouvoir exploiter la chaleur dès la phase de montée en température.

Toutefois, dans certains cas, il est recommandé de préchauffer le four.

En mode **Chaleur tournante+**  pour

- la cuisson des pâtes à pain complet,
- la cuisson des rosbifs et filets de bœuf.

En mode **Chaleur sole-voûte**  pour

- la cuisson des gâteaux / petits gâteaux exigeant un temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- la cuisson des pâtes délicates (génoise),
- la cuisson des pains complets,
- la cuisson des rosbifs et filets de bœuf.

N'utilisez pas le mode "Chauffage accéléré  pendant la phase de préchauffage pour les pizzas et les pâtes délicates (génoise, gâteaux secs).

Sinon, ce type d'aliments risque de dorer trop vite sur le dessus.

Pour préchauffer :

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

Utilisation du four

Départ différé et arrêt automatique de la cuisson

Vous pouvez programmer un départ différé en réglant l'arrêt automatique de la cuisson et la durée ou encore programmer une durée.

Pour cet arrêt automatique, entrez soit une durée, soit une durée et une heure d'arrêt.

La durée de cuisson maximale s'élève à 12 heures.

Le démarrage et l'arrêt automatiques de la cuisson sont conseillés pour le rôtissage.

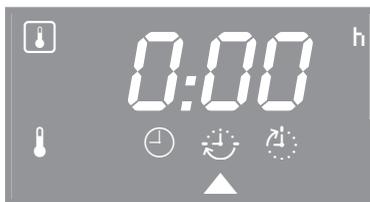
Ne programmez pas un départ différé trop long pour la pâtisserie. La pâte risque de se dessécher et la levure de perdre de son efficacité.

Programmation de la durée

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

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

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



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

"0:00" s'affiche.

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

Si aucune autre fonction n'est activée, vous pouvez suivre l'écoulement de la durée sur l'affichage.

Saisir la durée et différer la fin de cuisson

Pour démarrer et arrêter la cuisson automatiquement, vous devez saisir la durée et l'heure d'arrêt.

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.

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

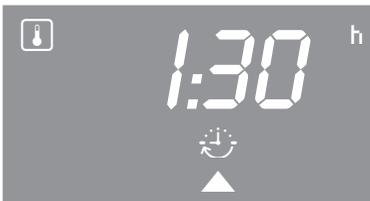
Tout d'abord, **saisir la durée de cuisson** :



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

"0:00" s'affiche.

- Appuyez sur la touche sensitive OK.

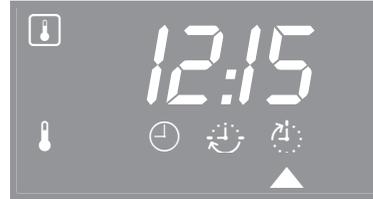


- Tant que le triangle ▲ clignote, saisissez la durée (1:30) souhaitée en

heures:minutes à l'aide du sélecteur de température ou de la touche >.

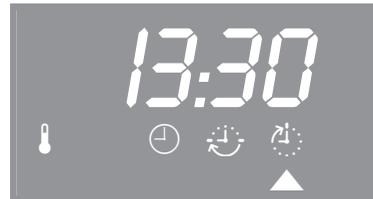
- Appuyez sur la touche sensitive OK.

Ensuite, **différer l'arrêt de la cuisson** :



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

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



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

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

L'heure d'arrêt reste affichée tant que vous ne déplacez pas le triangle sous une autre fonction.

Dès que l'heure de départ de la cuisson est atteinte (13h30 - 1h30 = 12h00), le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur sont enclenchés.

Utilisation du four

Fin d'une cuisson

Après la cuisson

- le chauffage de l'enceinte s'arrête automatiquement
 - le ventilateur reste en marche
 - le symbole  clignote (fin).
 - un signal retentit lorsque la fonction Signal sonore est activée (voir "Réglages  - P 2).
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur "0".

Les signaux acoustiques et optiques sont désactivés.

- Sortez les aliments du four.

Vérifier / modifier les temps saisis

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

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

Suppression des temps programmés

- Régler la durée sur "0:00" ou tourner le sélecteur de mode de cuisson sur "0".

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

Minuterie indépendante

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

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

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

Programmation de la minuterie

- Effleurez la touche .



"0:00" s'affiche.

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

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

A la fin du temps programmé avec la minuterie

- le symbole  clignote.
- Un signal sonore retentit s'il était activé (voir chapitre "Réglages  - P 3").
- le temps écoulé depuis la fin de la minuterie est compté.

- Effleurez la touche OK à la fin.

Supprimer la minuterie

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

Réglages

Des réglages sont effectués en usine sur votre appareil.

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

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

Modifier le statut d'un réglage

- Sélectionnez "Réglages .



L'afficheur indique "P 1".

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



Le statut actuel "5" est affiché.

- Modifiez le chiffre du statut avec la touche < ou >.
- Effleurez la touche OK.

La modification du statut est enregistrée.

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

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

Après une panne de courant, les modifications sont conservées.

Sécurité enfants

Ce four dispose d'une **sécurité enfants** .

Celle-ci prévient tout enclenchement involontaire du four.

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



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



- Tant que le triangle ▲ clignote sous le symbole , vous pouvez choisir soit "I" soit "0" avec la touche sensitive < ou > pour la sécurité enfants.
"0" = **désactivée**
"I" = **activée**
- Validez le réglage avec la touche sensitive OK.

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

Le symbole  vous indique que la sécurité enfants est activée.

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

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

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

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

Moules

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

Chaleur tournante+ , Cuisson intensive

Tout matériau résistant aux hautes températures peut être utilisé.

Chaleur sole-voûte

Utilisez des moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, aluminium mat ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.

Les moules clairs et brillants ne permettent pas aux pâtisseries de dorer suffisamment et de façon régulière, voire dans certains cas de cuire correctement.

Papier sulfurisé

Grâce aux propriétés anti-adhésives du PerfectClean, il n'est **pas nécessaire de beurrer ou de poser du papier sulfurisé** sur le **plateau multi-usages**.

Les aliments cuits sont faciles à détacher.

Le papier sulfurisé est nécessaire avec

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

Moule rectangulaire

Disposez les moules rectangulaires ou de forme allongée de biais dans l'enceinte. Ceci permet de bien répartir la chaleur dans le moule et d'obtenir une cuisson régulière.

Conseils pour la pâtisserie

Remarques sur les indications du tableau

Température, temps de cuisson

La cuisson sera plus saine et votre plat agréablement doré si vous respectez les points suivants :

- Sélectionnez la température **la plus faible** indiquée dans le tableau. Ne dépassez pas la température indiquée dans le tableau de cuisson. Les températures plus élevées réduisent le temps de cuisson mais ne dorent pas bien les plats. Il peut même arriver que les aliments ne cuisent pas bien.
- Une fois le temps de cuisson **le plus court** écoulé, vérifiez si les aliments sont cuits. Pour vérifier que les gâteaux et petits sablés sont cuits, piquez un cure-dent dans la pâte. Si celui-ci ressort sec, le plat est cuit.

