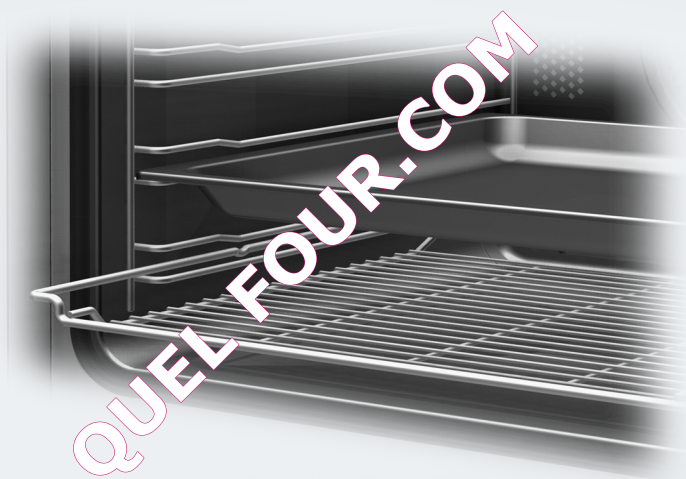





Mode d'emploi et instructions de montage

Four



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

Table des matières


Consignes de sécurité et mises en garde	6
Votre contribution à la protection de l'environnement	18
Schéma descriptif du four	19
Bandeau de commande du four	20
Touche Marche/Arrêt ①.....	21
Sélecteur de mode de cuisson.....	21
Écran.....	22
Sélecteur rotatif < >.....	22
Touches sensibles.....	23
Équipement	25
Description du modèle.....	25
Plaque signalétique.....	25
Éléments fournis.....	25
Accessoires fournis et accessoires en option.....	25
Supports de gradins.....	26
Plaque de cuisson multi-usages, plat multi-usages et grille avec butée de sécurité.....	26
Rails télescopiques FlexiClips HF.....	27
Fonctions du four.....	31
Dispositifs de sécurité du four.....	31
Sécurité enfants  du four.....	31
Ventilateur de refroidissement.....	31
Porte ventilée.....	31
Verrouiller la porte pendant la pyrolyse.....	31
Surfaces traitées PerfectClean.....	32
Accessoires pyrolysables.....	32
Première mise en service	33
Avant la première mise en service.....	33
Première mise à l'heure de l'horloge.....	33
Première montée en température du four.....	34
Réglages	36
Modification de l'heure.....	36
Modification des réglages usine.....	37
Sécurité enfants 	40
Minuterie 	42
Régler la minuterie.....	42
Modifier la minuterie.....	43

Supprimer la minuterie	43
Aperçu des modes de cuisson	44
Conseils d'économie d'énergie	46
Utilisation du four	48
Utilisation simple	48
Ventilateur de refroidissement	48
Modifier la température de cuisson	49
Témoin de température	49
Préchauffer l'enceinte	50
Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson	51
Régler le temps de cuisson	51
Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson	52
Une fois la cuisson terminée	53
Modifier le temps de cuisson	53
Supprimer le temps de cuisson	54
Supprimer l'heure de fin de cuisson	54
Programmes automatiques	55
Récapitulatif des programmes automatiques	55
Conseils d'utilisation	56
Utiliser les programmes automatiques	56
Décaler la fin de cuisson d'un programme automatique	58
Annuler un programme automatique	58
Recettes	58
A 1 : Cake salé	59
A 2 : Pain de poisson	60
A 3 : Pizza fraîche	61
A 4 : Coquilles Saint-Jacques	62
A 5 : Daurade	63
A 6 : Rougets	64
A 7 : Pavés de saumon	65
A 8 : Cuisse de dinde	66
A 9 : Gigot d'agneau	67
A 10 : Lapin à la moutarde	68
A 11 : Magrets de canard	69
A 12 : Poulet grillé	70
A 13 : Rôti de bœuf saignant / A 14 : Rôti de bœuf à point	71
A 15 : Rôti de porc	72
A 16 : Rôti de veau	73
A 17 : Flan de légumes	74
A 18 : Gratin dauphinois	75

Table des matières

A 19 : Lasagnes.....	76
A 20 : Soufflé au fromage.....	77
A 21 : Tomates farcies.....	78
A 22 : Brioche.....	79
A 23 : Clafoutis aux fruits.....	80
A 24 : Crumble aux fruits.....	81
A 25 : Far breton.....	82
A 26 : Gâteau au chocolat.....	83
A 27 : Gâteau au yaourt.....	84
A 28 : Madeleines.....	85
A 29 : Quatre-quarts.....	86
A 30 : Tarte Tatin (tarte aux pommes renversée).....	87
Pains et pâtisseries	88
Remarques sur les tableaux de cuisson.....	89
Tableaux de cuisson.....	90
Pâte à gâteau.....	90
Pâte brisée.....	92
Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage.....	94
Génoise.....	96
Pâte à choux, pâte feuilletée, merlette.....	97
Rôti	98
Remarques sur les tableaux de cuisson.....	99
Tableaux de cuisson.....	100
Bœuf, gibier, volaille.....	100
Porc, veau, agneau.....	101
Cuisson à basse température	102
Mode gril	104
Remarques sur le tableau des grillades.....	106
Tableau des grillades.....	107
Fonctions utiles	108
Décongélation.....	108
Stérilisation des conserves.....	109
Séchage/ déshydratation.....	110
Produits surgelés/plats préparés.....	111
Cuisson éco.....	112
Chauffer la vaisselle.....	113
Nettoyage et entretien	114
Produits à ne pas utiliser.....	114

Table des matières

Conseils.....	115
Salissures normales	115
Salissures incrustées (excepté les rails télescopiques FlexiClips)	116
Nettoyage de l'enceinte avec pyrolyse 	117
Préparer le nettoyage par pyrolyse	117
Démarrer le nettoyage par pyrolyse	118
Après le nettoyage par pyrolyse	119
Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse.....	121
Démontage de la porte.....	122
Désassemblage de la porte.....	123
Montage de la porte	127
Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips.....	128
Abaisser la résistance de voûte + grill	129
En cas d'anomalie	130
Service après-vente et garantie	135
Branchement électrique	136
Croquis cotés pour le montage	137
Dimensions et niche	137
Encastrement dans un meuble	137
Encastrement en colonne.....	138
Cotes détaillées de la façade du four.....	139
Encastrement du four	140
Données à l'attention des instituts de contrôle	141
Plats tests selon EN 60350-1	141
Classe d'efficacité énergétique	142
Fiches de données pour fours ménagers.....	142

Consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour vous protéger et éviter d'endommager votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

QUEL FOUR.COM

Utilisation conforme

- ▶ Ce four est destiné à être utilisé dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique.
- ▶ Ce four ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez ce four exclusivement dans le cadre domestique pour cuire, rôtir, griller, décongeler, stériliser et sécher des aliments. Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil, à toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !
- ▶ Ce four est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et de vibration). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'usage de pièce.

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du four, à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser le four sans surveillance qu'après leur avoir expliqué comment l'utiliser sans danger. Il est nécessaire de s'assurer qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur le four sans être sous la surveillance d'un adulte.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'un four. Ne les laissez pas jouer avec le four.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants se mettent en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Risque de brûlures ! La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Le four chauffe au niveau de la porte, du bandeau de commande et des ouvertures d'aération du four. Empêchez les enfants de toucher le four pendant qu'il fonctionne.

► Risque de brûlure !

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

► Risque de blessure ! La porte de l'appareil supporte une charge maximale de 15 kg.

Une porte ouverte représente un danger pour les enfants. Empêchez les enfants de s'asseoir, de s'appuyer ou de se suspendre à la porte de l'appareil !

QUEL FOUR.COM

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Un four endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité. Vérifiez que votre four ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser. Ne faites jamais fonctionner un four défectueux !
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité du four est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Avant de brancher le four, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre four.
- ▶ N'utilisez le four que lorsque celui-ci est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ce four ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.
- ▶ Un contact éventuel avec les raccordements sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement du four. N'ouvrez jamais la carrosserie du four.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation du four par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces d'origine.
- ▶ Si votre four a été livré sans cordon électrique ou que ce dernier est endommagé et qu'il doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un électricien agréé par Miele, lequel installera un câble d'alimentation spécial (voir chapitre "Branchement électrique").
- ▶ Avant toute installation, maintenance ou réparation, débranchez la prise électrique de votre four. Pour vous assurer que l'appareil est débranché du secteur électrique, procédez comme ceci :
 - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
 - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
 - le cas échéant, débranchez la prise murale sans tirer sur le cordon d'alimentation ! Maintenez bien la fiche puis tirez !

Consignes de sécurité et mises en garde

► Le four doit bénéficier d'une arrivée d'air suffisante pour fonctionner normalement. Vérifiez que l'arrivée d'air n'est pas obstruée (ex. : montage de baguettes d'isolation thermique dans meuble d'encastrement) et que d'autres sources de chaleur n'entraînent pas un échauffement excessif de l'air de refroidissement (ex. : poêle à bois/charbon).

► Si le four est encastré derrière une façade de meuble (ex. : une porte), ouvrez toujours ce dernier lorsque l'appareil est en fonctionnement. Si la porte reste fermée, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Le four, le meuble et le sol de la pièce risquent d'être endommagés. Attendez que le four ait complètement refroidi pour refermer la porte.

QUEL FOUR.COM



Utilisation conforme

Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, le four est brûlant.

Vous pouvez vous brûler au contact des résistances, de l'enceinte, des aliments et des accessoires.

Mettez des gants pour enfourner ou sortir les aliments ainsi que pour faire des opérations dans l'enceinte brûlante.

- ▶ Les objets inflammables situés à proximité d'un four en fonctionnement sont susceptibles de s'échauffer et de prendre feu. N'utilisez jamais le four pour chauffer une pièce.
- ▶ En cas de surchauffe, les huiles et les graisses peuvent s'enflammer. Ne laissez jamais le four sans surveillance quand vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou des graisses qui ont pris feu. Arrêtez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- ▶ Si vous grillez des aliments, des temps de grillade trop longs provoquent l'assèchement des aliments et peuvent éventuellement entraîner leur inflammation. Veillez à bien respecter les temps de cuisson pour les grillades.
- ▶ Certains aliments se dessèchent rapidement et peuvent prendre feu en raison des températures élevées. N'utilisez pas les modes de cuisson avec Gril pour finir la cuisson de petits pains précuits ou faire sécher des fleurs ou des herbes. Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-vôte .
- ▶ Si vous utilisez des boissons alcoolisées pour vos recettes, n'oubliez pas que la chaleur entraîne une évaporation de l'alcool, ce qui peut provoquer un embrasement au niveau des résistances de l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ Si vous utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud, l'humidité élevée et l'eau condensée peuvent provoquer de la corrosion dans le four. Le bandeau de commande, le plan de travail ou le meuble d'encastrement peuvent être abîmés.



N'arrêtez jamais le four mais réglez la température la plus basse dans le mode de cuisson sélectionné. Le ventilateur de refroidissement reste alors activé automatiquement.

▶ Les aliments maintenus au chaud ou conservés dans l'enceinte sont susceptibles de se dessécher. L'humidité qui en découle risque d'entraîner une corrosion de votre four.

Couvrez bien vos plats.

▶ L'émail de la sole peut se fissurer ou se décoller en cas d'accumulation de chaleur.

Ne recouvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé.

Si vous voulez utiliser la sole comme surface d'appui pour les préparations ou pour chauffer la vaisselle, utilisez exclusivement les modes Chaleur tournante +  ou Brunissage .

▶ L'émail de la sole d'enceinte peut être abîmé par le fait de déplacer des objets.

Si vous placez des casseroles, des poêles ou de la vaisselle sur la sole de l'enceinte, ne les faites pas glisser dessus.

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

Ne versez jamais de liquide froid directement sur les surfaces émaillées brûlantes.

▶ Il est important que la température soit bien répartie et soit suffisamment élevée.

Tournez les aliments ou mélangez-les afin qu'ils soient suffisamment chauds.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Les plats en plastique ne passant pas au four fondent à haute température et peuvent endommager le four ou prendre feu. Utilisez exclusivement de la vaisselle en plastique passant au four. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la vaisselle.
- ▶ La stérilisation et le réchauffage de conserves fermées entraîne une surpression susceptible de provoquer leur explosion. N'utilisez jamais le four pour stériliser ou réchauffer des conserves fermées.
- ▶ Une porte ouverte constitue un danger, susceptible de vous blesser ou de vous faire trébucher. Ne laissez la porte de votre four ouverte que si cela est strictement nécessaire.
- ▶ La porte supporte une charge maximale de 15 kg. Ne montez et ne vous asseyez jamais sur la porte ouverte et ne déposez pas d'objets lourds dessus. Veillez à ne rien coincer entre la porte et l'enceinte de l'appareil. Vous risquez d'endommager votre four.

QUEL FOUR.COM

Consignes de sécurité et mises en garde

Surfaces en inox :

- ▶ La fine pellicule qui protège l'acier inoxydable de votre appareil s'en trouverait abîmée et perdrait son effet protecteur contre les salissures. Ne collez jamais de post-it, de scotch ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces de votre appareil sont susceptibles de se rayer. En effet, un simple aimant peut provoquer des rayures.

Nettoyage et entretien

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre four. La vapeur qui s'en dégage pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
- ▶ Afin de ne pas endommager la porte en verre de votre four, n'utilisez jamais de produits détergents, d'éponges rugueuses, de brosses ou d'éponges métalliques pour nettoyer votre appareil !
- ▶ Les supports de gradins ne peuvent être démontés (voir chapitre "Nettoyage et entretien"). Remettez-les correctement en place.
- ▶ Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse. Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse.

Accessoires

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

► Les plats à rôtir Miele HUB 5000-M / HUB 5001-M / HUB 5000-XL / HUB 5001-XL (en option) ne doivent pas être insérés au niveau 1. La sole du four serait endommagée. La faible distance entre la sole et le fond du plat provoque une accumulation de chaleur qui pourrait craqueler ou fissurer l'émail.

Ne l'insérez pas non plus sur la barre supérieure du niveau 1, car le plat à rôtir ne serait pas retenu par la butée de sécurité.

Utilisez le niveau 2 de manière générale.

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

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

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

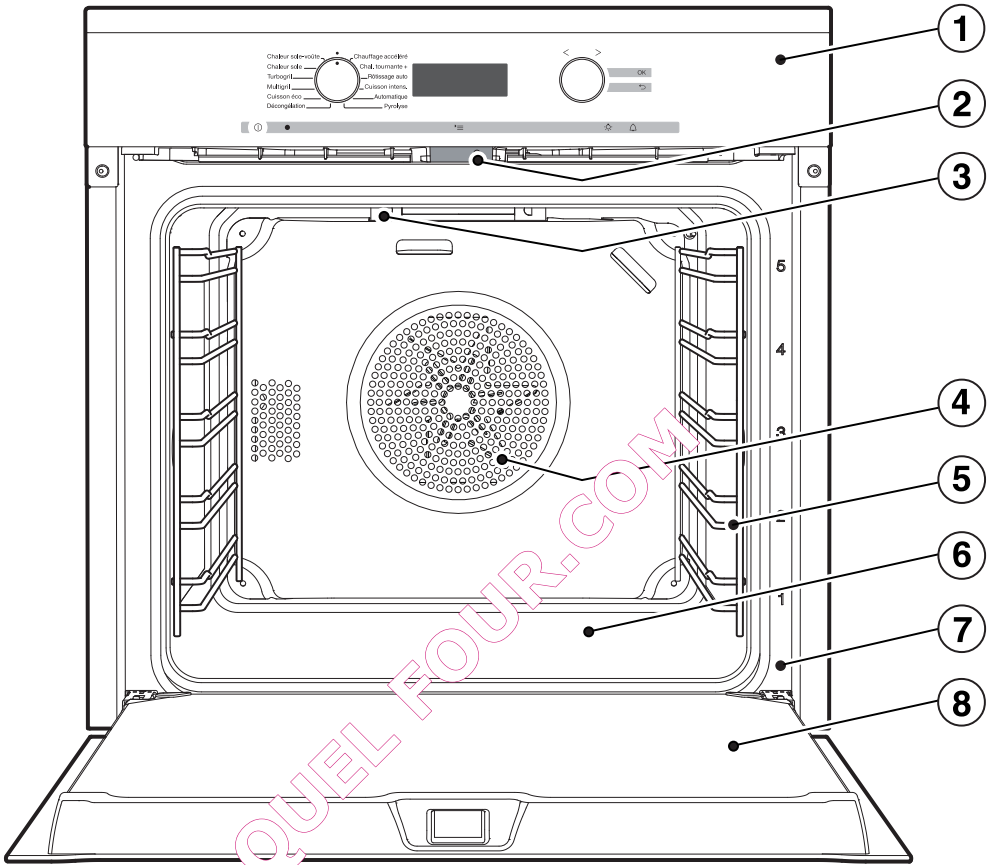
Votre ancien appareil

Les appareils électrique et électro-mécaniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



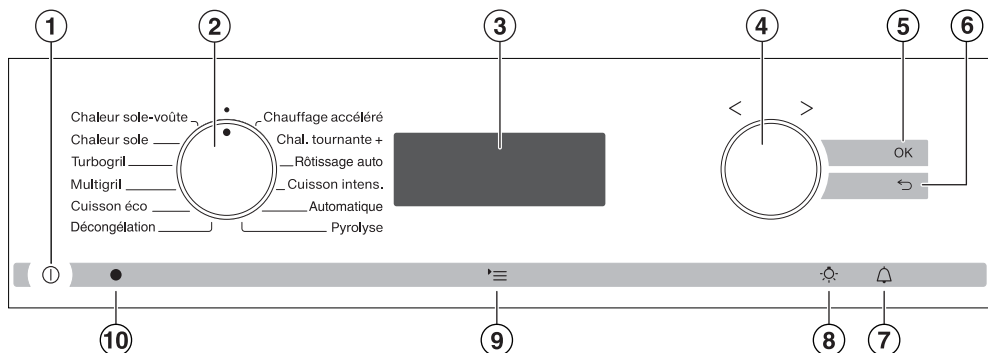
Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Schéma descriptif du four



- ① Bandeau de commande du four
- ② Verrouiller la porte pendant la pyrolyse
- ③ Chaleur voûte + grill
- ④ Ouverture d'aspiration pour le ventilateur avec résistance circulaire situé derrière
- ⑤ Supports de gradins avec 5 niveaux de cuisson
- ⑥ Sole de l'enceinte avec résistance de sole intégrée
- ⑦ Cadre de façade avec plaque signalétique
- ⑧ Porte

Bandeau de commande du four



- ① Touche incurvée Marche/Arrêt ①
Mise en marche et arrêt
- ② Sélecteur de mode de cuisson
Sélectionner un mode de cuisson
- ③ Ecran
Affichage de l'heure et réglages
- ④ Sélecteur rotatif < >
Réglage des valeurs
- ⑤ Touche sensitive OK
Valider les réglages et instructions
- ⑥ Touche sensitive ↶
Retour en arrière par étape
- ⑦ Touche sensitive ⌚
Réglage de la minuterie
- ⑧ Touche sensitive 💡
Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte de cuisson
- ⑨ Touche sensitive ☰
Ouvrir les fonctions
- ⑩ Interface optique
(réservée au service après-vente Miele)

Touche Marche/Arrêt ①

La touche Marche/Arrêt ① est incurvée et réagit par simple effleurement du doigt.