Niveau de cuisson

Les niveaux de cuisson sont comptés à partir du bas.

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

- * En cas de pâtisserie humide, de gâteau ou de pain, ne pas enfourner plus de deux plaques de cuisson simultanément.

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

Produits surgelés

Pour cuire les surgelés (**gâteaux ou pizzas**) choisissez la température de cuisson la plus faible indiquée sur le paquet. Faites cuire ces plats sur la grille, avec du papier sulfurisé. Au contact des produits surgelés, le plateau multi-usages peut se déformer, de sorte qu'il ne peut plus être enlevé tant qu'il est chaud. Chaque utilisation provoque une déformation du plateau.

Les produits surgelés tels que les **frites**, ou les **pommes noisette** peuvent être cuits sur le plateau multi-usages. Pour cuire ces aliments surgelés de façon saine, disposez du papier sulfurisé en dessous et réglez la plus faible des températures indiquées sur l'emballage. Retournez plusieurs fois l'aliment.

Tableau de cuisson des pâtisseries

Chaleur tournante+

Pâtisseries/petits gâteaux	Température en °C	Niveau de cuisson recommandé	Temps ¹⁾ in minutes
Pâte à gâteau			
Quatre-quarts	150 – 170	2	60 – 70
Cake, marbré (moule)	150 – 170	2	60 – 80
Tarte aux fruits avec meringue ou nappage (plateau)	150 – 170	2	45 – 50
Tarte aux fruits (plateau)	150 – 170	2	35 – 55
Tarte aux fruits (moule)	150 – 170	2	55 – 65
Petits gâteaux ³⁾	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	20 – 25
Génoise³⁾			
Gâteau (3 à 6 oeufs) ³⁾	160 – 180	2	25 – 35
Gâteau roulé ²⁾	160 – 180	2	20 – 25
Pâte brisée			
Fond de tarte	150 – 170	2	20 – 25
Petits gâteaux ³⁾ (gâteaux secs)	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	15 – 25
Tarte au fromage blanc	150 – 170	2	70 – 90
Tourte aux pommes	150 – 170	2	50 – 70
Tarte aux abricots avec glaçage	150 – 170	2	55 – 75
Quiche ²⁾	190 – 210	2	25 – 35
Pâte levée			
Faire lever la pâte	30 – 50	Sole de l'enceinte ⁵⁾	15 – 30
Kouglof	150 – 170	2	50 – 60
Gâteaux aux fruits (dans plateau)	150 – 170	2	35 – 45
Pain blanc	160 – 180	2	40 – 50
Pain complet ²⁾	160 – 180	2	40 – 50
Pizza (dans plateau) ³⁾	170 – 190	2	50 – 60
Tarte à l'oignon	170 – 190	2	35 – 45
Chaussons aux pommes	170 – 190	2	35 – 45
Pâte à chou³⁾ , choux	160 – 180	1, 3 ⁴⁾	30 – 40
Pâte feuilletée	170 – 190	1, 3 ⁴⁾	20 – 25
Meringues, macarons	120 – 140	1, 3 ⁴⁾	25 – 50

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

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

2) Préchauffer l'enceinte.

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

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

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

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

Tableau de cuisson des pâtisseries

Chaleur sole-voûte

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

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

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

2) Préchauffer l'enceinte.

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

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

5) Niveau de cuisson pour la pâte levée.

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

Tableau de cuisson des pâtisseries

Cuisson intensive

Convient spécialement pour

- Gâteaux avec garniture humide, par ex. tarte aux prunes, quiche.
- Gâteau avec nappage sans fond précuit.

Pâtisseries/petits gâteaux	Température en °C	Niveau de cuisson recommandé	Temps ¹⁾ in minutes
Pâte à gâteau			
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plateau)	150 – 170	2	30 – 35
Pâte brisée			
Tarte au fromage	150 – 170	2	65 – 75
Tourte aux pommes	150 – 170	2	50 – 60
Gâteau aux abricots avec glaçage	150 – 170	2	50 – 60
Quiche	190 – 210	1 ou 2	25 – 30
Pâte levée			
Pizza (dans plateau) ²⁾	170 – 190	2	40 – 50
Tarte à l'oignon	170 – 190	2	25 – 35

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

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

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

Quelques conseils pour le rôtissage

Recommandations	Remarques
Mode de cuisson Chaleur tournante+ 	Vous pouvez également utiliser la "Chaleur sole-voûte  ".
Plats de cuisson Tout plat résistant aux hautes températures	Plat à rôtir, cocotte, plat en verre, sachet de rôtissage, cocotte en terre, grille sur plateau multi-usages Nous recommandons le rôtissage dans une cocotte, étant donné <ul style="list-style-type: none"> – qu'il reste suffisamment de jus pour préparer la sauce – que l'enceinte ne se salit pas autant qu'avec une grille.
Niveau de cuisson 2e à partir du bas	
Préchauffage pas nécessaire	Placer le récipient sur la grille dans l'enceinte froide. Exception : la préparation des rosbifs et filets de bœuf.
Température Voir tableau de rôtissage	<ul style="list-style-type: none"> – Régler une température plus élevée que celle indiquée. La viande va brunir mais elle ne sera pas cuite. – Avec "Chaleur tournante+ ", régler la température à env. 20 °C de moins qu'avec la "Chaleur sole-voûte ". – Pour les rôtis de plus de 3 kg, régler une température inférieure d'env. 10 °C à celle indiquée dans le tableau de rôtissage. La cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit uniformément et devient croustillante. – Pour le rôtissage sur la grille, régler une température inférieure d'env. 20 °C à celle du rôtissage en cocotte.
Temps de rôtissage Voir tableau de rôtissage	Déterminer le temps de rôtissage : multiplier l'épaisseur de la pièce à rôtir par la durée/cm : <ul style="list-style-type: none"> – Bœuf/gibier : 15 – 18 min/cm – Porc/veau/agneau : 12 – 15 min/cm – Rosbif/filet : 8 – 10 min/cm

Conseils

Pour dorer les plats

La viande dore vers la fin du temps de cuisson. Pour que la viande soit bien dorée, enlevez le couvercle à mi-cuisson.

Temps de repos

Une fois le rôtissage terminé, sortez le rôti de l'enceinte, enrroulez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer env. 10 min. Ceci réduit la perte de jus au moment de la découpe.

Cuisson de la volaille

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

Cuisson de la viande congelée

Vous pouvez rôtir les viandes surgelées jusqu'à 1,5 kg sans les décongeler auparavant.