Cette touche vous permet d'allumer et d'éteindre le four.

Sélecteur de mode de cuisson

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

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

Modes de cuisson

-  *Chaleur sole / voûte*
-  *Chaleur sole*
-  *Turb*
-  *Gril*
-  *Cuisson éco*
-  *Décongélation*
-  *Chauffage accéléré*
-  *Chaleur tournante +*
-  *Rôtissage automatique*
-  *Cuisson intensive*
-  *Automatic*
-  *Pyrolyse*

Bandeau de commande du four

Écran

L'écran affiche l'heure ou vos réglages.



Symboles à l'écran

Selon la position du sélecteur de mode de fonctionnement \circ et/ou la touche sensitive sélectionnée, les symboles suivants apparaissent :

Symbole/fonction		\circ
	Minuterie	Au choix
	Témoin de température	Mode de cuisson
	Température	
	Temps de cuisson	
	Fin de cuisson	
	Poids	Auto
	Réglages P	•
	Affichage horaire	
	Sécurité enfants	

Vous pouvez régler ou modifier une fonction uniquement si le sélecteur de mode de cuisson est sur la position correspondante.

Sélecteur rotatif < >

Le sélecteur rotatif < > vous permet de régler les températures et les temps.

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

Vous pouvez aussi l'utiliser pour sélectionner des fonctions, en déplaçant le triangle \blacktriangle dans l'écran.

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











Touches sensibles

Les touches sensibles réagissent au contact du doigt. Tout contact est indiqué par un bip sonore.

Vous pouvez également désactiver le bip sonore en sélectionnant le réglage $P \text{ 3}$ puis l'option $S \text{ 0}$ (voir chapitre "Réglages").

Touche sensible	Fonction	Remarques
OK	Sélectionner des fonctions et enregistrer des réglages	Lorsque des fonctions sont sélectionnées avec le triangle ▲ vous pouvez les ouvrir en sélectionnant la touche OK. Tant que le triangle ▲ clignote, vous pouvez modifier la fonction sélectionnée. Pour sauvegarder votre réglage, effleurez la touche OK.
↶	Revenir en arrière étape par étape	
🔔	Régler la minuterie	Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez à tout moment saisir une durée de minuterie, par exemple 10 pour cuire des œufs. Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensible réagisse.

Bandeau de commande du four

Touche sensitive	Fonction	Remarques
	Allumer et éteindre l'éclairage de l'enceinte	<p>Si l'affichage de l'heure est activé, vous pouvez éclairer ou éteindre l'enceinte en effleurant la touche .</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive réagisse.</p> <p>Selon le réglage sélectionné, l'enceinte reste allumée pendant tout le processus de cuisson ou elle s'éteint 15 secondes après le démarrage du four.</p>
	Pour ouvrir des fonctions	<p>Si l'heure est visible et que le sélecteur de mode de cuisson se trouve dans la position ●, les symboles des réglages , de l'heure  et de la sécurité enfants  apparaissent lorsque vous sélectionnez la touche .</p> <p>Si l'écran est sombre, vous devez commencer par mettre le four en marche pour que la touche sensitive réagisse.</p> <p>Si vous sélectionnez cette touche sensitive pendant un programme de cuisson, vous pouvez régler la température , le temps de cuisson  et la fin de cuisson .</p>

Description du modèle

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

Plaque signalétique

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

Vous y trouverez la désignation de votre four, son numéro de fabrication ainsi que ses données de raccordement (tension réseau/fréquence/valeur de raccordement max.).

En cas de problème, munissez-vous de ces informations afin que Miele puisse vous aider de façon ciblée.

Éléments fournis

Sont inclus dans la livraison les éléments suivants :

- le mode d'emploi et les instructions de montage pour commander les fonctions du four, y compris les recettes pour les programmes automatiques
- les vis pour fixer votre four dans la niche d'encastrement,
- autres accessoires.

Accessoires fournis et accessoires en option

Équipement suivant modèle !
Votre four est équipé en série de supports de gradins, d'une plaque de cuisson multi-usages et d'une grille. En fonction du modèle, votre four peut également être équipé des accessoires listés ici.


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

Vous pouvez les commander via la boutique en ligne Miele (www.miele-shop.com), auprès du service après-vente ou en vous adressant à votre revendeur Miele.

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

Équipement

Supports de gradins

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

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

Chaque niveau est composé de deux barres superposées :

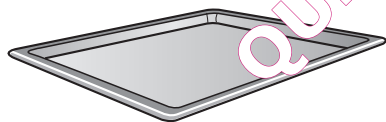
Les accessoires (par ex. grilles) s'insèrent entre les barres supports.

Les rails télescopiques FlexiClips (si disponibles) doivent être insérés au niveau de la barre inférieure.

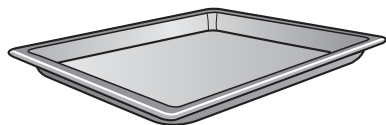
Vous pouvez démonter les supports de gradins (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

Plaque de cuisson multi-usages multi-usages et grille avec bûte de sécurité

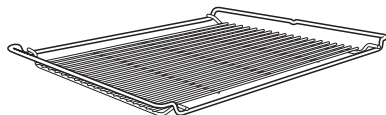
Plat multi-usages HBB 71



Plaque de cuisson multi-usages HUBB 71 :



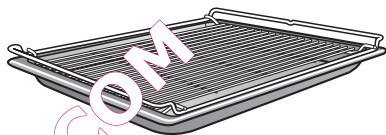
Grille HBBR 72:



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

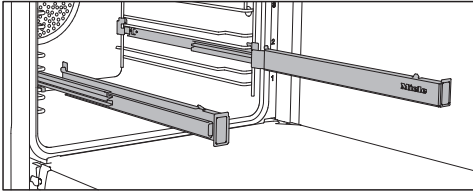
Disposez toujours la grille avec le creux vers le bas.

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



Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec une grille par-dessus, la plaque de cuisson multi-usages doit être insérée entre les barres d'un niveau de cuisson et la grille au-dessus.

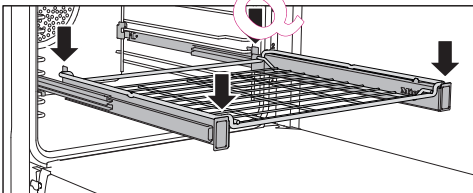
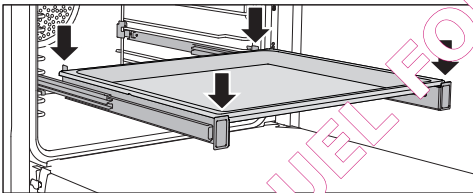
Rails télescopiques FlexiClips HFC 72



Vous pouvez poser les rails télescopiques FlexiClips à chaque niveau.

Enfoncez les rails télescopiques FlexiClips complètement dans l'enceinte avant d'y déposer les accessoires.

Les accessoires sont alors maintenus automatiquement entre les ergots avant et arrière et ne risquent pas de glisser.



Les rails FlexiClips supportent une charge maximale de 15 kg.

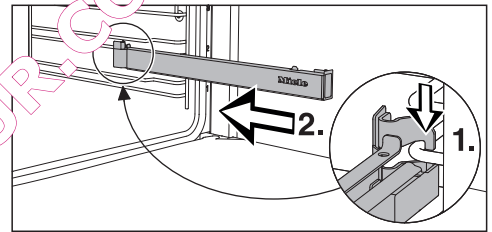
Monter et démonter les rails télescopiques FlexiClips

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

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

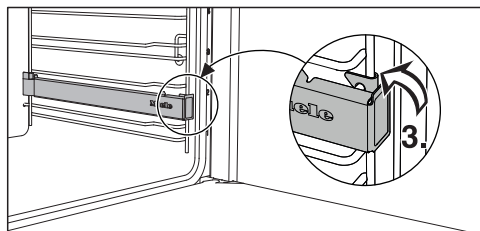
Montez le rail télescopique portant le logo Miele du côté droit.

N'ouvrez pas les rails télescopiques lors du montage.



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

Equipement

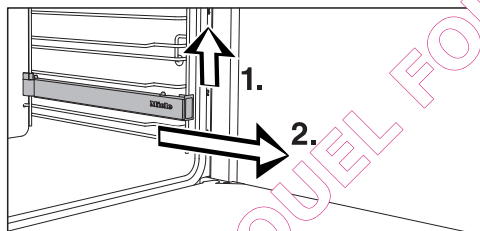


- Enclenchez le rail télescopique sur la barre inférieure du niveau de cuisson (3.)

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

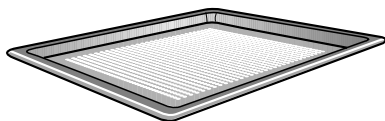
Pour démonter un rail télescopique :

- Enfoncez complètement le rail télescopique.



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

Plaque de cuisson perforée HBBL 71



La plaque de cuisson perforée a été développée spécialement pour préparer de la pâtisserie, pains, viennoiseries, pizzas, frites... bien croustillants. Les fines perforations permettent de dorer également les aliments par le dessous.

Vous pouvez également les utiliser pour sécher/déshydrater les aliments.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Moule rond perforé HBFP 27-1

Il vous offre les mêmes possibilités d'utilisation.

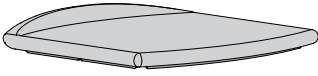
Plat à tarte HBF 27-1



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

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Pierre à pizza HBS 60

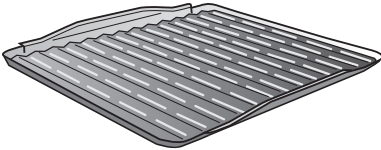


La pierre à pizza permet de réussir pizzas, quiches, pains et petits fours à base de pâte à pain dont le fond doit être bien croustillant.

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.

Tôle anti-graisses HGBB 71



La tôle de rôtissage est posée dans la plaque de cuisson multi-usages. Pour les grillades ou les viandes, la tôle de rôtissage évite que le jus de viande brûle, afin qu'il puisse être réutilisé en fin de cuisson.

La surface émaillée est traitée PerfectClean.

Plats de cuisson Gourmet HUB Couvercle pour plats de cuisson Gourmet HBD

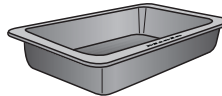
Les plats à rôtir Gourmet de Miele s'enfourment directement dans les supports de gradins du four, un avantage par rapport aux autres plats à rôtir. Ils sont dotés d'une butée de sécurité comme la plaque de cuisson multi-usages. La surface des plats à rôtir est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

Les plats de cuisson Gourmet existent en plusieurs profondeurs. La largeur et la hauteur restent identiques.

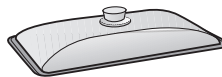
Des couvercles adaptés sont par ailleurs disponibles en option. Indiquez la désignation du modèle au moment de l'achat.

**Profondeur :
22 cm**

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

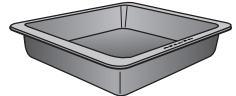


HBD 60-22

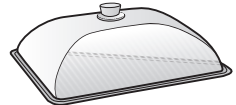


**Profondeur :
35 cm**

HUB 5001-XL *



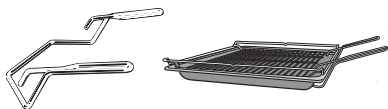
HBD 60-35



* convient aux tables de cuisson à induction

Equipement

Poignée de retrait HEG



Pour sortir ou enfourner un plat multi-usages, une plaque de cuisson multi-usages et une grille.

Chiffon microfibras Miele

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

Produit nettoyant pour fours Miele

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

QUEL FOUR.COM

Fonctions du four


La commande du four permet d'utiliser les différents modes de cuisson pour la pâtisserie, les rôtis et les grillades.

Elle permet aussi :

- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Activation et désactivation automatique des processus de cuisson
- Utilisation de programmes automatiques,
- Sélection des réglages personnalisés.

Dispositifs de sécurité du four

Sécurité enfants du four

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

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

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'active automatiquement en début de cuisson. Il refroidit l'air chaud provenant de l'enceinte du four en le mélangeant à l'air ambiant. L'air sort ensuite par la fente située entre la porte du four et le bandeau de commande.

En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Cet arrêt forcé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.

Porte ventilée

La porte est composée de plusieurs vitres réfléchissantes qui renvoient la chaleur.

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

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

Verrouiller la porte pendant la pyrolyse

Pour des raisons de sécurité, la porte de l'appareil se verrouille au démarrage de la pyrolyse. Une fois la pyrolyse terminée, le verrouillage se désactive dès que la température de l'enceinte repasse sous les 280 °C.

Equipement

Surfaces traitées PerfectClean

Les surfaces traitées PerfectClean se distinguent par leurs excellentes propriétés anti-adhésives et un nettoyage facilité.

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

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

N'utilisez pas de couteau en céramique : ils risquent de rayer la surface PerfectClean.

Les surfaces traitées PerfectClean s'entretiennent comme le verre.

Veuillez lire les indications au chapitre "Nettoyage et entretien" afin de préserver les propriétés anti-adhésives de vos accessoires et leur facilité d'entretien.

Les éléments suivants ont été traités avec le procédé PerfectClean :

- Plaque de cuisson multi-usages
- Plat multi-usages
- Tôle de rôtissage
- Plaque de cuisson Gourmet perforée
- Moule rond
- Plat rond, perforé

Accessoires pyrolysables

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

- Supports de gradins
- Rails coulissants FlexiClips
- Grille

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

Avant la première mise en service

⚠ Le four ne peut être utilisé qu'une fois encastré.

- Si les sélecteurs < > sont enfoncés, sortez-les en appuyant dessus.

Pour changer l'heure, le sélecteur de mode de cuisson doit être positionné sur •.

- Réglez l'heure

Première mise à l'heure de l'horloge

L'heure s'affiche sur 24 heures.

Après le raccordement au réseau électrique 12:00 s'affiche et le triangle ▲ clignote sous ⌚ :



- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler l'heure.
- Validez en effleurant OK.

L'heure est enregistrée.

Vous pouvez également afficher l'heure en format 12 heures, en sélectionnant P 4 puis l'option 12h (voir chapitre "Réglages").

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures. Si la coupure dure plus longtemps, vous devez à nouveau régler l'heure.

Par défaut, l'affichage de l'heure est désactivé (voir chapitre "Réglages – P 1").

L'écran reste sombre lorsque vous arrêtez le four. L'heure s'écoule en arrière-plan.

Première mise en service

Première montée en température du four

A la première montée en température du four, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Pour les éliminer, faites chauffer le four pendant au moins une heure.

Pendant la montée en température, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.

Évitez que les odeurs se répandent dans les autres pièces.

- Enlevez les autocollants ou films de protection qui peuvent se trouver sur le four ou dans l'enceinte et sur les accessoires.
- Avant la montée en température, nettoyez l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide pour éliminer la poussière éventuelle et les restes d'embalage.
- Insérez les rails télescopiques dans les supports de gradins et insérez les plats et la grille.

- Enclenchez le four avec la touche Marche/Arrêt (ⓘ).
- Sélectionnez Chaleur Tournante + (🌀) avec le sélecteur de mode de cuisson.

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

La température préprogrammée apparaît à l'écran et le triangle ▲ clignote en dessous du symbole 🌡 :




- ▲ Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la température maximale (250 °C).
- Validez en appuyant sur OK ou attendez environ 15 secondes. Le réglage est automatiquement validé après ce laps de temps.



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

Au bout d'une heure environ :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●.

Après le premier chauffage de l'enceinte

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

- Enclenchez le four avec la touche Marche/Arrêt .
- Enclenchez l'éclairage de l'enceinte de cuisson à l'aide de la touche sensitive .
- Retirez les accessoires du four et nettoyez-les bien (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez l'enceinte avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou avec un chiffon en microfibres propre et humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.
- Éteignez l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le four.

Attendez que l'enceinte soit complètement sèche pour ouvrir la porte du four.

Réglages

Modification de l'heure

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

- Mettez le four en marche.
- Sélectionnez '≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⊕.
- Validez en effleurant OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole ⊕.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler l'heure.
- Validez en effleurant OK.

L'heure est enregistrée.

En cas de coupure de courant, l'heure reste mémorisée pendant environ 200 heures.

Si la coupure dure plus longtemps, vous devez à nouveau régler l'heure.

Modification des réglages usine

Des réglages sont pré-enregistrés dans la commande du four (voir "Tableau des réglages").

Pour modifier un réglage, il faut changer l'option choisie.

Pour modifier les réglages, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

- Sélectionnez '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole '≡.



- Validez en effleurant OK.

Un réglage apparaît :



- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, utilisez le sélecteur rotatif < > pour sélectionner le chiffre correspondant.
- Validez en effleurant OK.



Le réglage est ouvert et l'option actuelle est affichée, par ex. 5 0.

Pour modifier l'option :

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler l'option souhaitée.
- Validez en effleurant OK.

L'option sélectionnée est enregistrée et le réglage s'affiche à nouveau.

- Si vous souhaitez modifier d'autres réglages, procédez de la même façon.
- Si vous ne souhaitez pas modifier un réglage et que vous voulez passer à un autre réglage, sélectionnez la touche ←.
- Si vous ne voulez pas modifier d'autres réglages, sélectionnez '≡.

Après une panne de courant, les réglages sont conservés.

Réglages

Tableau des réglages

Réglage	Option
<i>P 1</i> Affichage de l'heure	<i>5 0</i> * L'affichage de l'heure est désactivé . L'écran reste sombre lorsque le four est arrêté. L'heure se déroule en arrière-plan. Si vous avez sélectionné l'option <i>5 0</i> , vous devez mettre le four en marche avant de pouvoir l'utiliser. Ceci vaut également pour les fonctions minuterie Δ et éclairage \odot . En outre, le four s'éteint automatiquement si vous ne procédez à aucun réglage pendant une durée définie (environ 30 minutes). <i>5 1</i> L'affichage de l'heure est activé . L'heure s'écoule visiblement.
<i>P 2</i> Volume des signaux sonores	<i>5 0</i> Le signal sonore est désactivé . <i>5 1-</i> Le signal sonore est activé . <i>5 21</i> Vous pouvez modifier le volume. Lorsque vous sélectionnez une option, le signal sonore correspondant à cette combinaison retentit. <i>5 7</i> *
<i>P 3</i> Bip touches	<i>5 0</i> Le bip sonore est désactivé . <i>5 1</i> * Le bip sonore est activé .
<i>P 4</i> Format d'affichage de l'heure	<i>24h</i> L'heure est affichée sur 24 heures . <i>12h</i> L'heure est affichée sur 12 heures . Si vous passez de l'affichage de l'heure 12 heures à l'affichage de l'heure sur 24 heures et qu'il est plus de 13 h au moment où vous le faites, il faudra régler l'heure de nouveau.