Le temps de cuisson se prolonge d'env. 20 minutes par kg.

Tableau de rôtissage

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

1) avec préchauffage

2) retourner à mi-cuisson

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

Conseils relatifs à la cuisson basse température

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

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

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

Le résultat est très tendre et juteux.

Attention :

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

Vidange

Le mieux est d'utiliser la grille et le plat universel.

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

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

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

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

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

Conseils relatifs à la cuisson basse température

Temps de cuisson/ températures à coeur

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

* pièce désossée

Conseils

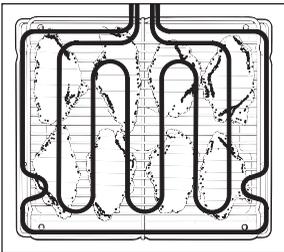
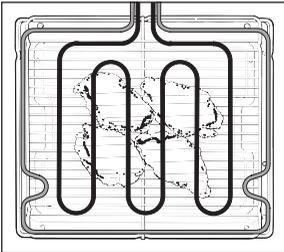
En raison des faibles températures de cuisson et de cuisson à coeur,

- la viande peut être maintenue au chaud sans problème, en la conservant au four jusqu'à ce qu'elle soit servie. Le résultat de cuisson n'est pas affecté.
- la viande a une température de dégustation optimale : dressez-la sur les assiettes préchauffées et servez-la avec une sauce très chaude afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Quelques conseils pour les grillades

 Pour griller, fermez la porte.

Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur ne peut plus assurer automatiquement la circulation et le refroidissement de l'air chaud dégagé par l'enceinte. Les éléments de commande chauffent. Risque de brûlure !

Modes de cuisson	Remarques
Multigril  :	Convient à une grande quantité de grillades plates et pour gratiner dans des moules grand format. Toute la résistance gril chauffe et rougit. 
Gril éco  :	Convient à une petite quantité de grillades plates et pour gratiner dans des moules petit format. La partie centrale de la résistance gril chauffe et rougit. 
Turbogrill  :	Convient aux grillades épaisses, par ex. volaille, rôtis.

Quelques conseils pour les grillades

Recommandations	Remarques
Ustensiles de cuisson Grille sur plateau multi-usages	
Niveau de cuisson à partir du bas Voir tableau des grillades	Grillades plates sur niveau 4 ou 5 Grillades épaisses sur niveau 3 ou 4
Préchauffage nécessaire	Préchauffer la résistance gril env. 5 minutes en laissant la porte fermée.
Température Voir tableau des grillades	<ul style="list-style-type: none">– Grillades plates (par ex. côtelettes, steaks) : 275 °C– Grillades épaisses (par ex. volaille, rôtis) : 240 °C– Ne pas régler une température plus élevée que celle indiquée. La viande va brunir mais elle ne sera pas cuite.
Temps de cuisson Voir tableau des grillades	<ul style="list-style-type: none">– Tranches de viande/darnes plates env. 6 – 8 minutes par côté. Les pièces plus épaisses nécessitent plus de temps pour chaque côté.– Pour les rôtis roulés env. 10 minutes par cm d'épaisseur.– Retournez les grillades à mi-cuisson.

Quelques conseils pour les grillades

Préparation des grillades

Rincez rapidement la viande sous un jet d'eau froide et essuyez-la. Ne salez pas les grillades avant la cuisson pour éviter qu'elles ne perdent leur jus.

Badigeonnez la viande maigre d'huile. Les autres graisses noircissent facilement et dégagent de la fumée.

Nettoyer les poissons plats et les darnes, les saler et les arroser de jus de citron.

Griller sur la grille



- Posez la grille sur le plateau multi-usages.
- Posez les grillades.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Préchauffez la résistance gril env. 5 minutes en laissant la porte fermée.
- Enfournes les grillades et fermez la porte.
- Retournez les grillades à mi-cuisson.

Conseils

Faites cuire de préférence des grillades de même épaisseur de façon à avoir des temps de cuisson homogènes.

Si, pendant la cuisson, de grosses pièces de viande sont déjà très dorées en surface mais pas cuites à l'intérieur, vous pouvez placer les grillades à un niveau de cuisson inférieur ou poursuivre la cuisson à une température moins élevée.

Appuyez sur la viande avec le dos d'une cuillère pour vérifier où en est la cuisson :

- si elle est encore très élastique, l'intérieur est très rouge (bleu)
- si elle est moins souple, l'intérieur est rouge (saignant)
- si la cuillère s'enfonce difficilement, la viande est bien cuite (à point).

Tableau des grillades

Préchauffez la résistance grill environ 5 minutes, porte fermée.

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

1) Retourner à mi-cuisson

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

Attention :

- sortez les produits de leurs emballages et disposez-les sur le plateau multi-usages ou dans un plat pour les décongeler.
- placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plateau multi-usages en-dessous. Ainsi la volaille ne baignera pas dans l'eau de décongélation.

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

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

Temps de décongélation

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

Plats	Poids	Temps en minutes
Poulet	800 g	90 – 120
Viande	500 g	60 – 90
	1 000 g	90 – 120
Saucisses	500 g	30 – 50
Poisson	1 000 g	60 – 90
Fraises	300 g	30 – 40
Gâteau au beurre	500 g	20 – 30
Pain	500 g	30 – 50

Stérilisation des conserves

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

Récipients pour les conserves

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

N'utilisez jamais de boîtes de conserve !

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

1) Insérer le plat multi-usages au niveau de cuisson 1 à partir du bas et poser les bocaux dessus.

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

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

Après la stérilisation

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

Vérifiez ensuite que tous les bocaux sont fermés.

Préparation de plats cuisinés

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

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

Faites cuire les gâteaux ou pizzas surgelés sur la grille, avec du papier sulfurisé. Au contact des produits surgelés, le plateau multi-usages peut se déformer, de sorte qu'il ne peut plus être enlevé tant qu'il est chaud. Chaque utilisation entraîne une nouvelle déformation.

Vous pouvez faire cuire les produits surgelés tels que les frites, pommes noisette ou produits similaires sur le plateau multi-usages.

Exemple de plats cuisinés

Plats	Température en °C *	Niveau de cuisson à partir du bas*	Temps en minutes *	Remarque
Gratins de pommes de terre, de pâtes ou de légumes	250	2	20 – 25	plat à gratin
Lasagnes, cannelloni	190	2	35 – 40	emballage ouvert
Croque-monsieur, panini	200	2	12 – 15	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Pizza précuite	200	2	12 – 20	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Mini-pizza précuite	220	2	8 – 10	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Galettes, beignets et pommes noisette	220	2	12 – 20	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Quiche lorraine	220	2	12 – 15	sur la grille recouverte de papier sulfurisé

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

Données à l'intention des instituts de contrôle

Plats test suivant EN 60350

Aliment	Plat, 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 plat universel	Chaleur tournante plus	2	140 ²⁾	40-47	non
	2 plats universels ¹⁾	Chaleur tournante plus	1, 3	140 ²⁾	42-49	non
	1 plat universel	Chaleur solevoûte	2	160 ²⁾	22-28	oui
Muffins (8.4.2)	1 plat universel	Chaleur tournante plus	2	160 ²⁾	28-32	non
	2 plats universels	Chaleur tournante plus	1, 2	160 ²⁾	29-34	non
	1 plat universel	Chaleur solevoûte	2	160 ²⁾	22-26	oui
Biscuit de Savoie (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur tournante plus	1	170 ²⁾	28-34	non
	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur solevoûte	1	180 ²⁾	24-28	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur tournante plus	1	160 ²⁾	80-90	non
	Moule démontable Ø 20 cm	Cuisson intensive	1	160 ²⁾	75-85	non
	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur solevoûte	1	170 ²⁾	70-80	non
Griller du pain (9.1)	Grille	Multigril	2	275	3,5-4,5	non
Grillade de steaks (9.2)	Grille sur le plat universel	Multigril	4	275	recto 8-13 verso 5-10	oui, 5 min.

1) Retirez les plats 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 ". Voir chapitre "Préchauffage".

Classe d'efficacité énergétique suivant EN 50304

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

Les valeurs ont été mesurées avec le mode de cuisson "Chaleur tournante+ ".

 N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four. La vapeur risque d'humidifier les pièces sous tension de l'appareil et de provoquer un court-circuit.

Façade

Il est recommandé d'éliminer immédiatement les salissures de la façade de l'appareil.

Sinon, les salissures risquent de ne plus pouvoir être éliminées et d'entraîner une coloration ou une altération de la surface.

Nettoyez la façade avec une éponge douce propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibre propre et humide. Essuyez-les ensuite avec un chiffon doux.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Sur les surfaces en verre, les rayures peuvent provoquer des fissures.

L'emploi de produits nettoyants inappropriés peut entraîner la décoloration ou l'altération de toutes les surfaces.

Évitez d'endommager les surfaces ! Pour le nettoyage, n'utilisez pas

- de produits nettoyants à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produits anticalcaire,
- de produits nettoyants abrasifs comme par ex. les poudres et le lait à récurer,
- de produits nettoyants contenant des solvants,
- de produits pour inox,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de sprays pour fours,
- de produits nettoyants pour verre,
- de brosses dures ou d'éponges avec tampon abrasif, comme par ex. les éponges à récurer,
- de grattoirs métalliques acérés.

Nettoyage et entretien

Accessoires

Enlevez tous les accessoires de l'enceinte avant de commencer la pyrolyse. Retirez également les gradins de support. Les températures élevées atteintes pendant la pyrolyse endommageraient les accessoires.

Plateau multi-usages

La surface émaillée a été **traitée avec le procédé PerfectClean**.

Tenez compte des conseils de nettoyage et d'entretien indiqués au chapitre "Email à revêtement PerfectClean".

Grille, gradins de support

La surface chromée a été **traitée avec le procédé PerfectClean**.

Pour la grille et les gradins de support, appliquez les mêmes conseils de nettoyage et d'entretien que pour l'email à revêtement PerfectClean, voir le chapitre "Email à revêtement PerfectClean".

Email PerfectClean

Surfaces avec traitement PerfectClean :

- Plateau multi-usages

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

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

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

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

Vous pouvez couper les aliments sur le revêtement PerfectClean comme avec les plaques en émail courantes.

N'utilisez pas de couteau céramique sur les surfaces à traitement PerfectClean car il pourrait les rayer.

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

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

L'effet anti-adhésif se dégrade par la recuisson de résidus d'aliments provenant d'utilisation précédentes.

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

Pour éviter toute détérioration des surfaces PerfectClean, évitez :

- les produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- les produits nettoyants pour tables de cuisson vitrocéramique,
- la laine d'acier,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges contenant des restes de produit abrasif,
- les sprays pour fours sur les surfaces PerfectClean si le temps d'action est trop long ou à une température trop élevée.
- le lavage en lave-vaisselle.
- évitez également de frotter excessivement à un seul endroit avec un ustensile de nettoyage très abrasif.

Nettoyage et entretien

Rincez soigneusement les restes de produit nettoyant à l'eau claire car les traces peuvent aussi nuire à l'effet anti-adhésif.

En cas de **salissures normales** nettoyez les surfaces PerfectClean de préférence avec une éponge spéciale vaisselle, de l'eau très chaude et du produit vaisselle.

Utilisez le côté grattoir de l'éponge si nécessaire.

Faites ramollir les résidus dans un bain lessiviel pendant quelques minutes, cela facilitera le nettoyage.

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

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

En cas d'utilisation du nettoyant spécial pour fours Miele, le temps d'action indiqué sur l'emballage peut être rallongé.

Si nécessaire, vous pouvez utiliser éventuellement le côté grattoir d'une éponge après avoir laissé agir le spray/nettoyant pour four.

Répétez ces étapes si nécessaire.

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

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

La surface se nettoie bien avec les produits indiqués.

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

Sachez en outre que :

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

Enceinte

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

Cet émail est particulièrement dur et présente une surface très lisse antiadhésive.

Nettoyage manuel de l'enceinte

Laissez refroidir l'enceinte avant son nettoyage manuel.
Risque de brûlure !

Nettoyez l'enceinte et la face intérieure de la porte de préférence après chaque utilisation. Au fil des cuissons, les salissures s'incrument et rendent le nettoyage manuel plus difficile. Au pire, les salissures tenaces risquent même d'endommager les surfaces.

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'endommager en le frottant ou en utilisant un produit abrasif.

La plupart des salissures peuvent être éliminées avec une éponge, du liquide vaisselle doux et de l'eau chaude.

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

Respectez impérativement les indications du fabricant si vous utilisez du spray pour four.

* Les spirales douces, comme par ex. la Fleur de vaisselle de Spontex, peuvent être utilisées.

Pour faciliter le nettoyage manuel, vous pouvez

- déposer la porte
- désassembler la porte
- retirer les gradins de support
- abaisser la résistance de voûte/gril.

A ce sujet, consultez les chapitres correspondants aux pages suivantes.

Nettoyage et entretien

Nettoyage pyrolytique de l'enceinte

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

Enlevez les salissures grossières de l'enceinte avant de commencer la 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'endommager en le frottant ou en utilisant un produit abrasif.

Retirez tous les accessoires de l'enceinte du four avant de lancer la pyrolyse. Ceci s'applique également aux gradins de support et aux accessoires en option.