* Réglage d'usine

Réglage	Option
P 5 Unité de température	<p>°C* La température s'affiche en degrés Celsius.</p> <p>°F La température s'affiche en degrés Fahrenheit.</p>
P 6 Unité de poids	<p>5 1* g Pour les programmes automatiques, le poids est indiqué en gramme.</p> <p>5 2 lb/oz Pour les programmes automatiques, le poids est indiqué en livres et en onces.</p>
P 7 Luminosité de l'écran	<p>5 1- Vous pouvez régler différents niveaux de luminosité de l'écran.</p> <p>5 7, 5 4* 5 1 : luminosité minimum 5 7 : luminosité maximum</p>
P 8 Eclairage	<p>5 0* L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé pendant 15 secondes, puis s'éteint automatiquement.</p> <p>5 1 L'éclairage de l'enceinte de cuisson est activé durablement.</p>
P 9 Mode expo	<p>5 0* Sélectionnez 5 0 et effleurez OK pendant env. 4 secondes. Dès que - - - - apparaît, le mode expo est désactivé.</p> <p>5 1 Sélectionnez 5 1 et effleurez OK pendant env. 4 secondes. Dès que ME5_ apparaît, le mode expo est activé.</p> <p>Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage de l'enceinte du four ne fonctionne pas. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier.</p>

* Réglage d'usine

Sécurité enfants


La sécurité enfants  protège le four de toute manipulation involontaire.

Cette fonction est désactivée en usine. Pour modifier le réglage de la sécurité enfants, modifiez l'option 5 :

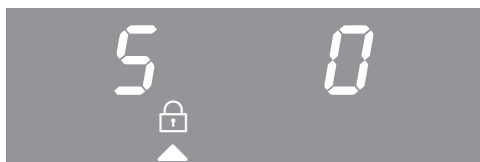
- 5 0 = désactivée
- 5 1 = activée

Pour modifier la sécurité enfants, le four doit être allumé et le sélecteur de mode de cuisson en position ●.

Activer la sécurité enfants

- Sélectionnez '≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

L'option actuellement réglée 5 0 s'affiche.



- Validez en effleurant OK.
- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour sélectionner l'option 5 1.




- Validez en effleurant OK.
- Sélectionnez '≡.

L'heure actuelle s'affiche.

- Arrêtez le four.

La sécurité enfants est activée.

Lorsque vous rallumez le four, le symbole  vous signale que la sécurité enfants est activée.


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

Arrêter la sécurité enfants pour démarrer une cuisson.

- Mettez le four en marche.




Les symboles  et  s'affichent, ainsi que l'heure actuelle :



- Effleurez **OK** jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Vous pouvez à présent utiliser le four.


Désactivation de la sécurité enfants

- Mettez le four en marche.
- Effleurez **OK** jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.
- Sélectionnez **'≡**.
- Utilisez le sélecteur rotatif **< >** pour déplacer le triangle  jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .
- Validez en effleurant **OK**.

L'option actuellement réglée **5 /** s'affiche.

- Utilisez le sélecteur rotatif **< >** pour sélectionner l'option **5 /**.
- Validez en effleurant **OK**.
- Sélectionnez **'≡**.

La sécurité enfants est désactivée.

Le symbole  n'est plus affiché.

QUEL FOUR.COM

Minuterie

Vous pouvez programmer la minuterie pour surveiller certaines opérations annexes, notamment pour la cuisson des œufs.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie si vous avez d'autres cycles de cuisson en cours, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner un plat ou de l'arroser.



Le délai maximum de la minuterie est de 99 minutes et 55 secondes.

Régler la minuterie

Exemple : vous souhaitez cuire des œufs durs et régler la minuterie sur 6 minutes et 20 secondes.

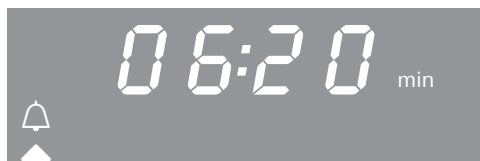
Si l'affichage de l'heure est désactivé (réglage "P1 - 5 0"), vous devez tout d'abord allumer le four pour pouvoir régler la minuterie.

- Sélectionnez .

00:00 apparaît et le triangle  clignote sous le symbole .




- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la durée souhaitée pour la minuterie.




- Validez en effleurant OK.

La durée de minuterie est enregistrée et s'écoule seconde par seconde.



Le symbole  signale que la minuterie est activée.

Une fois le décompte de la minuterie terminé,

-  clignote.
- Le temps s'écoule de nouveau normalement.
- Un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 2").

- Sélectionnez .

Les signaux sonores et visuels sont désactivés.

Modifier la minuterie

- Sélectionnez .

La minuterie configurée s'affiche.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour modifier le temps de minuterie.
- Validez en effleurant OK.

La minuterie modifiée est sauvegardée puis le décompte commence seconde par seconde.

Supprimer la minuterie

- Sélectionnez .

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler le temps de minuterie sur 00:00.








- Validez en effleurant OK.

Le temps dévolu à la minuterie s'efface.







QUELFOUR.COM

Aperçu des modes de cuisson

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





Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Chaleur sole/voûte  Pour cuire et rôtir des plats traditionnels, pour les préparations de type soufflés et les recettes nécessitant une cuisson à basses températures. Si vous préparez une recette ancienne, choisissez une température de 10 °C inférieure à celle indiquée. Le temps de cuisson reste le même.	180 °C	30–280 °C
Chaleur sole  Sélectionnez ce mode en fin de cuisson si vous souhaitez dorer davantage le dessous du plat.	190 °C	100–250 °C
Turbogril  Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles, vous pouvez choisir des températures de cuisson plus faibles qu'en mode Gril  , la diffusion de la chaleur dans l'enceinte de cuisson étant immédiate.	200 °C	100–260 °C
Gril  Lorsque vous faites griller ou gratiner des aliments, les résistances du gril deviennent incandescentes pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.	240 °C	200–300 °C
Cuisson éco  Pour des petites portions, comme par exemple des pizzas surgelées, des petits pains précuits, des gâteaux secs, mais aussi pour les plats à base de viande et des plats rôtis. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de cuisson traditionnels, lorsque la porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.	190 °C	100–250 °C
Décongélation  Pour décongeler les produits surgelés en douceur	25 °C	25–50 °C

Aperçu des modes de cuisson

Mode de cuisson	Température préprogrammée	Plage de températures
Chauffage accéléré  Pour préchauffer rapidement le four. Sélectionnez ensuite le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.	160 °C	100–250 °C
Chaleur tournante +  Pour cuire et rôtir. Vous pouvez cuire pâtisseries et viandes sur plusieurs niveaux simultanément. Le ventilateur permettant une diffusion homogène de la chaleur dans l'enceinte, vous pouvez cuire ces derniers à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte  .	160 °C	30–250 °C
Rôtissage automatique  Pendant la phase de saisie du rôtissage, le four commence par chauffer à une température de saisie élevée (230°C). Une fois cette température atteinte, l'appareil revient à la température sélectionnée pour poursuivre le processus de cuisson (température de mijotage).	160 °C	100–230 °C
Cuisson intensive  La cuisson intensive convient aux gâteaux à garniture humide, comme le cheesecake ou les quiches lorraines mais ne convient pas aux biscuits ou aux rôtis : le jus de cuisson force trop.	170 °C	50–250 °C
Automatique  La liste des programmes automatiques disponibles apparaît.	–	–

Conseils d'économie d'énergie


Cuisson

- Retirez du four tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin pour la cuisson.
- Ne préchauffez l'enceinte que si cela est indiqué dans la recette ou dans le tableau de cuisson.
- Évitez d'ouvrir la porte du four pendant une cuisson.
- En général, il vaut mieux choisir la température la plus faible de la fourchette indiquée dans la recette ou le tableau de cuisson puis vérifier la cuisson une fois le temps de cuisson minimum écoulé.
- Utilisez de préférence des moules mats et sombres et des plats de cuisson en matériaux non réfléchissants (acier émaillé, verre résistant à la chaleur, fonte d'aluminium recouverte d'un revêtement). Les matériaux en fer blanc comme l'inoc ou l'aluminium renvoient la chaleur qui atteint par conséquent moins bien l'aliment. Ne recouvrez ni la surface de l'enceinte ni la grille de feuille d'aluminium réverbérant la chaleur.
- Surveillez le temps de cuisson, pour éviter tout gaspillage d'énergie lors de la cuisson des aliments.
- Si possible, réglez un temps de cuisson ou utilisez une thermosonde. Si présent, utilisez les programmes automatiques.
- Pour de nombreux plats, vous pouvez utiliser le mode de cuisson Chaleur Tournante + . Vous pouvez cuire à des températures moins élevées qu'en mode chaleur sole-voûte , le ventilateur diffusant tout de suite la chaleur de manière uniforme dans l'enceinte. Par ailleurs, vous pouvez cuire sur plusieurs niveaux en même temps.
- Le mode de cuisson éco  est un mode de cuisson innovant, avec une utilisation optimale de la chaleur. Vous économiserez jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux modes de cuisson traditionnels, lorsque la porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.
- Utilisez autant que possible, le mode Turbogril  pour la préparation de plats de grillades. Ce mode de cuisson permet d'utiliser des températures moins élevées que les autres modes de gril avec température maximale.
- Si possible, préparez plusieurs plats en même temps. Placez-les les uns à côté des autres ou sur différents niveaux.
- Cuissez directement les uns après les autres les plats que vous ne pouvez pas préparer en même temps, pour utiliser la chaleur déjà présente.

Utilisation de la chaleur résiduelle

- Si vous avez programmé une cuisson à plus de 140 °C et une durée supérieure à 30 minutes, vous pouvez régler la température minimum env. 5 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle du four suffit à terminer la cuisson de la préparation. N'éteignez le four en aucun cas (voir chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde").
- Si vous souhaitez procéder à un nettoyage par pyrolyse, il est préférable de débiter le processus de nettoyage directement en fin de cuisson. La chaleur résiduelle réduit la consommation d'énergie.

Réglages

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

Mode d'économie d'énergie

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

QUEL FOUR.COM

Utilisation du four

Utilisation simple

- Mettez le four en marche.
- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur de mode de cuisson.

La température préprogrammée s'affiche :



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

- Le cas échéant, modifiez la température à l'aide du sélecteur rotatif < >

La température réelle et le témoin de température  s'affichent peu après :



Vous pouvez suivre la montée en température à l'écran. La première fois que la température de consigne est atteinte, un signal est émis si le signal sonore a été activé, voir chapitre ("Réglages – P 2").

Après la cuisson


- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

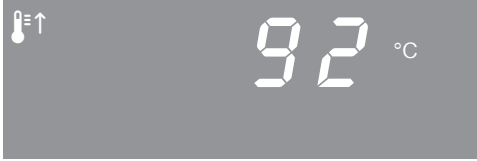
Ventilateur de refroidissement

En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.

Cet avertissement du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.


Modifier la température de cuisson

Exemple : vous avez réglé le mode Chaleur tournante +  et 170 °C. Vous pouvez suivre l'augmentation de la température.




Vous souhaitez réduire la température définie à 155 °C.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour réduire la température.


Le triangle ▲ clignote en dessous du symbole  et la température change par palier de 5 °C.





La température de consigne actuelle est enregistrée. La température réelle apparaît.

Pour basculer à l'écran de l'affichage de la température réelle à celui de la température prédéfinie, sélectionnez .

Témoin de température

Le témoin de température  s'allume toujours lorsque le chauffage de l'enceinte de cuisson est activé.

Le témoin de température  s'allume pendant la phase de chauffage.

Lorsque la température de consigne est atteinte pour la première fois, un signal sonore retentit, s'il était activé (voir chapitre "Réglages - P 2"). L'éclairage de l'enceinte se désactive simultanément et  s'éteint.

La régulation de température fait en sorte que le chauffage de l'enceinte et le témoin de température se réenclenchent lorsque la température de l'enceinte descend sous la valeur de consigne.

Utilisation du four

Préchauffer l'enceinte

Seules quelques rares préparations nécessitent de préchauffer l'enceinte.

Vous pouvez enfourner la plupart des plats à froid afin d'utiliser la chaleur émise dès la phase de préchauffage.

Il est conseillé de préchauffer le four pour les préparations suivantes:


Chaleur tournante +


- pain noir,
- rosbif et filet

Chaleur sole/vôte



- gâteaux / biscuits avec temps de cuisson court (jusqu'à env. 30 minutes),
- pâtes fragiles (par ex. biscuits),
- pain noir,
- rosbif et filet

Chauffage accéléré

Le mode de cuisson Chauffage accéléré  permet de réduire la phase de chauffage.

Pour certains aliments (pizzas, pâtes délicates comme les biscuits ou les petits gâteaux), il est préférable de ne pas utiliser le mode Chauffage accéléré  pendant la phase de préchauffage.

Ces aliments brunissent trop rapidement sur le dessus.

- Sélectionnez Chauffage accéléré .
- Sélectionnez la température.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité lorsque le témoin de température  s'éteint pour la première fois.
- Enfourez l'aliment.

Démarrage et arrêt automatiques d'une cuisson

Vous pouvez démarrer ou arrêter automatiquement les cuissons. Il faut pour cela d'abord sélectionner le mode de cuisson et la température et ensuite programmer un temps de cuisson ou un temps de cuisson et une heure de fin de cuisson.

La durée maximum du temps de cuisson que vous pouvez programmer est de 12 heures.

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

Régler le temps de cuisson

Exemple : un gâteau nécessite 1 heure et 5 minutes de temps de cuisson.

- Enfournez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

- Sélectionnez '≡.



- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⌚.

- Validez en effleurant OK.

00:00 apparaît et le triangle ▲ clignote sous le symbole ⌚.



- Réglez le temps de cuisson (01:05) à l'aide du sélecteur rotatif < >.

- Validez en effleurant OK.

Le temps de cuisson est enregistré et s'écoule minute par minute, la dernière minute s'écoule seconde par seconde.

Le symbole ⌚ indique que le temps de cuisson est affiché.

Utilisation du four

Régler le temps de cuisson et la fin de cuisson

Exemple : l'heure actuelle est 11h15 ; un rôti avec un temps de cuisson de 90 minutes doit être prêt à 13h30.

- Enfourez l'aliment.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.

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

Régler d'abord l'heure :

- Sélectionnez \equiv .
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⌚ .

- Validez en effleurant OK.

00:00 apparaît et le triangle ▲ clignote sous le symbole ⌚ .

- Réglez le temps de cuisson (01:30) à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en effleurant OK.

Le temps de cuisson ⌚ est enregistré. Il est décompté minute par minute.



Régler ensuite la fin de cuisson :

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⌚ .

12:45 s'affiche :



- Validez en effleurant OK.

Dès que vous déplacez le sélecteur rotatif < > vers la droite, 12:45 apparaît (heure actuelle + temps de cuisson = 11:15 + 1:30) :



- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la fin de cuisson (13:30).
- Validez en effleurant OK.


La fin de cuisson ⌚ est enregistrée.



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


Dès que le point de départ est commencé (13:30 - 1:30 = 12:00), le chauffage de l'enceinte, l'éclairage et le ventilateur s'enclenchent.

Une fois la cuisson terminée

- 0:00 s'affiche.
-  clignote.
- Un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages – P 2").
- Le chauffage et l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'arrêtent automatiquement.
- Le ventilateur de refroidissement reste enclenché.
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

Si les aliments ne sont pas encore cuits à votre convenance, prolongez le temps de cuisson en entrant un nouveau temps de cuisson.

Modifier le temps de cuisson

- Sélectionnez '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole .

Le temps de cuisson restant s'affiche.

- Validez en effleurant OK.
- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour modifier le temps de cuisson.
- Validez en effleurant OK.

Le temps de cuisson modifié est enregistré.

Utilisation du four

Supprimer le temps de cuisson

- Sélectionnez '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ☺.
- Validez en effleurant OK.

Le triangle ▲ clignote sous le symbole ☺.

- Réglez le temps de cuisson sur 00:00 à l'aide du sélecteur rotatif < >.
- Validez en effleurant OK.

Le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson éventuellement enregistrés sont supprimés.

- Sélectionnez '≡.

La température réelle dans l'enceinte est affichée. Le chauffage de l'enceinte de cuisson reste activé.

Si vous souhaitez arrêter la cuisson :

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Arrêtez le four.

Si vous tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●, les réglages de temps de cuisson et de fin de cuisson sont supprimés.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez '≡.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ☺.
- Validez en effleurant OK.


Le triangle ▲ clignote sous le symbole ☺.

- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la fin de cuisson sur -:-:-.
- Validez en effleurant OK.

L'heure de fin de cuisson est supprimée.

Programmes automatiques

Votre four dispose de 30 programmes automatiques.

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

La commande du four indique, pour chaque programme automatique, le mode de cuisson, la température, la durée de cuisson.

Vous trouverez les recettes des programmes automatiques au chapitre : "programmes automatiques – recettes".

Récapitulatif des programmes automatiques

- A 1 Cake salé
- A 2 Pain de poisson
- A 3 Pizza fraîche
- A 4 Coquilles Saint-Jacques
- A 5 Daurade
- A 6 Rougets
- A 7 Pavés de saumon
- A 8 Cuisse de dinde
- A 9 Gigot
- A 10 Lardons et la moutarde
- A 11 Magret de canard
- A 12 Poulet grillé
- A 13 Rôti de bœuf saignant
- A 14 Rôti de bœuf à point
- A 15 Rôti de porc
- A 16 Rôti de veau
- A 17 Flan de légumes
- A 18 Gratin dauphinois
- A 19 Lasagnes
- A 20 Soufflé au fromage
- A 21 Tomates farcies
- A 22 Brioche tressée
- A 23 Clafoutis aux fruits
- A 24 Crumble aux fruits
- A 25 Far breton
- A 26 Gâteau au chocolat
- A 27 Gâteau au yaourt
- A 28 Madeleines
- A 29 Quatre-quarts
- A 30 Tarte Tatin

QUEL FOUR.COM

Programmes automatiques

Conseils d'utilisation

- Avant de démarrer un programme automatique, laissez refroidir le four à la température ambiante si vous venez d'effectuer une cuisson.
- Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser les quantités et récipients indiqués dans les recettes.
- Les programmes automatiques comprennent une phase de préchauffage. Cette dernière prend fin lorsque l'écran affiche **PRE**. Un signal sonore retentit aussi lorsque les signaux sonores sont activés (voir chapitre "Réglages - P 2"). N'ajoutez les aliments dans l'enceinte de cuisson que lorsque cette durée de préchauffage est écoulée.
- Utilisez le niveau 2 pour toutes les préparations.
- Pour certaines préparations à base de viande ou de volaille, vous devez saisir le poids. La saisie du poids se fait par tranches de 100 g ou 0,01 lb/oz. Si vous souhaitez cuire plus d'un morceau à la fois, veuillez saisir le poids du plus gros morceau, et **non** le poids total.


Utiliser les programmes automatiques

- Sélectionnez programmes automatiques **Auto**.

L'écran affiche :



- Tournez le sélecteur rotatif < >, jusqu'à ce que le chiffre du programme automatique souhaité apparaisse.
 - Validez en effleurant OK.
- ⇒ Le programme souhaité est sélectionné.

Avec certains programmes automatiques, vous serez invité(e) à indiquer un poids .



- Saisissez le poids de l'aliment avec le sélecteur rotatif < >.
- Validez en effleurant OK.