Les températures élevées atteintes pendant la pyrolyse endommagent les accessoires.

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

Empêchez les enfants de toucher la porte pendant la pyrolyse. Risque de brûlure !

Au début de la pyrolyse, la porte est automatiquement verrouillée.

Suivant le degré de salissure, vous pouvez choisir entre trois fonctions de nettoyage à durée fixe :

- **PY 1** (durée d'env. 2 heures)
- **PY 2** (durée d'env. 2 heures 15 min)
- **PY 3** (durée d'env. 2 heures 30 min)

Une fois écoulée la durée programmée, la porte est déverrouillée.

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

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

Démarrer la pyrolyse

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



- La touche sensitive < ou > permet de choisir entre *PY 1*, *2* et *3*.
- Démarrez la durée de pyrolyse souhaitée avec la touche sensitive OK.



Dans les cinq premières minutes, vous pouvez **différer l'arrêt de la pyrolyse**, par exemple pour profiter des tarifs de nuit. Pour cela :

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

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

Après la pyrolyse

- *PYE* s'affiche
- le symbole  clignote
- un signal retentit lorsque la fonction Signal sonore est activée (voir "Modification des réglages").
- Tournez 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 retentit toutes les cinq minutes (si activé) à l'issue de la pyrolyse. Ce **programme de rappel** peut durer jusqu'à 30 minutes.

Nettoyage et entretien

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. Elle s'enlève avec une éponge de vaisselle, un racloir pour verre ou une spirale douce (fleur de vaisselle Spontex) et du liquide vaisselle.

Les taches de jus de fruits peuvent entraîner une coloration durable de 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 four est arrêté
- si un autre mode est sélectionné pendant la pyrolyse.
"PY" clignote et  s'affiche.
- en cas de panne de courant.
"PY" et  s'affichent.

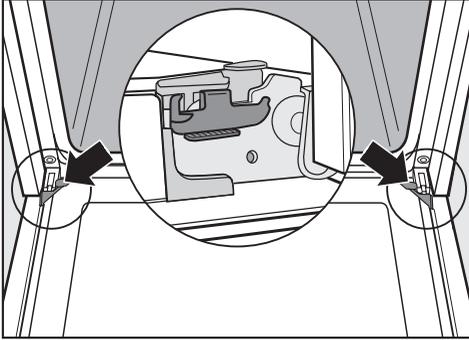
Arrêtez également le four dans les deux derniers cas.

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

Redémarrez la pyrolyse si vous le souhaitez.

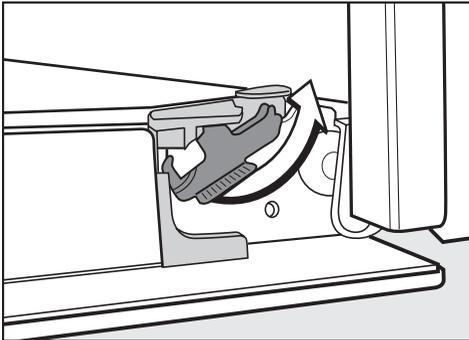
Démontage de la porte

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



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

- Ouvrez complètement la porte.



- Déverrouillez les étriers de blocage des charnières en les tournant. Tournez les étriers de blocage jusqu'à la butée en position diagonale.

- Fermez la porte jusqu'à la butée.

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



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

Ne sortez pas la porte par la poignée. La poignée pourrait rompre et les vitres pourraient être cassées.

Veillez à ne pas coincer la porte en la retirant.

Nettoyage et entretien

Désassembler la porte

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

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

Si les vitres sont salies, vous pouvez désassembler la porte pour les nettoyer.

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

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

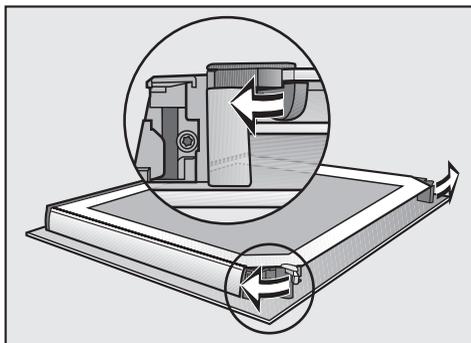
N'utilisez pas de spray pour four. Vous risquez d'endommager les profilés aluminium.

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

Mettez les vitres de côté dans un endroit sûr pour éviter qu'elles ne se cassent.

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

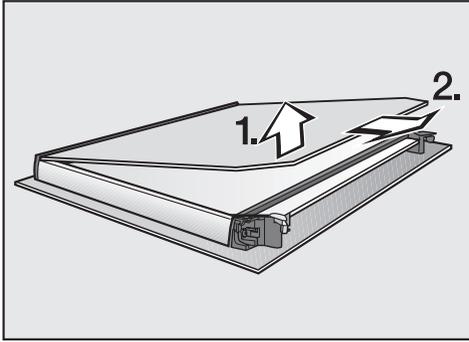
- Posez la porte sur une surface plane et lisse (un torchon par exemple) afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de poser la poignée dans le vide, contre le rebord de la table, afin que la vitre soit bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant le nettoyage.



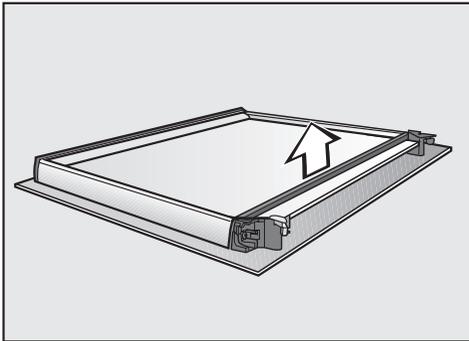
- Ouvrez les dispositifs de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

Nettoyage et entretien

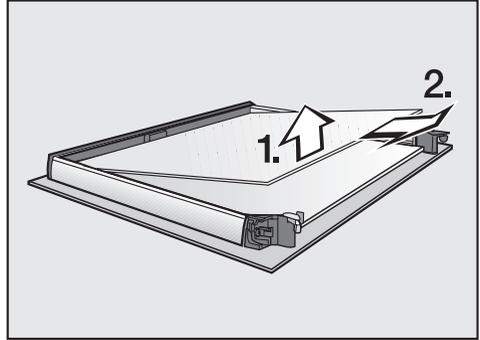
Vous pouvez ensuite enlever la vitre de contreporte et les deux vitres intermédiaires.