Programmes automatiques

Le temps de préchauffage démarre. A l'écran apparaît :




Après environ la moitié du temps de préchauffage, - - apparaît.

- Attendez que la durée de préchauffage soit écoulée avant de mettre les aliments dans l'enceinte de cuisson.

Une fois la durée de préchauffage écoulée apparaît :



un signal sonore retentit simultanément, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages - P 2") et le témoin de température  s'éteint.

Si la porte n'est pas ouverte dans les cinq minutes après écoulement de la durée de préchauffage, la cuisson démarre automatiquement.


- Ouvrez la porte.
- Placez les aliments sur le niveau 2.
- Fermez la porte.

Le programme automatique démarre. Le temps de cuisson apparaît, par ex. :



Vous pouvez suivre l'écoulement du temps de cuisson.

Une fois la cuisson terminée

- 0:00 s'affiche.
-  clignote.
- Un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages - P 2").
- Le chauffage de l'enceinte est désactivé automatiquement.
- Le ventilateur de refroidissement reste enclenché.
- Retirez les aliments cuits de l'enceinte.
- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

Programmes automatiques

Décaler la fin de cuisson d'un programme automatique

Une fois que vous avez démarré un programme automatique, vous pouvez encore différer le temps de cuisson pendant les deux premières minutes du déroulement de programme.

- Sélectionnez '≡.
- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole ⌚.
- Validez en effleurant OK.
- Le triangle ▲ clignote sous le symbole ⌚.
- Utilisez le sélecteur rotatif < > pour régler la fin de cuisson.
- Validez en effleurant OK.



Le chauffage de l'enceinte est désactivé. Le symbole ⌚ indique que la fin de la cuisson a été repoussée.

Le processus de cuisson commence au moment programmé et le déroulement du temps de cuisson peut se poursuivre.

Annuler un programme automatique

- Eteignez le four, si vous voulez arrêter prématurément un programme automatique.

Recettes

Vous trouverez à la suite des recettes pour les programmes automatiques.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser les quantités et récipients indiqués dans les recettes.

A 1 : Cake salé

Temps de préparation : 70 à 75 minutes
pour 4 à 6 portions

Ingrédients

200 g de farine
½ c. à c. de levure chimique
4 oeufs
100 ml lait
100 ml d'huile de tournesol ou d'olive
1 pincée de sel
Poivre
100 g de gruyère râpé
200 g de lardon ou de lard de jambon,
en dés

Accessoires

Casserole
Poêle
Moule rectangulaire (25 cm x 10 cm)
Grille

Préparation

Chauffer le lait, cuire les lardons ou les
dés de jambon.

Mélanger la farine, la levure, les oeufs,
le sel, le poivre et l'huile.

Ajouter le lait chaud, le fromage râpé,
les lardons cuits ou les dés de jambon.

Démarrer le programme automatique.

Verser le mélange dans un moule rec-
tangulaire et enfourner dans un four
préchauffé.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R1*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 55 minutes

QUEL FOUR.COM

Programmes automatiques

A 2 : Pain de poisson

Temps de préparation : 60 à 65 minutes
pour 6 portions

Ingédients

2 boîtes de thon ou de saumon (à
140 g)
200 g de crème fraîche
6 oeufs
20 g de concentré de tomate
100 g de gruyère râpé
Du beurre pour le plat

Accessoires

Moule rectangulaire (25 cm x 10 cm)
Grille

Préparation

Brouiller les oeufs puis mélanger avec
la crème fraîche, le concentré de to-
mates, le gruyère et le thon ou le sa-
umon.

Démarrer le programme automatique.

Beurrer un moule rectangulaire, verser
le mélange dans le moule et enfourner
celui-ci dans le four préchauffé.

Servir froid avec de la mayonnaise.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R 2*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 53 minutes

A 3 : Pizza fraîche

Temps de préparation : 30 à 40 minutes
Pour une pizza ronde Ø 30 cm (1-2 portions)

Ingrédients

Pâte toute prête

ou :

ingrédients pour faire la pâte soi-même

60 g de fromage blanc (faisselle)

2 c. à s. de lait

2 c. à s. d'huile

½ c. à c. de sel

1 jaune d'œuf

125 g de farine

1½ c. à c. de levure chimique

Ingrédients pour la garniture

100 g de coulis de tomates

Origan

Sel

Poivre

50 g de jambon

100 g de champignons en lamelles
(boîte)

150 g de gruyère râpé

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Préparation avec une pâte toute prête :
Dérouler la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages, mettre une couche de coulis de tomate sur le fond de pâte, assaisonner de sel, poivre et d'origan. Répartir le reste des ingrédients dessus. Démarrer le programme automatique et mettre à cuire la pizza dans le four chaud.

Préparation avec une pâte fraîche :

Mélanger le fromage blanc avec le lait, l'huile, le sel et le jaune d'œuf. Mélanger la moitié avec la farine mélangée à la levure, ajouter le reste en malaxant.

Malaxer un court instant, passer le rouleau à pâtisserie pour former une pizza ronde après avoir fariné la surface (Ø 30 cm) puis déposer la pâte sur la plaque de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique.

Mettre une couche de coulis de tomate sur le fond de pâte, assaisonner de sel, poivre et d'origan. Répartir le reste de la garniture.

Mettre à cuire la pizza dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique*

Programme : *R 3*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 23 minutes

Programmes automatiques

A 4 : Coquilles Saint-Jacques

Temps de préparation : 60 à 70 minutes
pour 4 portions

Ingrédients

12 Coquilles Saint-Jacques
50 g de beurre
Sel
Poivre

Ingrédients pour la béchamel

250 ml de lait
15 g de beurre
20 g de farine
Sel
Poivre
Noix de muscade (râpée ou en poudre)
Piment de Cayenne

Garniture

30 g de chapelure

Accessoires

Casserole
Poêle
4 Coquilles Saint-Jacques ou 4 coquilles plates en porcelaine, résistant à la chaleur (Ø 12 cm)
Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Pour la sauce béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole sur une zone de cuisson avec un réglage faible puis ajouter la farine en remuant (ne pas laisser colorer).

Augmenter la puissance de la zone de cuisson, puis ajouter le lait. Laisser cuire à feu doux tout en continuant à remuer pendant 5 minutes. Assaisonner avec le sel, le poivre, la noix de Muscade et le piment de Cayenne.

Faire fondre 50 g de beurre dans une poêle et faire revenir les noix de Saint-Jacques pendant 3 minutes.

Démarrer le programme automatique.

Placer 3 noix de Saint-Jacques dans une coquille puis placer les 4 coquilles sur la plaque de cuisson multi-usages.

Verser sur la sauce Béchamel sur les Saint-Jacques, parsemer de chapelure et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique*

Programme : *A 4*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 31 minutes

Conseil

Vous pouvez ajouter des champignons à la sauce béchamel.

A 5 : Daurade

Temps de préparation : 50 à 55 minutes
pour 4 portions

Ingrédients

4 daurades (de 250 g)
40 ml d'huile d'olive
Sel
Poivre

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto
Programme : *R 5*
Niveau : 2
Durée du programme : env. 40 minutes

Ingrédients pour la sauce

Jus d'1 citron
2 gousses d'ail finement émincées
6 c. à s. d'huile d'olive

Accessoires

Plat à rôtir ou en céramique
Grille

Préparation

Démarrer le programme automatique.

Saler le poisson, le poivrer, appliquer un peu d'huile au pinceau, déposer dans un ramequin de verre et mettre à cuire dans le four chaud.

Pour la sauce : mélanger le jus de citron avec l'huile et les gousses d'ail écrasées et servir avec le poisson.

Programmes automatiques

A 6 : Rougets

Temps de préparation : 45 à 50 minutes
pour 4 portions

Ingrédients

4 rougets (de 200 g)

Sel

Poivre

4 c. à s. d'huile d'olive

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R 5*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 32 minutes

Accessoires

Plat en verre

Grille

Préparation

Ecailler et laver les rougets.

Démarrer le programme automatique.

Saler, poivrer et appliquer l'huile au pinceau. Huiler un plat en verre et y déposer les poissons et placer dans le four chaud.

QUEL FOUR.COM

A 7 : Pavés de saumon

Temps de préparation : 50 à 55 minutes
pour 4 portions

Ingrédients

4 pavés de saumon avec la peau (env. 200 g)
1 c. à s. de thym
2 c. à s. d'huile
Sel
Poivre
2 citrons, coupés en deux

Ingrédients pour la sauce

100 ml de muscadet
160 g de beurre

Accessoires

Casserole
Plat à gratin (30 x 25 cm)
Grille

Préparation

Démarrer le programme automatique.

Saler, poivrer et arroser les pavés, les badigeonner d'huile et les déposer dans un plat préalablement huilé. Les parsemer de fleurs de thym et enfourner le tout au four.

Pour la sauce : dans une casserole, faire réduire le muscadet, ajouter le beurre en miettes et bien mélanger avec un fouet.

Disposer les pavés sur de l'essuie tout pour les égoutter puis les dresser sur des assiettes préchauffées avec un demi-citron.

Servir la sauce séparément.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto
Programme : *R 7*
Niveau : 2
Durée du programme : env. 40 minutes

Programmes automatiques

A 8 : Cuisse de dinde

Temps de préparation : 110 à 125 minutes
pour 4 portions

Ingrédients

1 cuisse de dinde (800 – 1 000 g)
2 cuil. à soupe de moutarde
1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
Sel
Poivre
3 gros oignons, coupés en fins anneaux
300 ml de vin blanc
20 ml d'huile d'olive
100–300 ml d'eau (dépend de la forme
et de la taille)

Accessoires

Plat en verre ou en céramique
(30 cm x 25 cm)
Grille

Préparation

Mélanger la moutarde, les herbes de Provence, le sel et la cuisse de dinde et badigeonner la cuisse de cette pommade.

Déposer la cuisse de dinde dans un plat en céramique ou en verre

Couper les oignons en rondelles, les ajouter avec le vin blanc et l'eau.

Démarrer le programme automatique.

Arroser la cuisse d'un filet d'huile et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *A 8*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 91 à
111 minutes

A 9 : Gigot d'agneau

Temps de préparation : 95 à 105 minutes
pour 4 à 12 portions

Ingrédients

1 gigot de 1,0 – 3,0 kg (avec os)
30 – 50 g de beurre fondu
2 à 4 gousses d'ail écrasées
200–400 ml d'eau
Sel
Poivre
3 à 6 c. à s. d'herbes de Provence

Accessoires

Casserole
Plat à rôtir en verre
Grille

Préparation

Enlever la peau du gigot, l'assaisonner avec le sel, le poivre, les herbes de Provence et les gousses d'ail écrasées, et poser dans un plat à rôtir en verre.

Faire fondre le beurre dans une casserole puis enduire le gigot de beurre.

Démarrer le programme automatique.

Ajouter l'eau et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R 9*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 82 à 93 minutes (selon le poids)

QUELFOUR.COM

Programmes automatiques

A 10 : Lapin à la moutarde

Temps de préparation : 70 à 110 minutes
pour 4 à 8 portions

Ingrédients

1 lapin (1 – 2,5 kg)
100 g de moutarde à l'ancienne
200 ml de vin blanc sec
100 g de crème fraîche
200–400 ml d'eau (dépend de la forme
et de la taille)
Sel
Poivre

Accessoires

Plats à rôtir
Grille

Préparation

Laver le lapin à l'eau froide, sécher
avec de l'essuie-tout, poivrer, saler et
déposer dans un plat à rôtir.

Démarrer le programme automatique.

Mélanger la moutarde, 1 cuillère à
soupe de vin blanc et la crème fraîche
et badigeonnez le lapin de ce mélange.
Verser l'eau et le reste du vin blanc.

Placer le plat dans le four chaud et faire
cuire le lapin.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R10*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 56 à
101 minutes (selon le poids)

A 11 : Magrets de canard

Temps de préparation : 45 à 50 minutes
1 magret de canard par personne

Ingrédients

1 magret de canard par personne
1 gousse d'ail par magret, coupée en fines tranches
Sel
Poivre
Eau

Accessoires

Plat en verre ou en céramique
Grille

Préparation

Laver le magret, sécher avec de l'essuie-tout, saler et poivrer. Entailler la peau du magret à intervalles réguliers.

Glisser des lamelles d'ail dans les incisions, sous la peau.

Démarrer le programme automatique.

Disposer le magret peau vers le haut dans un plat en céramique ou en pyrex, ajouter de l'eau et mettre à cuire dans le four chaud. Cuire.

Couper en tranches après la cuisson.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto
Programme : *R II*
Niveau : 2
Durée du programme : env. 31 minutes

Programmes automatiques

A 12 : Poulet grillé

Temps de préparation : 85 à 100 minutes
pour 2 à 4 portions

Ingrédients

1 poulet (900 – 1800 g)
20–30 g d'huile
Sel
Poivre
50–100 ml d'eau

Accessoires

Plats à rôtir
Grille

Préparation

Saler et poivrer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur, le disposer dans un plat à rôtir en pyrex et l'enduire d'huile.

Démarrer le programme automatique.

Ajouter l'eau et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *A 12*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 72 à 87 minutes (selon le poids)

QUEL FOUR.COM

A 13 : Rôti de bœuf saignant / A 14 : Rôti de bœuf à point

Temps de préparation : 45 à 90 minutes
pour 4 à 8 portions

Ingrédients

800–2000 g de filet de bœuf
Fines tranches de lard pour chemiser
30 – 50 g de beurre fondu
150–400 ml d'eau
Sel
Poivre

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto
Programme : *R 13* ou *R 14*
Niveau : 2
Durée du programme :
R 13 : 32 à 52 minutes (selon le poids)
R 14 : 55 à 76 minutes (selon le poids)

Accessoires

Plat en verre ou en céramique
(30 cm x 22 cm)
Grille

Préparation

Placer les filets de bœuf chemisés de lard dans un plat en verre ou en céramique, et appliquer dessus un peu de beurre au pinceau.

Démarrer le programme automatique.

Ajouter l'eau et mettre à cuire dans le four chaud.

Une fois la cuisson terminée, poivrer et saler.

Programmes automatiques

A 15 : Rôti de porc

Temps de préparation : 105 à 130 minutes
pour 4 à 8 portions

Ingrédients

800–2000 g de rôti de porc
30 – 50 g de beurre fondu
5 – 10 g de persil haché
250–500 ml d'eau
Sel
Poivre

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto
Programme : *R 15*
Niveau : 2
Durée du programme : 86 à 116 minutes (selon le poids)

Accessoires

Plat en verre ou en céramique
(30 cm x 22 cm)
Grille

Préparation

Saler et poivrer le rôti, le disposer dans un plat à rôtir (pyrex/céramique) et appliquer un peu de beurre au pinceau.

Démarrer le programme automatique.

Parsemer de persil, arroser avec l'eau et mettre à cuire dans le four chaud.

A 16 : Rôti de veau

Temps de préparation : de 105 à 125 minutes
pour 4 à 10 portions

Ingrédients

800 – 2500 g de rôti de veau
30 – 50 g de beurre fondu
5 – 10 g de persil haché
1 échalotte, finement coupée
250–500 ml d'eau
Sel
Poivre

Accessoires

Plat en verre ou en céramique
(30 cm x 22 cm)
Grille

Préparation

Saler et poivrer le rôti, le disposer dans un plat à rôtir (en verre/céramique) et appliquer un peu de beurre au pinceau.

Démarrer le programme automatique.

Parsemer de persil et de l'ail d'oignon, arroser avec l'eau et remettre à cuire dans le four chaud

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto
Programme : *R 15*
Niveau : 2
Durée du programme : 91 à 111 minutes (selon le poids)

QUELFOUR.COM

Programmes automatiques

A 17 : Flan de légumes

Temps de préparation : 75 à 85 minutes
pour 4 portions

Ingrédients

3 à 4 courgettes
4 tomates
1 oignon finement haché
3 œufs
200 ml de crème liquide
4 c. à s. de lait
120 g de gruyère râpé
Huile d'olive
Sel
Poivre
Thym

Accessoires

Poêle
Plat à gratin (25 x 40 cm)
Grille

Préparation

Laver les légumes, couper les courgettes en fines rondelles. Égoutter les tomates et les couper en 4.

Faire rissoler l'oignon haché dans 1 cuil. à soupe d'huile, couvrir et faire cuire 5 à 10 minutes.

Saler, poivrer et ajouter le thym, tout verser dans un plat à gratin.

Mélanger les oeufs avec le lait et la crème, incorporer le fromage. Saler, poivrer et verser sur les légumes.

Démarrer le programme automatique.

Ecarter les légumes avec une fourchette afin que le fromage et la sauce se répartissent bien et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R17*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 44 minutes

A 18 : Gratin dauphinois

Temps de préparation : 60 à 65 minutes
pour 6 à 8 portions

Ingrédients

1000 g de pommes de terre
200 ml de crème liquide
200 ml lait
5 œufs
10 g de beurre
1 gousse d'ail
Sel
Poivre noir
Noix de muscade râpée
100 g de gruyère râpé

Accessoires

Casserole
Plat à gratin (32 x 28 cm)
Grille

Préparation

Eplucher les pommes de terre, les couper en tranches et les cuire dans l'eau salée pendant 10 minutes environ.

Graisser un plat à gratin et frotter-le avec la gousse d'ail.

Egoutter les pommes de terre et les verser dans un moule à gratin.

Démarrer le programme automatique.

Mélanger la crème, le lait et les œufs. Assaisonner (sel, poivre, noix de muscade) et verser sur les pommes de terre.

Parsemer de fromage râpé et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *A 18*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 19 minutes

QUELFOUR.COM

Programmes automatiques

A 19 : Lasagnes

Temps de préparation : de 95 à 105 minutes
pour 4 à 6 portions

Ingrédients

8 à 10 feuilles de lasagne
550 g de viande hachée
600 g de tomates pelées
2 oignons émincés
2 gousses d'ail hachées
1 carotte coupée en dés
1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
800 ml de béchamel (préparée)
120 g de parmesan râpé
300 g de gruyère râpé
Graisse de cuisson
Beurre

Accessoires

Poêle
Plat à gratin (32 x 28 cm)
Grille

Préparation

Dans une casserole, rissoler les carottes et les oignons à feu doux, ajouter la viande hachée et la saisir. Ajouter les tomates, l'ail et les herbes de Provence. Ajouter du sel et du poivre.

Beurrer un plat à gratin.

Démarrer le programme automatique.

Disposer 1/3 des lasagnes dans un moule à gratin graissé. Verser 1/3 de la sauce bolognaise par-dessus et parsemer de parmesan. Verser 1/3 de la sauce béchamel. Répéter ceci deux fois. Parsemer de gruyère râpé sur la dernière couche (sauce béchamel).

Enfourner les lasagnes tout de suite et cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* **Auto**

Programme : *A 19*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 60 minutes

A 20 : Soufflé au fromage

Temps de préparation : de 100 à 110 minutes
pour 4 à 6 portions

Ingrédients

70 g de beurre
70 g de farine
250 ml de lait
Sel
Poivre noir
Noix de muscade
100 g de gruyère râpé
4 oeufs

Accessoires

Casserole
Plat à soufflé (Ø 18 à 20 cm)
Grille

Préparation

Chauffer 50 g de beurre, ajouter de la farine en remuant (ne pas laisser brunir) puis le lait. Continuer à remuer à feu très doux pendant 5 minutes. Retirer la casserole de la plaque de cuisson et laisser refroidir la préparation.

Beurrer le moule à soufflé et parsemer un peu de fromage râpé. Séparer le blanc du jaune d'oeuf.

Assaisonner la sauce béchamel refroidie de sel, poivre et noix de muscade. Mélanger le reste de beurre et le jaune d'oeuf. Puis ajouter pour finir le reste de fromage.

Battre le blanc en neige et l'incorporer à la sauce béchamel refroidie.

Démarrer le programme automatique.

Verser l'appareil dans le moule à soufflé. Le moule peut être rempli jusqu'à 3/4 de sa hauteur. Mettre à cuire le soufflé dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto
Programme : *A 20*
Niveau : 2
Durée du programme : env. 48 minutes

Programmes automatiques

A 21 : Tomates farcies

Temps de préparation : 70 à 75 minutes
pour 4 à 6 portions

Ingrédients

6 tomates
½ oignon finement haché
250 g de viande hachée
Sel
Poivre

Accessoires

Plat en verre (28 cm x 22 cm)
Grille

Préparation

Couper les hauts des tomates. les réserver.

Creuser l'intérieur des tomates. Couper en petits morceaux la chair de tomate enlevée et la mettre à égoutter dans une passoire.

Déposer les tomates dans un plat à rôtir en verre et les saler à l'intérieur.

Mélanger la chair à saucisse avec les oignons et la chair de tomate égouttée, saler, poivrer.

Démarrer le programme automatique.

Répartir le mélange de viande hachée dans les tomates, reposer les hauts de tomates dessus et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R 21*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 46 minutes

A 22 : Brioche

Temps de préparation : 120 à 130 minutes
pour 8 à 10 portions

Ingrédients

1 cube de levure (42 g) ou 1 sachet de levure en poudre
10 g de miel
220 – 250 ml de lait
55 g de beurre fondu
420 g de farine
5 g de sel
1 œuf

Pour dorer la brioche

1 jaune d'œuf mélangé à 1 c. à s. de lait

Accessoires

Plaque de cuisson multi-usages

Préparation

Mélanger la levure de boulanger, le lait et le beurre et laisser reposer 15 minutes.

Verser la farine et le sel en forme de puits dans un grand saladier, verser le mélange levure-lait-beurre. Ajouter l'œuf et malaxer à partir du milieu jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Couvrir la pâte et la laisser lever à un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Couper ensuite en trois morceaux, former 3 pâtons en longueur, les tresser et disposer sur la plaque de cuisson multi-usages.

Démarrer le programme automatique.

Laisser lever 20 minutes puis dorer avec le mélange de jaune d'œuf et de lait. Mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *A 22*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 36 minutes

QUELFOUR.COM

Programmes automatiques

A 23 : Clafoutis aux fruits

Temps de préparation : 70 à 80 minutes
pour 8 à 10 portions

Ingrédients

400 g de cerises dénoyautées
ou 400 g de pommes coupées en petits
morceaux
300 ml de lait
Jus d'½ citron
120 g de farine
4 oeufs
125 g de sucre
8 g de sucre vanillé
70 g de beurre fondu
1 pincée de sel

Accessoires

Plat à gratin (Ø 27 à 30 cm)
Grille

Préparation

Mélanger les oeufs et le sucre. Incorporer peu à peu la farine, le sucre et le beurre fondu, le jus de citron et le lait.

Avec le reste du beurre, graisser un moule, puis disposer les fruits.

Démarrer le programme automatique.

Verser la pâte sur les fruits, mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *A 23*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 46 minutes

A 24 : Crumble aux fruits

Temps de préparation : 85 à 90 minutes
pour 8 à 10 portions

Ingrédients

500 g de pommes
100 g de farine
100 g de beurre coupé en dés froid
20 g de beurre pour le moule
120 g de sucre roux
50 g de poudre d'amandes
1 c. à c. de cannelle
1 pincée de sel

Accessoires

Plat en verre ou en céramique
(28 cm x 22 cm)
Grille

Préparation

Eplucher, épépiner et couper les pommes en quartiers puis en grosses lamelles (1 cm d'épaisseur).

Répartir les tranches de pommes dans un plat en céramique/verre.

Démarrer le programme automatique.

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, la cannelle, le sucre, le sel et le beurre du bout des doigts pour confectionner les miettes de crumble. Répartir les miettes sur les pommes et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R 24*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 55 minutes

QUEL FOUR.COM

Programmes automatiques

A 25 : Far breton

Temps de préparation : 65 à 70 minutes
pour 6 à 8 portions

Ingrédients

180 g de pruneaux dénoyautés
150 g de sucre
150 g de farine
300 ml de lait entier, froid
3 œufs
50 g de beurre
20 g de beurre pour le moule
8 g de sucre vanillé

Accessoires

Plat à gratin (20 x 30 cm)
Grille

Préparation

Beurrer un plat allant au four et répartir les pruneaux.

Mélanger les œufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter d'abord la farine, puis le lait froid et le beurre liquide.

Démarrer le programme automatique.

Verser la pâte sur les fruits, mettre à cuire dans le four chaud.

Servir froid.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R 25*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 50 minutes

A 26 : Gâteau au chocolat

Temps de préparation : 90 à 95 minutes
pour 8 à 10 portions

Ingrédients

200 g de chocolat noir
180 g de farine
150 g de sucre
140 g de beurre
6 oeufs

Accessoires

Casserole
Plat à gratin (Ø 26 cm)
Grille

Préparation

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Monter les blancs en neige.

Faire fondre le chocolat et le beurre
dans une casserole à feu doux, puis
laisser refroidir un peu.

Mélanger le sucre, la farine et le jaune
d'oeuf et ajouter les à la préparation
beurre-chocolat, mélanger le tout au
fouet.

Démarrer le programme automatique.

Verser la préparation dans un moule et
mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique*

Programme : *R 25*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 49 minutes

QUELFOUR.COM

Programmes automatiques

A 27 : Gâteau au yaourt

Temps de préparation : 65 à 70 minutes
pour 8 à 10 portions

Ingrédients

1 pot (125 g) de yaourt (nature)
2 pots de sucre
3 pots de farine
3 œufs
1 pot d'huile
1 sachet de levure chimique
15 g de beurre pour le moule

Accessoires

Casserole
Moule à manqué (Ø 26 cm)
Grille

Préparation

Verser le yaourt dans un récipient. Utiliser le pot de yaourt vide pour mesurer les autres ingrédients.

Mélanger le sucre et les œufs au yaourt. Incorporer la farine mélangée à la levure et l'huile ensuite.

Démarrer le programme automatique.

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *R 27*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 49 minutes

A 28 : Madeleines

Temps de préparation : 50 à 55 minutes
pour 4 à 6 portions

Ingrédients

5 œufs
200 g de farine
200 g de sucre
150 g de beurre fondu
1 pincée de sel

Accessoires

Casserole
Moules pour Madeleine (en silicone)
Grille

Préparation

Séparer les blancs et les jaunes, verser une pincée de sel dans les blancs et les monter en neige.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le beurre fondu. Incorporer peu à peu les blancs montés en neige et la farine.

Démarrer le programme automatique.

Verser la pâte dans les moules à madeleine en silicone et mettre à cuire dans le four chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto
Programme : *A 28*
Niveau : 2
Durée du programme : env. 27 minutes

Programmes automatiques

A 29 : Quatre-quarts

Temps de préparation : 80 à 85 minutes
pour 8 à 10 portions

Ingrédients

180 g de beurre fondu
180 g de sucre
4 oeufs (calibre M)
180 g de farine
½ sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Accessoires

Moule rectangulaire (25 cm x 10 cm)
Grille

Préparation

Séparer les blancs des jaunes d'œufs,
monter les blancs en neige.

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre
jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Remuer la farine mélangée à la levure et
incorporer les noix, le beurre et le sel.
Battre les oeufs en neige et les incorpo-
rer dans la pâte.

Démarrer le programme automatique.

Verser la pâte dans un moule beurré et
fariné et mettre à cuire dans le four
chaud.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique*

Programme : *A 29*

Niveau : 2

Durée du programme : env. 60 minutes

A 30 : Tarte Tatin (tarte aux pommes renversée)

Temps de préparation : 75 à 80 minutes
pour 4 à 6 portions

Ingrédients

Rouleau de pâte feuilletée (suffisant pour un moule à tarte de Ø 28 cm)
500 g de pommes
100 g de sucre
60 g de beurre
3 c. à s. d'eau
20 g de beurre pour le moule
2 à 3 gouttes de vinaigre blanc
Glace à la vanille

Accessoires

Casserole
Moule à tarte (Ø 28 cm)
Grille

Préparation

Eplucher et couper les pommes en quartiers.

Beurrer le moule à tarte.

Faire fondre 50 g de sucre et 3 cuillères à soupe d'eau dans une casserole à fond épais. Dès que le caramel blondit, ajouter 2 à 3 gouttes de vinaigre et 40 g de beurre. Verser le caramel dans le moule.

Disposer les lamelles de pommes dans le caramel, côté bombé vers le bas et parsemer de miettes de beurre. Parsemer avec le reste de sucre.

Démarrer le programme automatique.

Etaler la pâte, la percer avec une fourchette en plusieurs endroits. Abaisser la pâte sur les pommes et mettre à cuire dans le four préchauffé.

Découper la tarte aux pommes dans le moule et servir la tarte encore tiède avec une boule de glace à la vanille.

Réglage

Mode de cuisson : *Automatique* Auto

Programme : *A 30*

Niveau : 2




Durée du programme : env. 41 minutes

Pains et pâtisseries

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




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

Modes de cuisson

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes Chaleur Tournante + , Cuisson intensive  ou Chaleur sole/voûte .

Moule

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

- Chaleur tournante + , Cuisson intensive  : plaque de cuisson, plaque de cuisson multi-usages, moules en matériau passant au four.
- Chaleur sole-voûte  : moules mats et foncés. Évitez les moules en matériau clair et brillant qui ne garantissent pas un brunissage suffisant et uniforme; les aliments risquent de ne pas cuire correctement.
- Posez toujours les moules sur la grille. Les moules rectangulaires ou en longueur doivent être posés perpendiculairement à la grille de sorte à obtenir une répartition idéale de la chaleur et un résultat de cuisson uniforme.
- Vous pouvez cuire de grandes tartes aux fruits et de grands gâteaux directement dans la plaque de cuisson multi-usages.

Papier sulfurisé, beurrer

Les accessoires Miele, comme la plaque de cuisson multi-usages, possèdent un revêtement PerfectClean (voir chapitre "Équipement").

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

Le papier sulfurisé est nécessaire avec

- la pâte à bretzels qui peut abîmer le traitement spécial PerfectClean
- la génoise, la meringue et les macarons. Ce type de pâtes a légèrement tendance à coller en raison de leur forte teneur en blanc d'oeufs.
- le réchauffage de produits surgelés sur la grille.

Remarques sur les tableaux de cuisson

Dans les tableaux, les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

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

Température

Choisissez la température la plus basse en général.

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

Temps de cuisson

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

Niveau 5

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

– Chaleur tournante +

1 plaque : niveau 2

2 plaques : niveaux 1+3/2+4

3 plaques : niveaux 1+3+5

Si vous utilisez la plaque de cuisson multi-usages et des plaques pour cuire sur plusieurs niveaux, mettez la plaque de cuisson multi-usages sous les plaques de pâtisserie.

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

– Cuisson intensive

1 plaque : niveau 1 ou 2

– Chaleur sole-voûte

1 plaque : niveau 1 ou 2

Pains et pâtisseries

Tableaux de cuisson

Pâte à gâteau

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 1	 [min]
Muffins (1 plaque)		140-150	2	35-45
		150-160	2	30-40
Muffins (2 plaques)		140-150	2+4	35-45 ²⁾
Petits gâteaux (1 plaque) *		150	2	25-40
		160 ¹⁾	3	20-30
Petits gâteaux (2 plaques) *		150 ¹⁾	2+4	25-35
Petits gâteaux / gâteaux secs (1 plaque)		140-150	2	25-35
		150-160 ¹⁾	3	15-25
Petits gâteaux / gâteaux secs (2 plaques)		140-150	2+4	25-35 ²⁾
Quatre-quarts		150-160	2	60-70
		150-160 ¹⁾	2	60-70
Kouglof		150-160	2	50-60
		170-180	2	55-65

















Mode de cuisson / Chaleur tournante + / Chaleur sole / voûte

Température / Niveau / Temps de cuisson

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

- 1) Préchauffez l'encelure avant la cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .
- 2) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte à gâteau

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Grand gâteau (plaque)		150-160	2	25-35
		150-160 ¹⁾	2	30-40
Gâteau marbré, aux noix (moule)		150-160	2	55-75
		150-160	2	55-75
Gâteau aux fruits avec meringue ou glaçage (plaque)		150-160	2	40-50
		170-180	2	45-55
Tarte aux fruits (plaque)		150-160	2	35-45
		160-170	2	35-55
Tarte aux fruits (moule)		150-160	2	55-65
		170-180 ¹⁾	2	35-45
Fond de tarte		150-160	2	25-35
		170-180 ¹⁾	2	15-25

Mode de cuisson /  Chaleur Tou /  Chaleur sole / voûte

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

QUELFOUR.COM

Pains et pâtisseries

Pâte brisée

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 1	 [min]
Petits gâteaux (1 plaque)		140-150	2	20-30
		160-170 ¹⁾	3	15-25
Petits gâteaux (2 plaques)		140-150	1+3	20-30 ²⁾
Sprints (1 plaque) *		140	2	30-40
		160 ¹⁾	3	20-30
Sprints (2 plaques) *		140	1+3	35-45 ²⁾
Fond de tarte		150-160	2	35-45
		170-180 ¹⁾	2	20-30
Crumble		150-160	2	45-55
		170-180	2	45-55
Tarte au fromage blanc		150-160	2	80-95
		170-180	2	80-90
		150-160	2	80-90















Mode de cuisson / Chaleur tournante + / Chaleur sole/vôte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson

* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .
- 2) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte brisée

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Tarte aux pommes (Apple pie) (moule Ø 20 cm) *		160	2	90-100
		180	1	85-95
Tourte aux pommes		160-170	2	50-70
		170-180 ¹⁾	2	60-70
		160-170	2	50-70
Tarte aux fruits (moule)		150-160	2	55-75
		170-180	2	55-75
		150-160	2	55-65
Tarte aux fruits et à la crème (plaque)		220-230 ¹⁾	1	30-50
		180-190	1	30-50

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante /  Chaleur sole/ voûte /  Cuisson intensive

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson
















* Les réglages sont également conformes aux prescriptions de la norme EN 60350-1.

1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

QUELFOUR.COM

Pains et pâtisseries

Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Kouglof		150-160	2	50-60
		160-170	2	50-60
Pain de Noël		150-160	2	45-65
		160-170	2	45-60
Crumble		150-160	2	35-45
		170-180	3	35-45
Tarte aux fruits (plaque)		160-170	2	40-50
		170-180	3	50-60
Poches aux fruits (1 plaque)		150-160	2	25-30
		160-170	2 ¹⁾	25-30
Poches aux fruits (2 plaques)		150-160	1+3	25-30 ²⁾

 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante /  Chaleur sole / voûte

 Température / ⁵₁ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Pour la pâte à lever. Utilisez le niveau 2 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 2) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

Pâte levée/pâte à l'huile et au fromage blanc

Pâtisseries/ petits gâteaux		[°C]	5 1	[min]
Pain blanc		180-190	2	35-45
		190-200	2	30-40
Pain complet		180-190	2	55-65
		200-210 ¹⁾	2	45-55
Pizza (plaque)		170-180	2	30-45
		190-200 ¹⁾	2 ²⁾	30-45
		170-180	2 ²⁾	30-45
Tarte à l'oignon		170-180	2	30-40
		180-190 ¹⁾	2	25-35
		170-180	2	30-40
Faire lever la pâte		35	³⁾	15-30
		35	³⁾	15-30













Mode de cuisson / Chaleur tournante / Chaleur sole/vôte / Cuisson intensive

Température / Niveau / Temps de cuisson




- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré
- 2) Pour la pâte à lever. Utilisez le niveau 3 pour la pâte au fromage blanc et à l'huile.
- 3) Le récipient peut être placé directement sur la sole de l'enceinte. En fonction de la taille du récipient, il est possible de retirer les supports de gradins. Si vous utilisez la Chaleur sole/vôte , placez en plus la grille sur la sole de l'enceinte.

Pains et pâtisseries

Génoise

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Fond de tarte (2 œufs)		160-170	2	20-30
		160-170 ¹⁾	2	15-25
Gâteau à base de génoise (4 à 6 œufs)		170-180	2	20-35
		150-160 ¹⁾	2	30-45
Gâteau de Savoie *		180	2	20-30
		150-170 ¹⁾	2	20-45
Gâteau roulé		170-180 ¹⁾	2	15-20
		180-190 ¹⁾	2	15-20














 Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + /  Chauffage accéléré /  voûte


 Température / ⁵₁ Niveau /  Temps de cuisson

* Les réglages sont également conformes aux descriptions de la norme EN 60350-1.


1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

Pâte à choux, pâte feuilletée, meringue

Pâtisseries/ petits gâteaux		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Choux (1 plaque)		160-170	2	30-45
		180-190 ¹⁾	3	25-35
Choux (2 plaques)		160-170	1+3	30-45 ²⁾
Pâte feuilletée (1 plaque)		170-180	2	20-30
		190-200	3	20-30
Pâte feuilletée (2 plaques)		170-180	1+3	20-30 ²⁾
Macarons (1 plaque)		120-130	2	25-50
		120-130 ¹⁾	3	25-45
Macarons (2 plaques)		120-130	1+3	25-50 ²⁾

Mode de cuisson /  Chaleur Tournante + / Chaleur sole / voûte

 Température / ⁵ Niveau /  Temps de cuisson

- 1) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .
- 2) Retirez les plats de cuisson à des températures différentes si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.

QUEL FOUR.COM

Rôti

Modes de cuisson

Selon la préparation, vous pouvez utiliser les modes de cuisson Chaleur tournante + [🌀], Rôtissage automatique [👤], Chaleur sole/voûte [☀️] ou l'un des programmes automatiques.

Plats de cuisson

Vous pouvez utiliser tout type de plat passant au four :

plat à rôti, cocotte, plat en pyrex résistant aux hautes températures, sachet de cuisson, plat en terre cuite Römer-topf, plaque de cuisson multi-usages, grille sur la plaque de cuisson multi-usages.

Nous vous conseillons de rôtir dans le plat à rôti car cela permet d'obtenir suffisamment de jus pour constituer un fond de sauce.

En outre l'enceinte reste plus propre qu'en rôti directement sur la grille.

Conseils

- Brunissage : Le brunissage a lieu à la fin de la cuisson. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.
- Temps de repos : Après le rôti, sortez l'aliment de l'enceinte, emballez-le dans un film aluminium et laissez-le reposer env. 10 minutes. Le rôti perdra moins de jus de cuisson lorsque vous le couperez.
- Cuisson de volaille : Badigeonnez la volaille avec un peu de jus légèrement salée, 10 minutes avant la fin de la cuisson pour obtenir une peau croustillante.