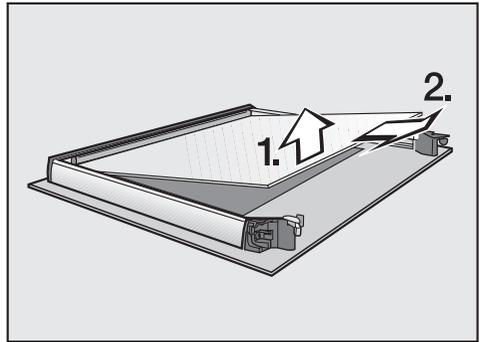
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et retirez-la de la bague de l'habillage.



- Enlevez le joint.



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



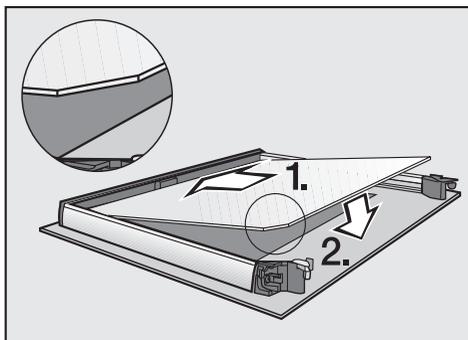
- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire du dessous et retirez-la.
- Nettoyez les vitres et les autres pièces. Utilisez une éponge douce et du liquide vaisselle avec de l'eau chaude, ou un tissu micro-fibres humide propre. Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

- Réassembler la porte :

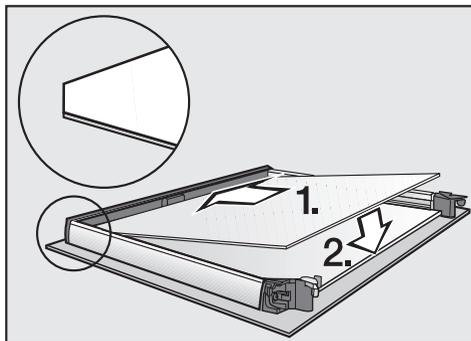
les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour bien les monter, un coin de ces vitres a été coupé.

Lorsque la vitre intermédiaire inférieure est posée, le coin coupé doit être introduit en bas, au niveau du blocage de gauche.

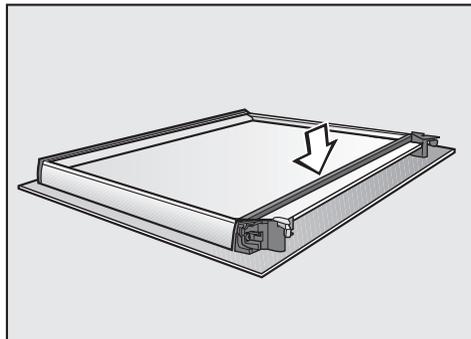


- Posez la première des deux vitres intermédiaires (celle du dessous). Le coin coupé doit être en bas à gauche.

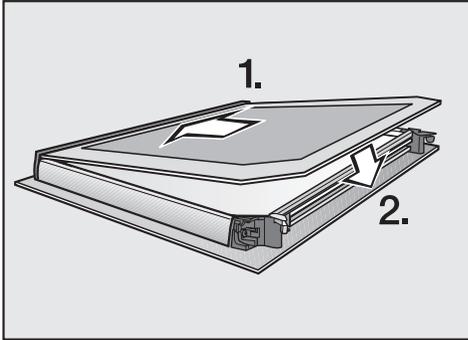
Lorsque la vitre du dessus est mise en place, le coin coupé doit être en haut à gauche.



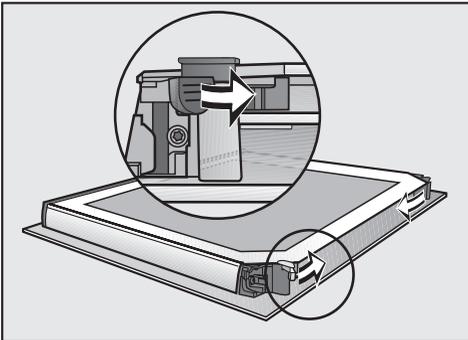
- Mettre en place la vitre intermédiaire du dessus avec le coin coupé en haut à gauche.



- Remettez le joint.

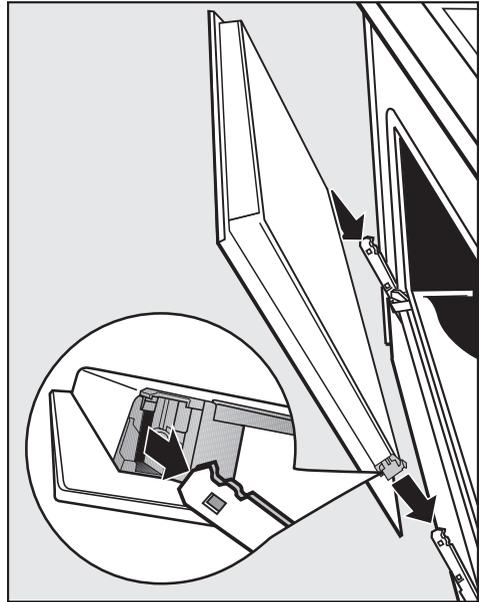


- Insérez la vitre intérieure dans la baguette en plastique et disposez-la entre les blocages.



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

Remettre la porte

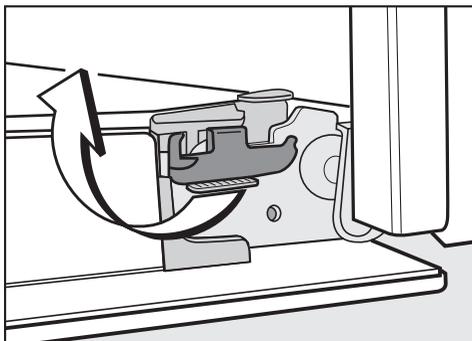


- Prenez la porte par les côtés et posez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas coincer la porte.

Nettoyage et entretien

- Ouvrez complètement la porte.

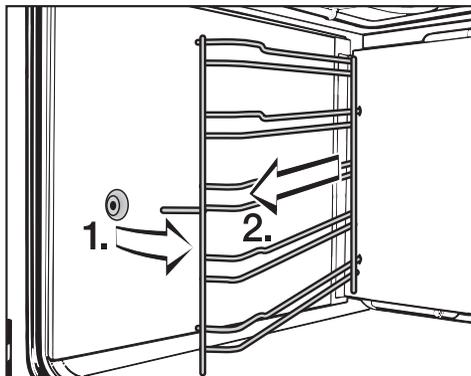


- Rebloquez les deux étriers de blocage en les tournant. Tournez les étriers de blocage jusqu'à la butée en position horizontale.

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

Démontage des grilles-support

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



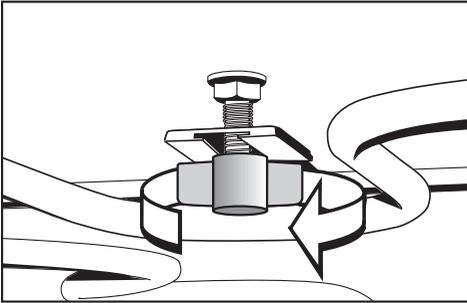
- Sortir les grilles-support de leur fixation à l'avant et les retirer.