Remarques sur les tableaux de cuisson




Dans les tableaux, les indications correspondant au mode de cuisson conseillé sont en gras.

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

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

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

Pour les pièces de viande de plus de 3 kg, réduisez la température indiquée dans le tableau d'environ 10 °C.

Le processus de cuisson dure un peu plus longtemps mais la viande cuit de façon homogène et la croûte ne sera pas trop épaisse.

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

Préchauffage

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

Temps de cuisson

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

- Bœuf/gibier : 15–18 min/cm
- Porc/veau/agneau : 12–15 min/cm
- Rosbif/taureau : 8–10 min/cm

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

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

Niveau ⁵₁

En règle générale, enfournez au niveau 2.

Rôti

Tableaux de cuisson

Bœuf, gibier, volaille

Plat		[°C]	5 1	[min]
Rôti de bœuf, env. 1 kg	/	170–180	2	100–130 ³⁾
		190–200	2	110–140 ³⁾
Filet de bœuf, env. 1 kg ¹⁾	/	150–160 ²⁾	2	20–50 ⁴⁾
		180–190 ²⁾	2	20–50 ⁴⁾
Rosbif, env. 1 kg ¹⁾	/	150–160 ²⁾	2	30–60 ⁴⁾
		180–190 ²⁾	2	30–60 ⁴⁾
Rôti de gibier, env. 1 kg	/	170–210	2	80–100 ³⁾
		200–210	2	80–100 ³⁾
Volaille 0,8 à 1 kg		180–190	2	60–70
		190–200	2	60–70
Volailles, 2 kg env.	/	180–190	2	100–120
		190–200	3	100–120
Volaille, farcie, env. 2 kg	/	180–190	2	110–130
		190–200	3	110–130
Volailles, 4 kg env.	/	160–170	2	120–160 ⁵⁾
		180–190	2	120–160 ⁵⁾

Mode de cuisson / Chaleur tournante + / Rôtissage automatique / Chaleur seule/voûte

Température / niveau / durée de rôtissage

- 1) Utilisez le plat de cuisson multi-usages. Saisissez préalablement la viande à la poêle.
- 2) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .
- 3) Cuissez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps et versez env. 0,5 l de liquide.
- 4) Si vous possédez une thermosonde séparée, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée selon le degré de cuisson souhaité : saignant : 40–45 °C, à point : 50–60 °C, bien cuit : 60–70 °C.
- 5) Après la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.

Porc, veau, agneau, poisson

Plat		°C	5 1	[min]
Rôti de porc / rôti roulé, env. 1 kg		160-170	2	100-120 ²⁾
		180-190	2	100-120 ²⁾
Rôti de porc avec barde, env. 2 kg		170-180	2	120-160 ²⁾
		190-200	2	130-160 ²⁾
Petit salé, env. 1 kg		150-160	2	60-80 ²⁾
		170-180	2	80-100 ²⁾
Pain de viande, env. 1 kg		170-180	2	60-70 ²⁾
		200-210	2	70-80 ²⁾
Rôti de veau, env. 1,5 kg		190-200	2	70-90 ³⁾
		200-210	2	70-90 ³⁾
Gigot, env. 1,5 kg		170-180	2	90-110 ³⁾
		180-190	2	90-110 ³⁾
Selle d'agneau, env. 1,5 kg		220-230 ¹⁾	2	40-60 ²⁾
		230-240 ¹⁾	3	40-60 ²⁾
Poisson, pièce, env. 1,5 kg		160-170	2	45-55
		180-190	2	45-55

Mode de cuisson / Chaleur tournante + / Rôtissage automatique / Chaleur seule/voûte

Température / Niveau / durée de rôtissage

- 1) Préchauffez l'enceinte.
- 2) Après la moitié du temps, versez environ 0,5 l de liquide.
- 3) Cuisez d'abord avec un couvercle. Enlevez le couvercle après la moitié du temps et versez env. 0,5 l de liquide.

Cuisson à basse température

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

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

Ensuite placez la viande dans l'enceinte préchauffée où elle sera cuite en douceur à basse température sur une longue durée.

Le jus commence à circuler à l'intérieur et irrigue la viande jusqu'aux couches externes.


Le résultat est très tendre et juteux.


Conseils

- Utilisez de la viande maigre bien rassemblée, sans nerfs ni graisse. Désossez la viande avant la cuisson.
- Pour saisir la viande utilisez de la matière grasse qui supporte les hautes températures, par exemple du beurre clarifié ou de l'huile alimentaire.
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

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

Déroulement

Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille posée dessus. Pour préchauffer le four, ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .

- Insérez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille au niveau 2.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur sole-voûte  et une température de 130 °C.
- Préchauffez l'enceinte avec la plaque de cuisson multi-usages et la grille pendant env. 15 minutes.
- Pendant le préchauffage du four, saisissez la pièce de viande de tous côtés sur la table de cuisson.

 Risque de brûlures !

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

- Déposez la viande déjà saisie sur la grille.
- Réduisez la température à 100 °C.
- Laissez cuire la viande jusqu'à la fin.



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


Cuisson à basse température

Après la cuisson

- Vous pouvez immédiatement couper la viande. Il n'est pas nécessaire d'observer un temps de repos.
- Vous pouvez ainsi la laisser au chaud jusqu'à ce que vous passiez à table. Le résultat de cuisson n'en sera 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.

Temps de cuisson / Températures à cœur

Viande	 [min]	 [°C]
Filet de bœuf	80-100	59
Rosbif		
- saignant	50-70	48
- à point	100-130	57
- bien cuit	160-190	69
Filet de porc	80-100	63
Porc fumé *	140-170	68
Filet mignon de veau	80-100	60
Longe de veau *	100-130	63
Sellé d'agneau *	50-80	60

 Temps de cuisson

 Température à cœur

Si vous possédez une thermosonde distincte, vous pouvez aussi vous laisser guider par la température à cœur indiquée.

* pièce désossée

QUEL FOUR.COM

Mode grill



Risque de brûlure !

Si vous grillez porte ouverte, l'air chaud de l'enceinte passe devant le ventilateur et est refroidi. Le bandeau de commande chauffe.

Fermez la porte lors de la grillade.

Modes de cuisson

Gril

Pour griller les pièces de viande plates et pour gratiner.

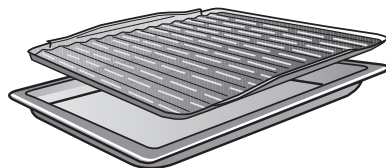
Toute la résistance de voûte/gril est mise en marche et rougit pour produire le rayonnement infrarouge nécessaire.

Turbogril

Pour faire cuire des pièces volumineuses telles que des volailles

La résistance de voûte/gril et le ventilateur fonctionnent en alternance.

Plats de cuisson



Utilisez la plaque de cuisson multi-usages avec la grille superposée. Celle-ci évite que le jus qui s'écoule ne brûle, afin qu'il puisse être réutilisé.

Utilisez pas le plat multi-usages

Préparer les aliments

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

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

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

Mode gril

- Déposez la grille sur la plaque de cuisson multi-usages.
- Déposez la pièce à griller dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.



Risque de brûlures !

Utilisez des maniques pour remuer, enfourner et enlever les aliments chauds dans l'enceinte chaude.

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

QUELFOURS.COM

Mode grill

Remarques sur le tableau des grillades

Les données indicatives du mode de cuisson qui figurent au tableau sont en caractères gras.

Vérifiez la grillade une fois la durée la plus courte écoulée.

Respectez les indications de durées, de niveaux de cuisson ou de températures. Elles tiennent compte des différents types de viandes et habitudes de cuisson.

Température

Choisissez de préférence la température la plus basse.

Si la température est trop élevée, la viande brunira bien, mais ne sera pas cuite.

Préchauffage

Le préchauffage est nécessaire avant de faire griller les aliments. Faites chauffer la résistance de votre grilleuse, la porte fermée pendant 5 minutes environ.

Niveau

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

- Grillades plates : niveau 3 ou 4
- Pièces de grand diamètre : niveau 1 ou 2

Temps de grill

– Les pièces de viande / poisson plates doivent cuire pendant env. 6 à 8 minutes par côté.

Les pièces plus hautes ont besoin de plus de temps par côté. Vérifiez que les pièces sont d'épaisseur à peu près égale afin que les temps de cuisson ne soient pas trop différents.

– Retournez la viande après la moitié du temps.

Test de cuisson

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

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

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








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

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

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


Tableau des grillades


Faites chauffer la résistance de voûte/gril porte fermée pendant 5 minutes environ.

Pièce à griller					
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Pièce plate					
Biftecks	4/5	300	10–17	260	10–17
Burger *	4	300	12–24	–	–
Brochettes	4	220	12–17	220	12–17
Brochettes de volaille	4	220	12–17	220	12–17
Tranches d'échine de porc	4	275	16–24	240	13–22
Foie	3	220	8–12	220	8–12
Boulettes de viande	4	275	10–20	240	17–22
Saucisses	3	220	8–15	220	10–17
Filet de poisson	4	220	15–25	220	15–22
Truites	4	220	15–25	220	15–22
Toast *	3	300 ²⁾	5–8	–	–
Croque-monsieur	3	220	8–12	220	8–12
Tomates	3	220	6–10	220	8–12
Pêches	2/3	275	5–10	220	5–10
Grillades de gros (fa)retre					
Poulet, env. 1,2 kg	1 ¹⁾	220	60–70	190	55–65
Jarret de porc, env. 1 kg	2	–	–	180	80–90

 Gril /  Turbogril


⁵ Niveau /  Température /  Temps de cuisson des grillades

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

- 1) En mode Turbogril , utilisez le niveau 2.
- 2) Ne préchauffez pas la résistance de voûte/de gril.

Fonctions utiles

Décongélation

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

Vous pouvez régler les températures de 25 à 50 °C.

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





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

Conseils

- Sortez les produits surgelés de leurs emballages et disposez-les sur le plat de cuisson multi-usages ou dans un plat pour les décongeler.
- Placez les volailles à décongeler sur une grille avec le plat de cuisson multi-usages en-dessous. Ainsi, l'aliment ne baignera pas dans l'eau de décongélation.
- Ne décongelez pas complètement les viandes, les volailles ou les poissons. Il suffit qu'ils soient un peu décongelés. La surface est alors assez souple pour absorber les épices.

Temps de décongélation partielle ou complète

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

Aliment surgelé	 [g]	 [min]
Poulet	800	90-120
Viande	500	60-90
	1000	90-120
Saucisses	500	30-50
Poisson	1000	60-90
Fraises	300	30-40
Gâteaux au beurre	500	20-30
Pains	500	30-50

 Poids /  Temps de décongélation

Stérilisation des conserves

Bocaux




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


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

- Bocaux pour conserves
- Bocaux à couvercle vissable

Stérilisation des fruits et légumes

Nous vous conseillons d'utiliser le mode Chaleur tournante + .

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

- Insérez la plaque à cuisson multi-usages au niveau 2 et disposez les bocaux dessus.
- Sélectionnez le mode de cuisson Chaleur tournante +  et une température de 150 à 170 °C.
- Attendez jusqu'à ce que des petites bulles se forment et montent de façon régulière dans les bocaux.


Baissez la température à temps afin d'éviter que le liquide ne déborde.

Fruits / Cornichons

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

Légumes

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

	 [min]
Carottes	50-70
Asperges, pois, haricots	90-120

 Temps de stérilisation

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

Après la stérilisation



Risque de brûlures !
Enfilez des maniques avant de sortir les bocaux.

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

Fonctions utiles

Séchage/ déshydratation




Le séchage des aliments est un moyen de conservation naturel pour les fruits, certains légumes et les herbes.






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


- Préparez les aliments.
 - Eplucher éventuellement les pommes, enlever le cœur et couper en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.
 - Dénoyer éventuellement les prunes.
 - Eplucher les poires, les épépiner et les couper en tranches.
 - Eplucher les bananes et les couper en rondelles.
 - Nettoyer les champignons, les couper en deux ou les émincer.
 - Enlever les grandes tiges pour le persil ou l'aneth.

- Répartissez bien les aliments sur la plaque de cuisson multi-usages.


Si vous en avez une, vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson perforée.

- Utilisez les modes de cuisson Chaleur tournante +  ou Chaleur sole-voûte .
- Sélectionnez une température entre 80 et 100 °C.
- Insérez la plaque de cuisson multi-usages au niveau 2.
En Chaleur tournante +  vous pouvez également sécher simultanément aux niveaux 1+3.

Aliment à sécher		 [min]
Fruits		120–480
Légumes		180–480
Herbes aromatiques		50–60

- Mode de cuisson /  Temps de séchage
- Chaleur tournante + / Chaleur sole-voûte

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

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

- ◆ Laissez refroidir les fruits ou légumes séchés.

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

- Stockez-les dans des bocaux ou boîtes hermétiques.

Produits surgelés/plats préparés

Conseils

Gâteaux, pizzas, baguettes

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

Pommes frites, croquettes ou produits semblables

- Vous pouvez cuire ces produits surgelés sur le plat multi-usages et la plaque de cuisson multi-usages. Disposez du papier sulfurisé sous ces produits surgelés et les cuire doucement.
- Sélectionnez la plus basse des températures indiquées sur le paquet.
- Retournez les aliments plusieurs fois.

Préparation

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

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

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

Fonctions utiles

Cuisson éco

Le mode de cuisson éco est adapté à la cuisson de petites portions, comme par exemple des pizzas surgelées, des petits pains cuits, des gâteaux secs, des plats à base de viande et des rôtis.

Grâce à l'utilisation optimale de la chaleur, vous pourrez économiser jusqu'à 30 % d'énergie en comparaison avec les modes de cuisson traditionnels, et obtenir des résultats de cuisson de très bonne qualité.

Vous pouvez régler une température entre 100 et 250 °C.

Pour une économie d'énergie maximale, veillez à bien garder la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.


Exemples d'utilisation :

Plat	🌡️	🕒
	[°C]	[min]
Biscuits à l'emporte-pièce	150	25-30
Fondant de légumes façon ratatouille	180	40-60
Filet de poisson dans du film alimentaire, env. 500 gr.	200	25-30
Pizza surgelée, précuite.	200	20-25
Rôti de jambon, env. 1,5 kg	160	130-160
Bœuf en robe, env. 1,5 kg	180	160-180


🕒 Température / 🕒 Temps de cuisson

- En fonction de la hauteur de la pièce à cuire, insérez-la au niveau 1 ou 2.
- Les temps indiqués s'appliquent à l'enceinte non préchauffée.
- Cuissez d'abord les viandes braisées avec un couvercle. Enlevez le couvercle après trois quarts du temps de cuisson et versez env. 0,5 l de liquide.
- Vérifiez la cuisson après le temps le plus court indiqué.

Chauffer la vaisselle

Pour chauffer la vaisselle, utilisez le mode Chaleur Tournante + .

Chauffez uniquement la vaisselle résistante à la chaleur.

- Introduisez la grille au niveau 2 et placez la vaisselle à chauffer sur la grille. En fonction de la taille de la vaisselle, vous pouvez la placer sur la sole de l'enceinte et démonter en plus les supports de gradins.
- Sélectionnez Chaleur tournante + .
- Réglez la température de 50 à 80 °C.

 Risque de brûlures !

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

- Enlevez la vaisselle chauffée de l'enceinte.

Nettoyage et entretien

Risque de brûlures !

Les résistances doivent être éteintes.
L'enceinte doit avoir refroidi.

Risque de blessure !

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

Toutes les surfaces peuvent subir des altérations de couleur ou d'aspect si vous utilisez des produits de nettoyage non adaptés. La façade du four s'abîme particulièrement si vous la nettoyez avec des nettoyants pour four et des produits détartrants.

Toutes les surfaces sont susceptibles de se rayer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Enlevez immédiatement les restes de détergent sur les surfaces de l'appareil.

Produits à ne pas utiliser

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

- produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- produit détartrant sur la façade du four,
- produit abrasif tel que poudres et laits à récurer, pâtes de nettoyage,
- détergent contenant des solvants,
- produit spécial inox,
- nettoyant pour lave-vaisselle,
- produit vitres,
- détergent pour plans de cuisson en vitrocéramique,
- éponge avec tampon abrasif, brosses ou éponges contenant des restes de produit détergent,
- gomme de nettoyage
- grattoir métallique
- paille de fer
- d'ustensile de nettoyage abrasif au même endroit et de manière répétée
- produit nettoyant pour four
- spirale à récurer en inox

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

Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

Les accessoires ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle

Conseils

- Les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules s'enlèvent mieux tant que le four est encore un peu chaud.
- Pour un nettoyage à la main facilité, vous pouvez démonter la porte et même la désassembler, vous pouvez également enlever les supports de gradins avec les rails FlexClips (si le four en est équipé) et abaisser la résistance de voûte.

Salissures normales

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

Évitez de le nettoyer car il pourrait s'abîmer.

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

Nettoyage et entretien

Salissures incrustées (excepté les rails télescopiques Flexi-Clips)

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


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

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

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

QUELLE FOUR.COM

Nettoyage de l'enceinte avec pyrolyse

Plutôt que nettoyer l'enceinte du four manuellement, vous pouvez utiliser la pyrolyse .

Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson dépasse les 400 °C ce qui permet de détruire et réduire en cendres tous les dépôts dans l'enceinte.

Vous pouvez choisir entre trois niveaux de pyrolyse avec pour chacun une durée différente. Sélectionnez :

- Niveau 1, pour les salissures légères,
- Niveau 2, pour les salissures plus tenaces,
- Niveau 3 pour les salissures importantes.

La porte de l'appareil est verrouillée automatiquement au démarrage de la pyrolyse. Vous pouvez l'ouvrir de nouveau qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

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

Une fois la pyrolyse terminée, vous pouvez aisément retirer les résidus (par exemple, les cendres) qui se sont éventuellement accumulés, selon le degré de salissure du four.

Préparer le nettoyage par pyrolyse

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

Les accessoires suivants sont compatibles avec la pyrolyse et peuvent donc rester dans l'enceinte de cuisson lors du nettoyage par pyrolyse :

- Supports de gradins
- Rails télescopiques FlexiClips HFC 72
- Grille HBBR 72
- Retirez les accessoires non compatibles avec la pyrolyse.
- Placez la grille au niveau supérieur.

Les salissures les plus importantes dans l'enceinte de cuisson peuvent produire une fumée très importante, susceptible d'interrompre la pyrolyse. Les résidus incrustés peuvent laisser des traces ou des taches mates durables sur les surfaces émaillées.

- Nettoyez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson avant de lancer le programme de pyrolyse et retirez les salissures incrustées sur les surfaces émaillées à l'aide d'un racloir à verre.

Nettoyage et entretien

Démarrer le nettoyage par pyrolyse



Risque de brûlure !

Lors de la pyrolyse, la façade du four s'échauffe davantage que pendant l'utilisation normale du four.

Empêchez les enfants de toucher le four pendant la pyrolyse.

- Sélectionnez Pyrolyse



PY 1 est affiché. Le chiffre clignote.

Avec le sélecteur rotatif < > vous pouvez choisir entre PY 1, PY 2 et PY 3.

- Sélectionnez le niveau de pyrolyse souhaité.
- Validez en effleurant OK.

La pyrolyse démarre.

est également affiché.



clignote, jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

Ensuite, le chauffage de l'enceinte de cuisson et le ventilateur de refroidissement sont automatiquement activés.

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

Si vous souhaitez suivre le déroulement de la pyrolyse, vous devez afficher la fonction

- Sélectionnez '≡'.
- Si nécessaire, utilisez le sélecteur rotatif < > pour déplacer le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il s'allume sous le symbole

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

Si dans l'intervalle vous avez programmé un minuteur, un signal sonore retentit une fois la durée du minuteur écoulée, clignote et le temps est récompté. Dès que vous confirmez avec OK, tous les signaux sonores et visuels s'éteignent. PY et les chiffres du nettoyage pyrolyse sélectionnés réapparaissent.

Départ différé de la pyrolyse

Démarrez la pyrolyse comme décrit précédemment puis décalez l'heure de fin (vous disposez d'un délai de cinq minutes pour le faire).

- Sélectionnez '≡.
 - À l'aide du sélecteur rotatif < >, déplacez le triangle ▲ jusqu'à ce qu'il se trouve en dessous du symbole 🔒.
- :- - s'affiche.

- Validez en effleurant OK.

L'heure de fin calculée en additionnant l'heure actuelle et la durée du nettoyage par pyrolyse sélectionné apparaît dès que vous tournez le sélecteur rotatif < > à droite.

- Réglez l'heure de fin souhaitée à l'aide du sélecteur rotatif < >.

- Validez en effleurant OK.

L'heure de fin programmée est enregistrée.

Le chauffage de l'enceinte s'arrête.

Tant que l'heure de début n'est pas encore atteinte, vous avez encore la possibilité de modifier l'heure de fin saisie.

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

Après le nettoyage par pyrolyse



0:00, 🔒 et 🔄 sont d'abord affichés.

Tant que 🔒 est allumé, la porte reste fermée. Si 🔒 clignote, la porte est déverrouillée.

Dès que la porte est déverrouillée,

- 🔒 s'éteint.
- 🔄 clignote.
- Un signal sonore retentit, si ce signal est activé (voir chapitre "Réglages - Réglage").

- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position ●.

Les signaux sonores et visuels s'arrêtent.

Nettoyage et entretien

 Risque de brûlures !

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

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

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



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

- Après le nettoyage par pyrolyse, tirez plusieurs fois à fond sur les rails télescopiques FlexiClip.

Tenez compte des éléments suivants :


- Un joint est posé sur le tour de l'enceinte pour assurer l'étanchéité entre la vitre et l'enceinte. Evitez de le nettoyer car il pourrait s'abîmer.
- Après le nettoyage par pyrolyse, il se peut qu'il subsiste quelques taches ou décolorations sur les rails télescopiques. Leur fonctionnement n'en est pas affecté.
- Les taches de jus de fruit ou de jus de viande peuvent laisser des traces ou des taches mates. Elles n'affectent pas les propriétés d'utilisation de l'émail. Il est inutile d'essayer d'enlever ces taches à tout prix.

Interruption du programme de nettoyage par pyrolyse


En général, après une interruption de la pyrolyse, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température dans l'enceinte soit inférieure à 280 °C.  est allumé tant que la température dans l'enceinte n'est pas inférieure à cette valeur. Dès que  clignote, la porte est déverrouillée.

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



- Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position •.


Une fois la porte déverrouillée,  s'éteint et l'heure est affichée. Au besoin, redémarrez le nettoyage pyrolyse.

- Vous avez tourné le sélecteur de mode de cuisson sur un autre mode.

Py et  apparaissent. Une fois la porte déverrouillée, *Py* clignotent.

- Une panne de courant a eu lieu.

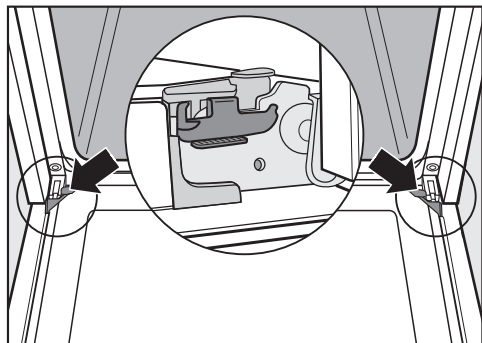
Py et  apparaissent. Une fois la porte déverrouillée,  et *Py* clignotent.

Une fois le courant rétabli, *Py* reste allumé tant que la température de l'enceinte demeure inférieure à 280 °C. Ensuite  est affiché. La porte est déverrouillée et l'heure s'affiche.

Nettoyage et entretien

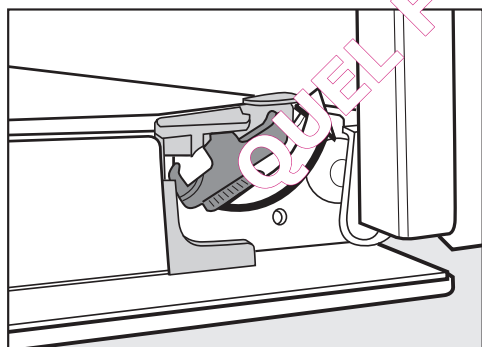
Démontage de la porte

La porte pèse environ 10 kg.



La porte du four est reliée aux charnières de porte grâce à des supports. Pour démonter la porte vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage des deux charnières.

- Ouvrez complètement la porte.

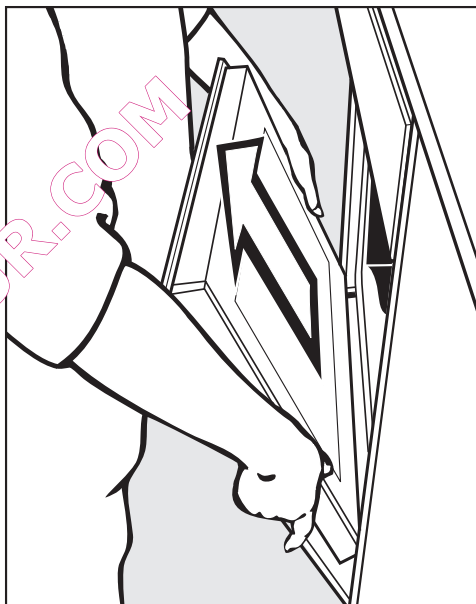


- Déverrouillez les étriers de blocage en les tournant au maximum.

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

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

- Fermez complètement la porte de l'appareil.



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

Désassemblage de la porte

La porte est un système ouvert composé de 4 vitres traitées qui réfléchissent la chaleur.

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

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

Les rayures peuvent endommager les surfaces vitrées de la porte. N'utilisez surtout pas de nettoyants abrasifs, d'éponges/brosses dures ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les vitres de porte.

Pour le nettoyage des vitres de portes, tenez compte des conseils qui sont valables pour la façade.

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

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

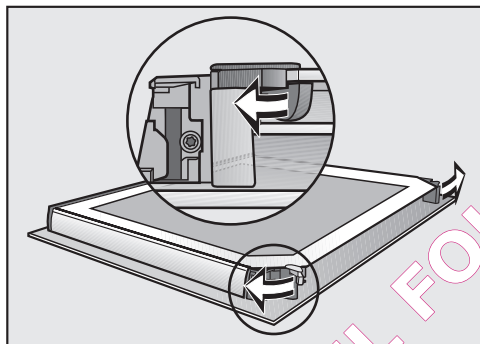
Disposez les vitres démontées à un endroit où elles ne risquent pas d'être cassées.

QUEL FOUR.COM

Nettoyage et entretien

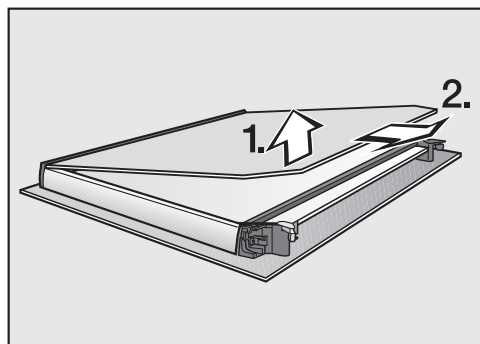
⚠ Risque de blessure !
Il faut impérativement démonter la porte avant de la désassembler.

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

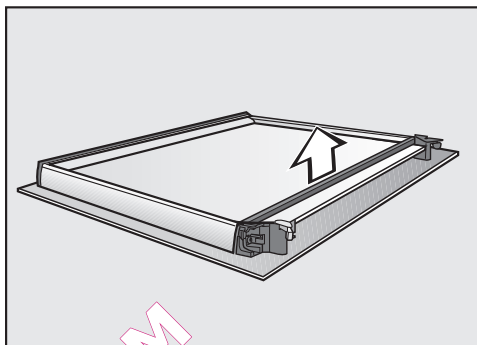


- Ouvrez les étriers de blocage des vitres en les tournant vers l'extérieur.

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

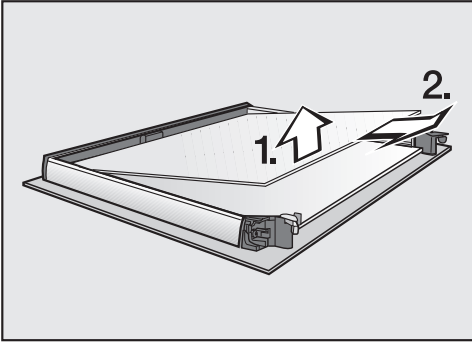


- Soulevez **légèrement** la vitre interne et sortez-la de la bague en plastique.

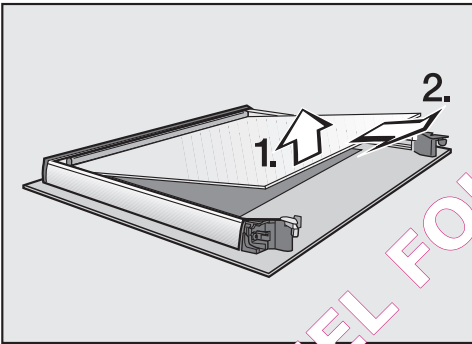


- Retirez le joint.

Nettoyage et entretien



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

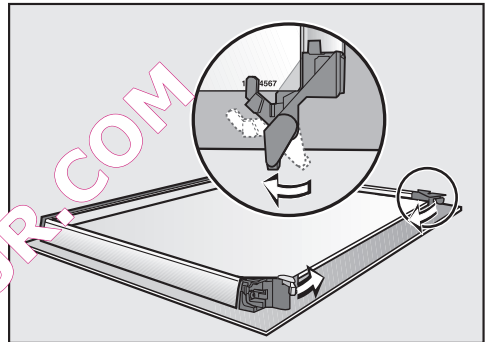


- Soulevez légèrement la vitre intermédiaire inférieure et retirez-la.
- Nettoyez les vitres de porte et les autres éléments avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge ou un chiffon en microfibres propre et humidifié.
- Séchez ensuite les pièces avec un chiffon doux.

Réassemblez ensuite la porte avec soin :

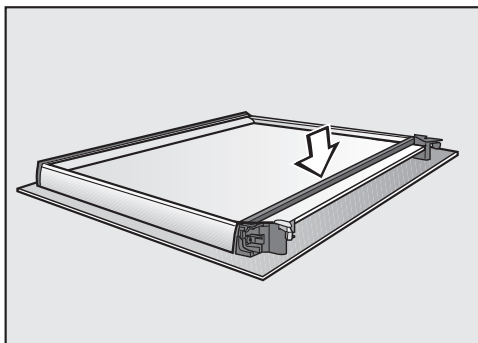
Les deux vitres intermédiaires sont identiques. Pour les monter correctement, se référer à la référence indiquée sur les vitres.

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

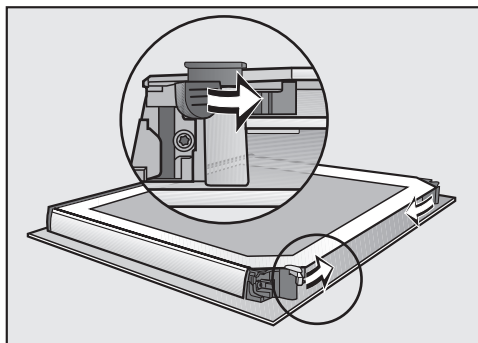


- Tournez les étriers de blocage pour les vitres de porte vers l'intérieur de sorte qu'ils soient sur la vitre intermédiaire inférieure.
- Insérez la vitre intermédiaire supérieure de telle sorte que la référence soit lisible (et non inversée). La vitre doit être contre les étriers de blocage.

Nettoyage et entretien

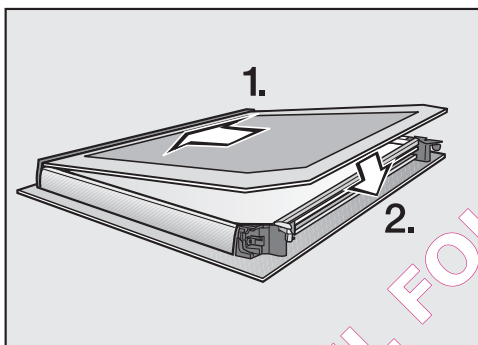


- Remettez le joint.



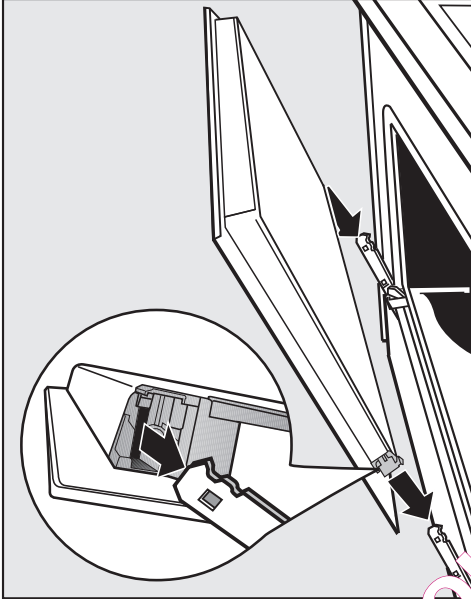
- Ouvrez les étriers de blocage des vitres en les tournant vers l'intérieur.

Le porte est réassemblée.



- Glissez la vitre interne, côté sérigraphié mat vers le bas dans la bague en plastique et déposez-la entre les étriers de blocage.

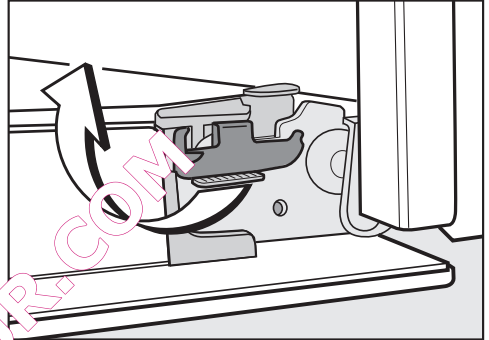
Montage de la porte



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

- Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de blocage ne sont pas bien bloqués, la porte risque de sortir des supports et d'être endommagée. Verrouillez bien les étriers de blocage.




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

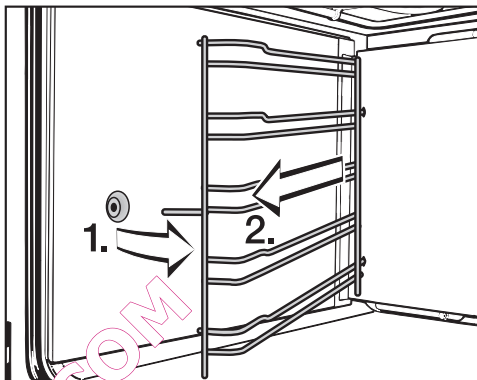
Nettoyage et entretien

Démonter les supports de gradins avec les rails télescopiques FlexiClips

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

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

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



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

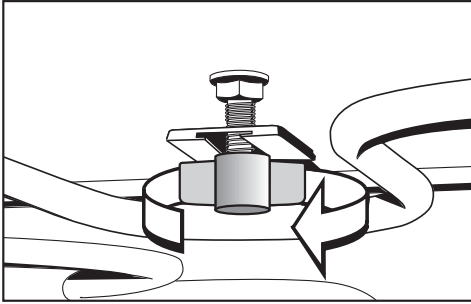
Remontage : exécuter les mêmes opérations en sens inverse.

- Montez les pièces avec précaution.

Abaisser la résistance de voûte + grill

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

- Démontez les supports de gradins.



- Dévissez l'écrou papillon.

La résistance de voûte/ de grill peut
être endommagée.
Ne forcez pas pour abaisser la résis-
tance voûte/grill.

- Abaissez prudemment la résistance
de voûte/grill.


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

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

En cas d'anomalie




Vous pouvez résoudre par vous-même la plupart des problèmes susceptibles de survenir dans le cadre d'une utilisation domestique. Les tableaux ci-dessous vous y aideront.

Si vous ne parvenez pas à déterminer ou à résoudre la cause d'un problème, adressez-vous au service après-vente.

 **Risque de blessure !** Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.


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

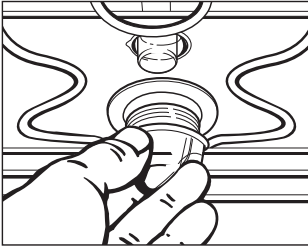
N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du four.

Problème	Cause et solution
L'écran est sombre.	L'affichage de l'heure est désactivé. C'est pour cette raison que l'écran s'éteint lorsque le four est hors tension. ■ Dès que vous mettez le four sous tension, l'heure s'affiche. Si vous souhaitez que l'heure apparaisse en permanence à l'écran, vous devez activer l'affichage de l'heure (voir chapitre "Réglages – P1").
	Le four n'est pas sous tension. ■ Vérifiez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente Miele.
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais l'heure et le symbole  restent allumés à l'écran.	La sécurité enfants  est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Sécurité enfants  ").
L'enceinte ne chauffe pas.	Le mode expo est activé. <i>RES_</i> est indiqué. Vous pouvez utiliser le four, mais le chauffage du four ne fonctionne pas. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages – P9").