Remontez en reprenant les mêmes opérations dans le sens inverse. Montez les pièces avec précautions.

Abaisser la résistance de voûte + gril

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

- Retirez les grilles-support.



- Desserrez les écrous papillons et
abaissez la résistance voûte/gril

Ne tirez pas trop sur la résistance.
Elle risque d'être endommagée.

Remontez en sens inverse.

Revisez bien les écrous papillon

Montez les pièces avec précautions.

Anomalies et défauts

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

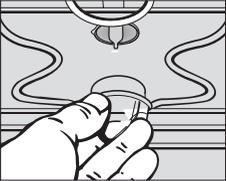
 N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil !

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

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

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

Anomalies et défauts

Problème	Cause et solution
Impossible d'ouvrir la porte après une pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez l'appareil. Si le verrouillage de porte n'est pas débloqué, contactez le service après-vente.
L'éclairage d'enceinte est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez l'appareil : en le débranchant ou en ôtant le fusible. ■ Défaire le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et le retirer vers le bas. ■ Remplacez l'ampoule (Osram type 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Mettre en place le cache de lampe dans le boîtier et le fixer en le tournant vers la droite. ■ Rebrancher l'appareil.
Les gâteaux ne sont pas cuits, bien que le temps indiqué ait été respecté ?	<ul style="list-style-type: none"> – Vérifiez que la température est correcte. – Vérifiez si vous avez modifié la recette. Une quantité de liquide, oeufs, plus importante exige un temps de cuisson plus long à cause de la pâte plus liquide également.
Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.	Les gâteaux ne sont jamais dorés uniformément. En cas de grande disparité de couleur, vérifiez si vous avez choisi une température et un niveau de cuisson adaptés. En Chaleur sole-voûte  le matériau et la couleur du moule jouent également un rôle. Les moules clairs à parois lisses donnent de moins bons résultats.

Anomalies et défauts

Problème	Cause et solution
Un code de défaut est affiché. F + chiffres	<p data-bbox="328 196 1038 260">Vous pouvez vous-même traiter les codes de défaut suivants :</p> <ul data-bbox="328 268 1038 898" style="list-style-type: none"><li data-bbox="328 268 1038 499">– Défaut 23 : La température nécessaire à la pyrolyse n'a pas été atteinte. Ceci peut se produire lorsque l'enceinte est très sale. Arrêtez le four, laissez-le refroidir et enlevez le gros des salissures avant de recommencer la pyrolyse. Si ce code de défaut est de nouveau affiché, veuillez en informer le SAV.<li data-bbox="328 507 1038 659">– Défaut 32 : Le verrouillage de porte pour la pyrolyse ne fonctionne pas. Arrêtez le four puis recommencez la pyrolyse. Si le code de défaut est affiché de nouveau, contactez le service après-vente.<li data-bbox="328 667 1038 802">– Défaut 33 : Le verrouillage de porte pour la pyrolyse ne ferme pas. Interrompez la pyrolyse en arrêtant le four. Si la porte n'est pas déverrouillée, contactez le service après-vente.<li data-bbox="328 810 1038 898">– Défaut 55 : La sécurité "oubli" a été activée. Arrêtez et remettez le four en marche, il sera de nouveau prêt à fonctionner. <p data-bbox="328 906 1038 962">Si d'autres messages de défaut s'affichent, contactez le service après-vente.</p>

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

– votre revendeur Miele

ou

– La ligne Consommateurs Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant au dos de ce mode d'emploi.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

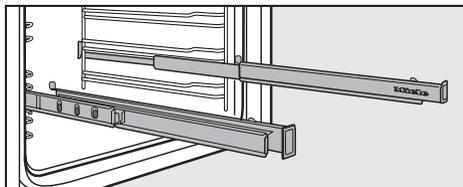
Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

Accessoires en option

Miele propose une série d'accessoires utiles et des produits nettoyants ou d'entretien adaptés à votre appareil.

Vous pouvez commander ces produits sur Internet ou auprès du service après-vente Miele (voir au dos de la couverture) ou chez votre revendeur.

Rails coulissants FlexiClip



Les rails coulissants FlexiClip peuvent être fixés à chaque niveau de cuisson et sortis complètement de l'enceinte. Ils permettent de bien voir les aliments à cuire.

Il est possible de monter plusieurs rails coulissants FlexiClip à différents niveaux de cuisson.

Plateau multi-usages, grille

Plusieurs accessoires sont disponibles en supplément des pièces fournies avec l'appareil.

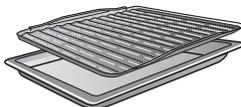
Lors de la commande, indiquez impérativement le modèle de votre appareil.

Plat universel



Le plat universel (lèchefrite) est un peu plus profond que le plateau multi-usages et permet de cuire, rôtir et griller. Il est particulièrement recommandé pour les tartes sur tôle.

Tôle anti-graisses

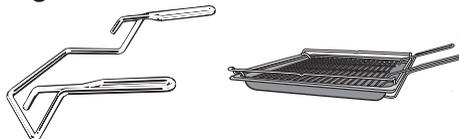


Elle se pose dans le plateau multi-usages.

Avec les grillades ou pendant le rôtissage, elle empêche le jus de brûler et permet de l'utiliser pour la sauce.

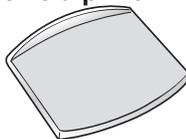
L'émail est recouvert de PerfectClean.

Poignée



La poignée permet de sortir facilement le plateau multi-usages et la grille.

Pierre à pizza



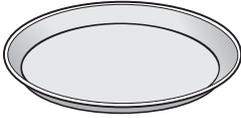
La pierre à pizza permet de réussir pizzas, quiches, pains et petits fours à base de pâte à pain dont le fond doit être bien croustillant.

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

Elle se pose sur la grille.

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

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.

L'émail est recouvert de PerfectClean.

Plat à rôtir

Contrairement aux autres, le plat à rôtir Miele peut être directement inséré dans les gradins de support. Il est équipé d'une butée de sécurité.

La surface du plat à rôtir est dotée d'un revêtement antiadhésif.

Le plat à rôtir est disponible en deux profondeurs.

Pour le commander, indiquez le modèle correspondant :

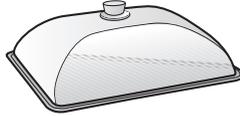
- HUB 5000-M (profondeur : 22 cm)



- HUB 5000-XL (profondeur : 35 cm)



Couvercle pour plat à rôtir



Des couvercles correspondant aux plats à rôtir sont également disponibles.