Problème	Cause et solution
Vous avez sélectionné un mode de cuisson, mais le four ne fonctionne pas.	<p>Une brève panne de courant s'est produite. La cuisson en cours a été interrompue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur • et arrêtez le four. Vous devez ensuite redémarrer le programme de cuisson.
12:00 apparaît et le triangle ▲ clignote sous le symbole ☼.	<p>La panne de courant a duré plus de 200 heures.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau l'heure (voir chapitre "Première mise en service").
0:00 s'affiche de façon inattendue à l'affichage et ☼ clignote en même temps. Un signal retentit éventuellement en même temps.	<p>Le four a fonctionné pendant un temps anormalement long et la coupure de sécurité s'est activée de ce fait.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson en position • et arrêtez le four. Le four est ensuite immédiatement prêt à fonctionner.
Le message F 32 s'affiche à l'écran.	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez le sélecteur de mode de cuisson sur • et sélectionnez de nouveau le niveau de pyrolyse de votre choix. <p>Si le problème persiste, contactez le service après-vente Miele.</p>
Le message F 33 s'affiche à l'écran.	<p>Le verrouillage de la porte associé à la pyrolyse empêche l'ouverture.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Positionnez le sélecteur de mode de cuisson sur • et arrêtez le four. <p>Si le problème persiste, contactez le service après-vente Miele.</p>
Le message F XX s'affiche à l'écran.	<p>Il s'agit d'un problème que vous ne pouvez pas résoudre seul(e).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Vous entendez encore un bruit de fonctionnement après la fin de la cuisson.</p>	<p>En fin de cuisson, la ventilation continue de fonctionner pour éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement.</p> <p>Cet arrêt différé du ventilateur de refroidissement se désactive automatiquement au bout d'un certain temps.</p>
<p>Le four s'est arrêté automatiquement.</p>	<p>Pour des raisons d'économie d'énergie, le four s'arrête automatiquement si vous n'entrez aucune commande pendant une certaine durée suite à un processus de cuisson ou après avoir allumé le four.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rallumez le four.
<p>Le gâteau n'est pas assez cuit bien que le temps indiqué dans le tableau de cuisson ait été respecté.</p>	<p>La température sélectionnée est différente de celle de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez la température indiquée dans la recette. <p>Les quantités d'ingrédients sont différentes de la recette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous avez modifié la recette. Si vous avez ajouté du liquide ou des œufs, la pâte est plus humide et nécessite un temps de cuisson plus long.
<p>Le gâteau/les biscuits ne sont pas dorés uniformément.</p>	<p>Une température ou un niveau erroné ont été choisis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Il y a toujours une certaine différence dans le degré de brunissage. En cas de grande disparité de brunissage, vérifiez si vous avez choisi la température et le niveau de cuisson adaptés. <p>Le matériau ou la couleur du moule ne conviennent pas au mode de cuisson choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ En mode Chaleur sole/ voûte , les moules clairs ou en fer-blanc ne conviennent pas bien. Utilisez des moules mats et sombres.

Problème	Cause et solution
<p>L'éclairage de l'enceinte s'éteint rapidement.</p>	<p>L'éclairage de l'enceinte de cuisson est réglé en usine pour s'éteindre automatiquement après 15 secondes. Vous pouvez modifier ce réglage usine (voir chapitre "Réglages – P 8").</p>
<p>L'éclairage supérieur de l'enceinte ne s'active pas.</p> 	<p>La lampe halogène est défectueuse.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>⚠ Risque de brûlures ! Les résistances doivent être éteintes. L'enceinte doit avoir refroidi.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez le four hors tension. Débranchez la prise de l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique. ■ Dégagez le cache de la lampe en le tournant d'un quart de tour vers la gauche et sortez-le de l'enceinte avec le joint d'étanchéité en le tirant vers le bas. ■ Remplacez la lampe halogène (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, socle G9). ■ Remettez la lampe avec le joint d'étanchéité dans l'enceinte et verrouillez-la en la tournant vers la droite. ■ Remettez le four sous tension.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Après le nettoyage par pyrolyse, il reste des salissures dans l'enceinte.	<p>La pyrolyse consiste à brûler les salissures, il reste donc de la cendre.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vous pouvez éliminer les cendres à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, en utilisant une éponge ou un chiffon en microfibras propre et humide. <p>Si vous trouvez encore des salissures importantes, redémarrez le nettoyage par pyrolyse, en allongeant éventuellement la durée.</p>
Lors de l'insertion ou du retrait de la grille ou d'autres accessoires, cela occasionne des bruits.	<p>Des effets de frottements peuvent survenir lors d'insertion ou de retrait d'accessoires provoqués par la surface résistante pyrolyse des supports de gradins.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Afin de réduire les effets de frottement, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire qui supporte les températures élevées sur un essuie-tout et graissez les supports de gradins. Répétez ce processus après chaque nettoyage pyrolyse.

Service après vente

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

- votre revendeur Miele ou
- le service après-vente Miele

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente au dos de ce mode d'emploi et des instructions de montage.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

Conditions et durée de garantie

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

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

QUEL FOUR.COM

Branchement électrique



Risque de blessures !

Miele décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué exclusivement par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les réglementations en vigueur, en matière d'électricité et d'ordonnances de la compagnie de distribution d'électricité locale.

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

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

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

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

Données de raccordement

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

Ces caractéristiques doivent correspondre à celle du réseau.

- En cas de questions à Miele, indiquez toujours :
 - Description du modèle
 - N° de fabrication
 - Données de raccordement (tension d'alimentation/fréquence/valeur de raccordement maximale).

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

Four

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

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

Puissance de raccordement maximale : voir plaque signalétique.

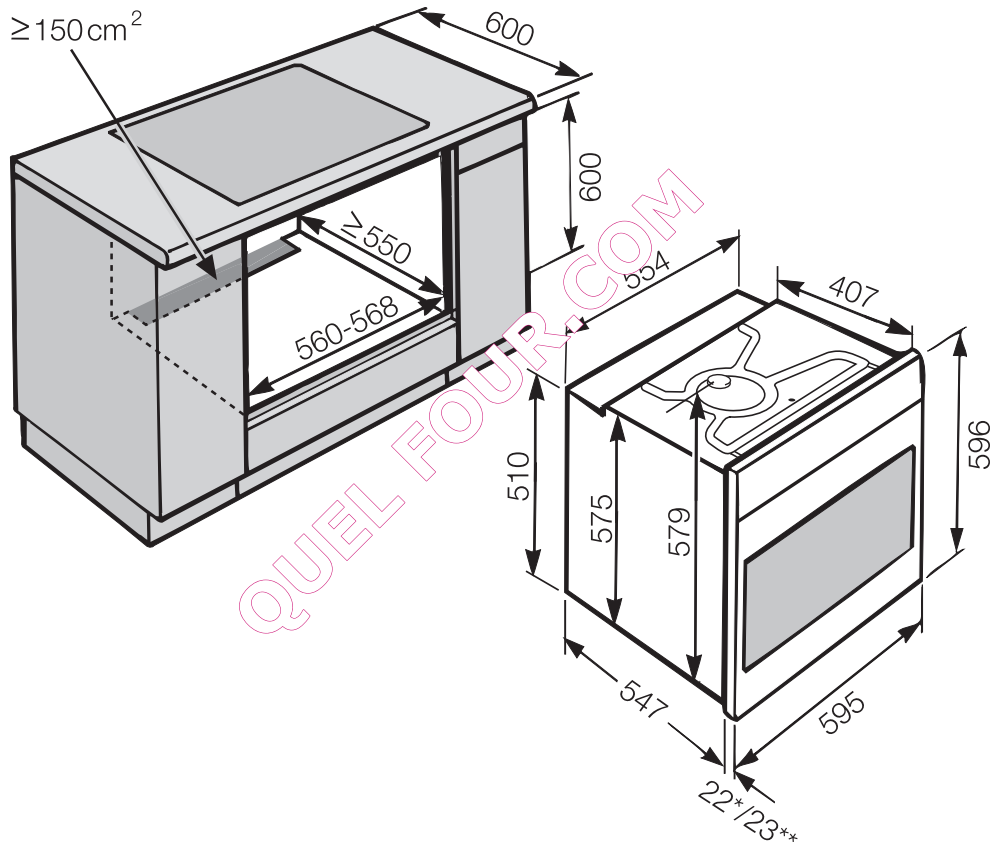
Croquis cotés pour le montage

Dimensions et niche

Les cotes sont indiquées en mm.

Encastrement dans un meuble bas

Si le four est encastré sous une table de cuisson, prenez en compte les instructions de montage et de hauteur d'encastrement de la table de cuisson.

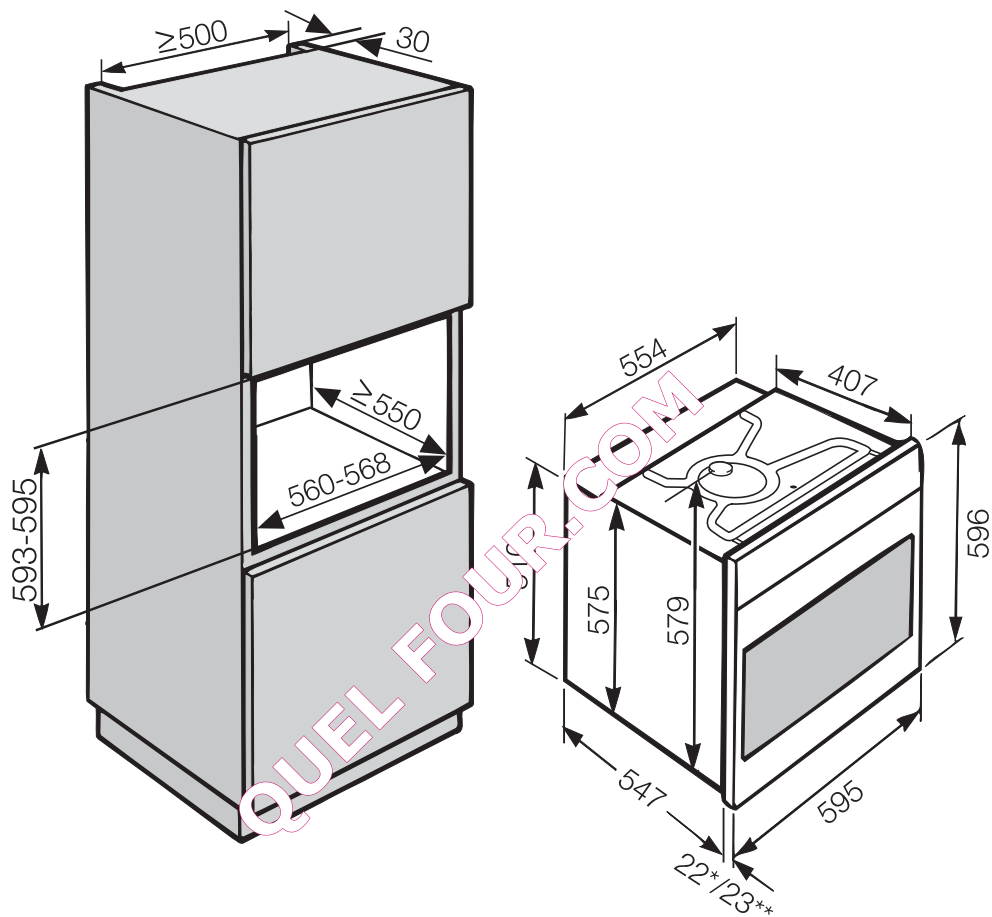


* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Encastrement en colonne



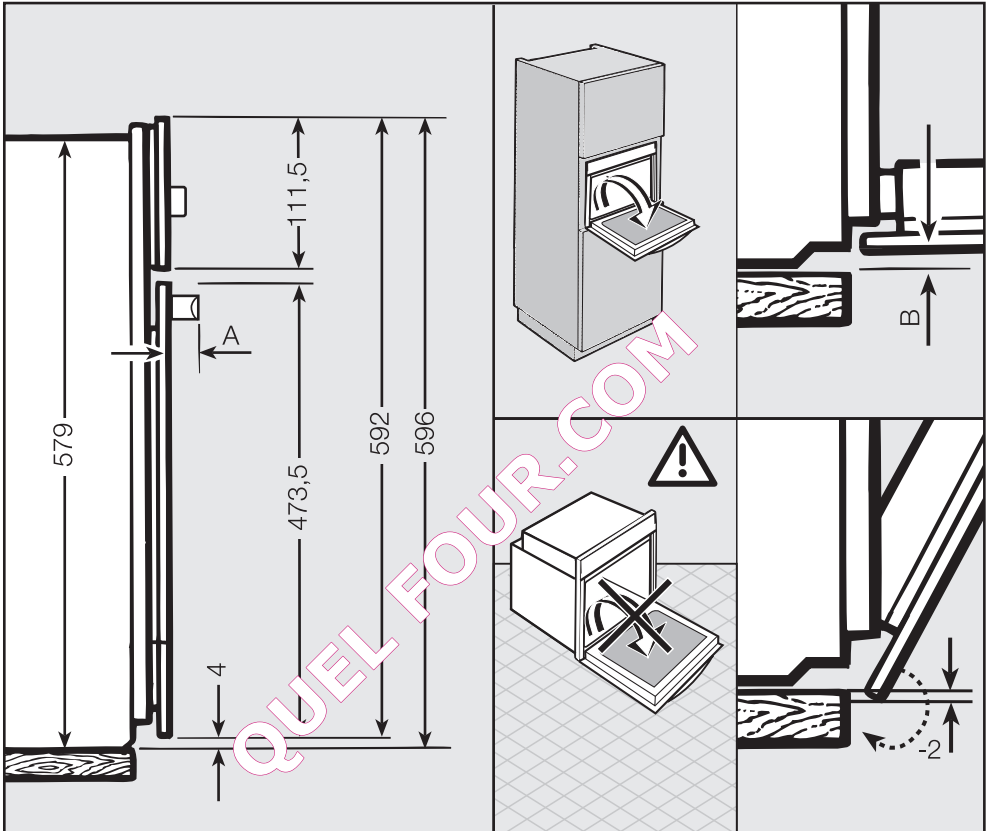
* Four avec façade en verre

** Four avec façade en métal

Croquis cotés pour le montage

Cotes détaillées de la façade du four

Les cotes sont indiquées en mm.




A H61xx : 45 mm

H62xx : 42 mm

B Four avec façade en verre : 2,2 mm

Four avec façade en métal : 1,2 mm

Encastrement du four

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

Le four nécessite une arrivée d'air suffisante pour son fonctionnement. L'air de refroidissement ne doit pas être excessivement chauffé par d'autres sources de chaleur (par exemple, un poêle à bois/charbon).

Respectez impérativement les consignes d'installation :

N'installez pas de paroi arrière dans la niche d'encastrement.

Vérifiez que la tablette sur laquelle est posé le four, ne repose pas sur le mur.

N'installez pas de baguettes d'isolation thermique sur les parois latérales de la niche d'encastrement.

Avant d'encaster votre appareil

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

Encastrement du four

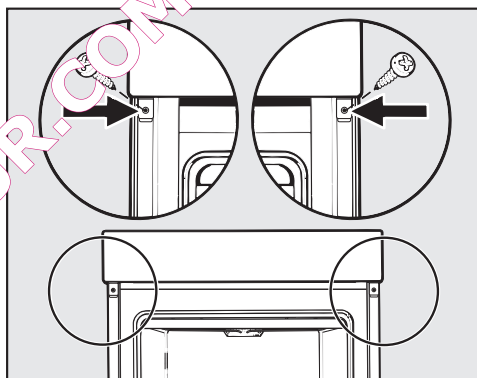
- Raccordez le four au réseau électrique.

La porte peut être abîmée si vous transportez le four en le tenant la poignée.

Utilisez les poignées qui se trouvent sur les côtés de la carrosserie.

Il est conseillé de démonter la porte avant d'encaster le four (voir chapitre "Nettoyage et entretien - démonter la porte") et de retirer les accessoires de l'enceinte. Le four sera plus léger et plus facile à encaster dans le meuble d'encastrement et vous ne risquerez pas de le soulever par la poignée.



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



- Fixez le four avec les vis fournies aux parois latérales de la niche.
- Remontez la porte (voir chapitre "Nettoyage et entretien - monter la porte").


Données à l'attention des instituts de contrôle

Plats tests selon EN 60350-1

Plats test	Accessoires		Température [°C]	Niveau ⁵ 	Temps de cuisson [min]	Préchauffage
Sprints	1 plaque		140	2	30-40	non
			160 ⁴⁾	3	20-30	oui
	2 plaques ¹⁾		140	1+3	35-45	non
Gâteaux individuels	1 plaque		150	2	25-40	non
			160 ⁴⁾	3	20-30	oui
	2 plaques		150 ⁴⁾	2+4	25-35	oui
Gâteau de Savoie	Moule à manqué ²⁾ Ø 26 cm		180	2	20-30	non
			150-170 ⁴⁾	2	20-45	oui
Tarte aux pommes (Apple pie)	Moule à manqué ²⁾ Ø 20 cm		160	2	90-100	non
			180	1	85-95	non
Toast	Grille		300	3	5-8	non
Burger	Grille sur la plaque de cuisson multi- usages		300	4	1ère face : 7-12 2ème face : 5-12	oui, 5 mi- nutes

 Mode de cuisson /  Température /  Niveau /  Temps de cuisson

 Chaleur tournante + /  Chaleur sole-voûte /  Gril

- 1) Retirez les plats de cuisson à des temps différents si les aliments sont déjà suffisamment dorés avant la fin du temps de cuisson indiqué.
- 2) Utilisez un moule manqué foncé. Posez-le sur la grille.
- 3) Sélectionnez en général la température la plus basse indiquée et vérifiez les aliments après le temps de cuisson le plus court indiqué.
- 4) Préchauffez l'enceinte de cuisson. Ne sélectionnez pas le mode Chauffage accéléré .


Données à l'attention des instituts de contrôle

Classe d'efficacité énergétique

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon EN 60350-1.

Classe d'efficacité énergétique : A+

Veillez tenir compte des indications suivantes pour procéder à la mesure :

- La mesure doit être réalisée dans le mode de fonctionnement Cuisson éco .
- Pour l'éclairage de l'enceinte de cuisson, sélectionnez "activé pendant 15 secondes" (voir chapitre "Réglages").
- Pendant la mesure, seuls les accessoires nécessaires se trouvent dans l'enceinte de cuisson.
N'utilisez pas d'autres accessoires éventuellement fournis, tels que les rails FlexiClip ou des éléments à revêtement catalytique tels que les parois latérales ou la tôle voûte.
- Une condition essentielle pour la détermination de la classe d'efficacité énergétique est que la porte soit fermée hermétiquement pendant la mesure. Selon les éléments de mesure utilisés, il se peut que le joint de porte ferme plus ou moins hermétiquement. Ceci influence négativement sur le résultat de la mesure. Ce défaut peut être compensé en appuyant sur la porte. Dans des conditions particulièrement défavorables, il se peut que des moyens techniques appropriés soient nécessaires. Ce problème ne survient pas dans le cadre d'un usage pratique normal.

Fiches de données pour fours ménagers

Les fiches de données des modèles décrits dans le présent mode d'emploi et les instructions de montage figurent ci-après.

Données à l'attention des instituts de contrôle

Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	H6165BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI _{cavité de four})	81,9
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47,0 kg

Fiche relative aux fours ménagers

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	H6265BP
Indice d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson (EEI _{cavité de four})	81,9
Classe d'efficacité énergétique/enceinte de cuisson	
A+++ (la plus grande efficacité) à D (la plus faible efficacité)	A+
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode traditionnel	1,10 kWh
Consommation d'énergie par cycle et enceinte de cuisson en mode recyclage	0,71 kWh
Nombre d'enceintes de cuisson	1
Sources de chaleur par enceinte de cuisson	electric
Volume de l'enceinte de cuisson	76 l
Poids de l'appareil	47,0 kg

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.com



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

QUEL FOUR.COM

H6165BP; H6265BP



fr-FR

M.-Nr. 10 108 860 / 08