Lors de la commande de votre couvercle, indiquez la profondeur de votre plat à rôtir.

Miele Tissu en microfibras

Pour enlever facilement les salissures légères et les traces de doigts.

Miele Produit nettoyant four

Le nettoyant four permet d'éliminer les salissures très tenaces. Il n'est pas nécessaire de faire chauffer l'enceinte.

Branchement électrique

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

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

Le branchement doit être conforme aux normes EDF.

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

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

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

Les **indications de branchement** nécessaires sont fournies sur la plaque signalétique visible porte ouverte sous l'enceinte.

Ces indications doivent absolument correspondre à celles du réseau.

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

En cas de modifications ou de remplacement du câble d'alimentation, il faudra utiliser un câble de type H 05 W-F ou H 05 RR-F avec coupe transversale.

Four

Le four est doté d'un câble à 3 fils d'env. 1,7 m avec fiche pour monophasé 220-230 V, 50 Hz.

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

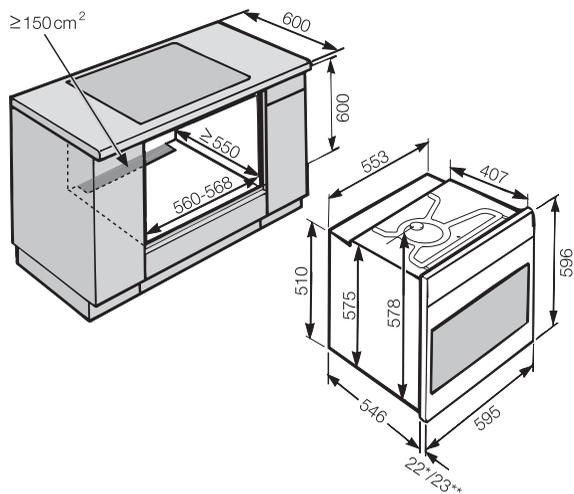
Puissance de raccordement, voir plaque signalétique.

Croquis cotés pour le montage

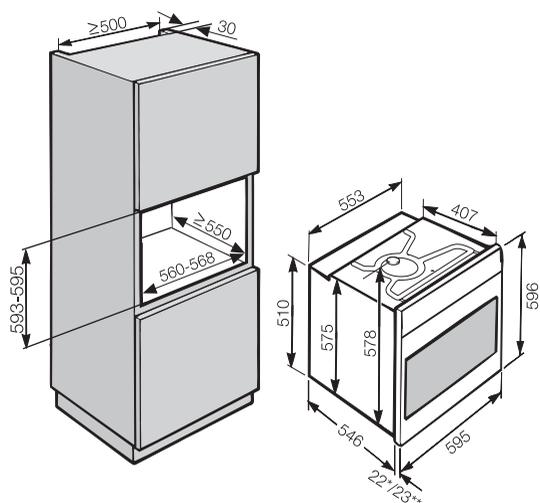
Les cotes sont indiquées en "mm".

Dimensions de l'appareil et niche

Encastrement dans un meuble bas



Encastrement dans une armoire

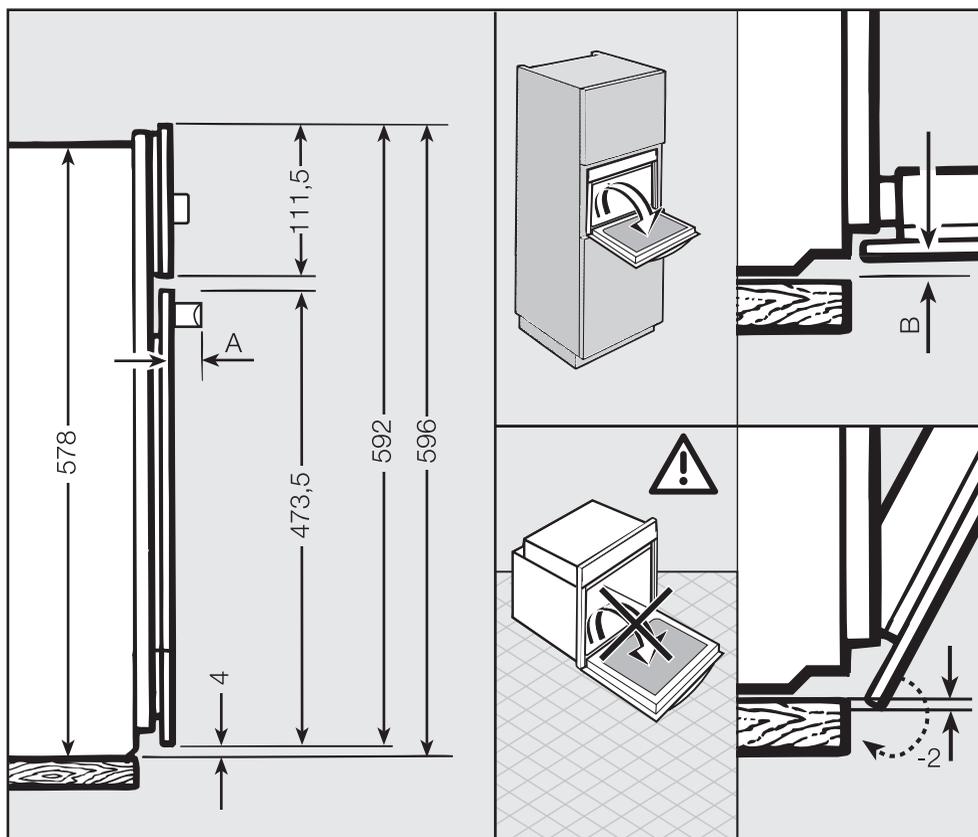


* Façade verre

** Façade métal

Croquis cotés pour le montage

Dimensions détaillées de la façade



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

B Appareils avec façade verre : 2,2
Appareils avec façade métal : 1,2

Encastrement du four

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

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

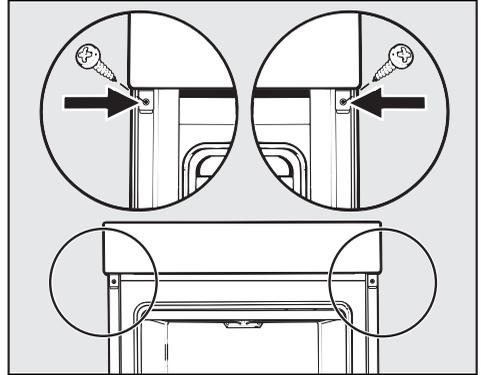
Lors de l'encastrement, vérifier les points suivants :

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

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

Mettez la prise de branchement hors tension.

- Branchez le four.
- Placez le four dans l'armoire d'encastrement et ajustez.



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

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

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

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh