

Mode d'emploi



Fours multifonctions

H 4120, H 4220,
H 4130, H 4230,
H 4140, H 4240,
H 4150, H 4250,
H 4160, H 4260

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



Table des matières

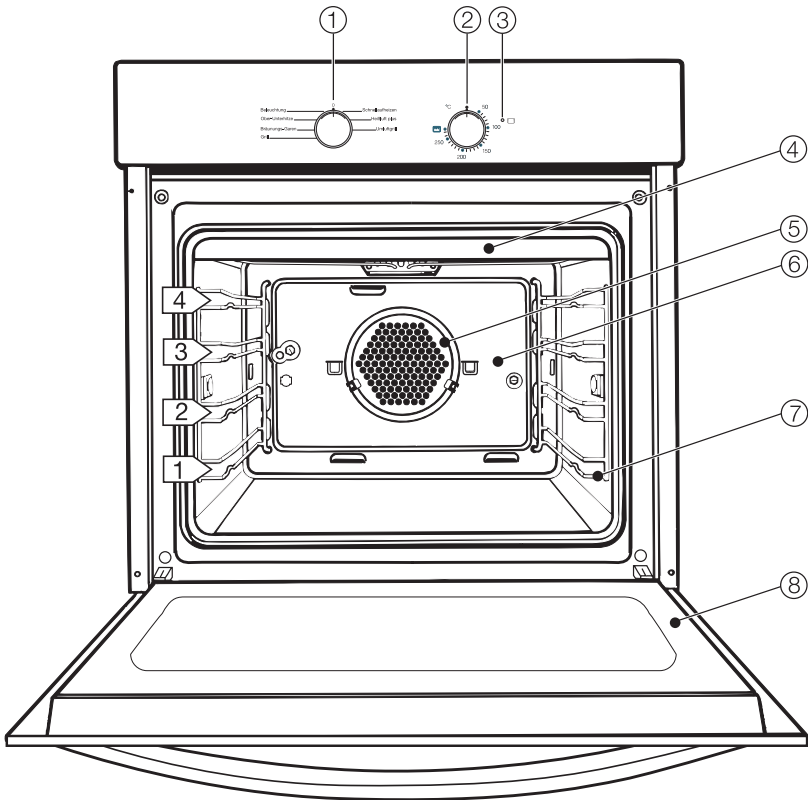
Description de l'appareil	4
Équipement	6
Accessoires	7
Plaque à pâtisserie, lèchefrite et grille	7
Filtre à graisses	8
Votre contribution à la protection de l'environnement	9
Prescriptions de sécurité et mises en garde	10
Mise en service de l'appareil	15
Mise à l'heure	15
Nettoyage et première montée en température	16
Commande du four	17
Éléments de commande	17
Sélecteur de fonction	17
Sélecteur de température	17
Utilisation du four	18
Utilisation du mode Chauffage accéléré	18
Préchauffage du four	18
Cuisson des plats préparés	19
L'horloge	20
Éléments de commande	20
Touches ▲, ⊕ et ⊖	20
Affichage et triangle ▲ dans l'afficheur	20
Mise à l'heure de l'horloge	21
Minuterie	22
Programmation de la minuterie	22
Désactivation de la minuterie	22
Programmation du temps de cuisson	23
Arrêt automatique de la cuisson	23
Démarrage et arrêt automatique du four	24
Fin d'une cuisson	25
Vérifier / modifier les durées saisies	25
Supprimer le temps de cuisson	25
Modification des réglages de l'appareil 	26
Affichage de l'heure (P 1)	26
Signal sonore (P 2)	27
Plats test/classe d'efficacité énergétique	28

Table des matières


Nettoyage et entretien	29
Façade, éléments de commande	29
Accessoires	31
Plaque à pâtisserie, lèchefrite	31
Grille et support-grilles	31
Filtre à graisses	31
Email PerfectClean	32
Email catalytique	34
Enceinte	36
Démontage de la porte du four	36
Désassembler la porte du four	37
Remontage de la porte	40
Dépose des supports de grille	41
Dépose de la paroi arrière et de la tôle de voûte	42
Pannes - Que faire ?	43
Service Après Vente	46
Accessoires en option	47
Branchement électrique	49
Encastrement du four	51

Description de l'appareil

H 4120 B, H 4220 B, H 4130 B, H 4230 B



Bandeau de commande

- ① Sélecteur de fonction *
- ② Sélecteur de température*
- ③ Contrôle de température 

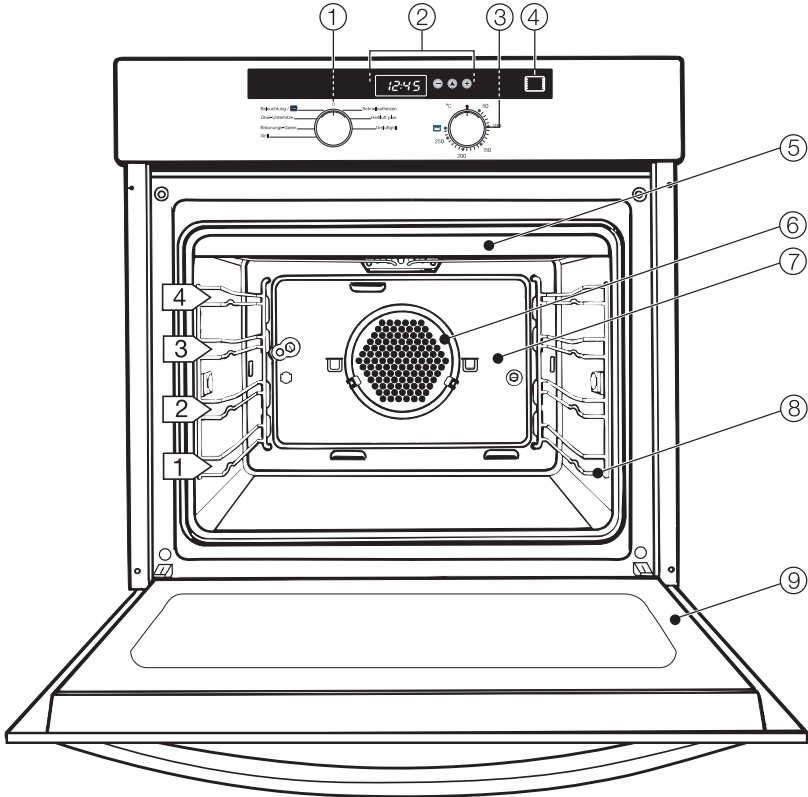
Enceinte

- ④ Résistance voûte / grill avec tôle de voûte catalytique
- ⑤ Orifice d'aspiration ventilateur
- ⑥ Paroi arrière catalytique
- ⑦ Supports-grilles avec niveaux de cuisson 1, 2, 3, 4
- ⑧ Porte de l'appareil


* escamotable en position zéro selon le modèle

Description de l'appareil

H 4140 B, H 4240 B, H 4150 B, H 4250 B, H 4160 B KAT, H 4260 B KAT



Bandeau de commande

- ① Sélecteur de fonction *
- ② Horloge avec touches \ominus , \blacktriangle et \oplus
- ③ Sélecteur de température*
- ④ Contrôle de température 

Enceinte

- ⑤ Résistance voûte / grill avec tôle de voûte catalytique
- ⑥ Orifice d'aspiration ventilateur
- ⑦ Paroi arrière catalytique
- ⑧ Supports-grilles avec niveaux de cuisson 1, 2, 3, 4
- ⑨ Porte de l'appareil

* escamotable en position zéro selon le modèle

Description de l'appareil

Equipement

Commande four

Pour les appareils avec horloge, la commande du four permet en plus de l'utilisation des différentes fonctions de cuisson et du grill

- l'affichage de l'heure,
- l'utilisation de la minuterie,
- le départ et l'arrêt automatiques,
- d'effectuer un choix personnalisé de réglages du four.

Système de refroidissement des vapeurs

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

A l'issue de la cuisson, la ventilation continue à fonctionner quelques instants afin d'éliminer l'humidité résiduelle de l'enceinte, du bandeau de commande et de la niche d'encastrement. Le ventilateur s'arrête automatiquement dès que la température de l'enceinte est inférieure à un certain seuil.

Les surfaces PerfectClean

Les surfaces

- de l'enceinte,
- des supports de grilles,
- de la plaque à pâtisserie,
- de la lèchefrite et
- de la grille

ont été traitées avec le procédé PerfectClean.

Ce procédé leur donne un excellent effet anti-adhésif et une extraordinaire facilité d'entretien par rapport à l'émail utilisé jusqu'à présent sur les fours puisque les aliments cuits se détachent beaucoup plus facilement et les salissures s'enlèvent encore plus aisément après la cuisson. Veuillez suivre les conseils d'entretien dans le chapitre "Nettoyage et entretien".

Surfaces en émail catalytique

La paroi arrière et la voûte sont revêtues d'un émail catalytique gris foncé qui s'auto-nettoie par température élevées en cas d'éclaboussures d'huile ou de graisses.

Le nettoyage de ces parties de l'enceinte de cuisson est ainsi facilité. Veuillez suivre les conseils dans le chapitre "Nettoyage et entretien".

Description de l'appareil

Éléments de commande escamotable

En fonction du modèle, les éléments sont escamotable en position zéro.

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

Eclairage de l'enceinte

En fonction du modèle, l'éclairage se trouve en haut de la voûte dans l'enceinte ou intégré dans la paroi latérale droite.

Catalysateur

Un catalysateur est intégré dans le système de refroidissement des vapeurs pour les modèles H 4160 et H 4260.

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

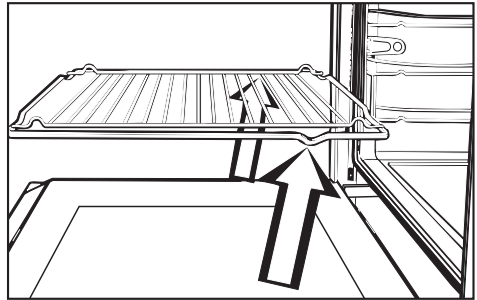
Accessoires

Votre four est équipé en série des accessoires présentés ci-après :

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

Plaque à pâtisserie, lèchefrite et grille

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





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

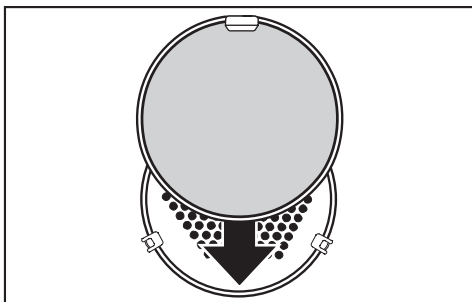
Il faut légèrement soulever la plaque, la lèchefrite et la grille pour pouvoir les sortir complètement.

Description de l'appareil

Filtre à graisses

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

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



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

N'activez pas le filtre à graisses lors de la cuisson de gâteaux et de pâtisseries. Le temps de cuisson serait ainsi rallongé.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Enlèvement de l'emballage

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

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

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Remettez le vôtre à votre revendeur lors de la livraison d'un nouvel appareil ou à une décharge assurant le recyclage des matériaux.

Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants. Pour de plus amples informations, reportez-vous à la rubrique "Prescriptions de sécurité et mises en garde".

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

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

Utilisation conforme

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

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

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

Sécurité technique

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

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

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

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

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

■ Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, l'appareil doit être mis hors tension. Le four n'est déconnecté du réseau que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

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

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

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

Utilisation

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

■ Empêchez les enfants de toucher le four en cours de fonctionnement. La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. La chaleur ne se dégage pas uniquement contre la porte du four mais aussi aux aérations latérales, à la poignée et au bandeau de commande.

Four

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ N'utilisez pas de récipient en plastique.

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

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

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

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

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

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

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

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

L'eau condensée peut

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


Par ailleurs de la condensation peut se former dans le catalyseur (si disponible), ce qui peut entraîner des odeurs désagréables à l'utilisation suivante.

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Ne versez jamais d'eau sur la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou dans l'enceinte du four lorsque leurs surfaces sont encore chaudes. La vapeur d'eau qui se dégagerait peut provoquer des brûlures graves et l'émail risque d'être endommagé par le changement de température.

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

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

Si vous ne respectez pas cette consigne, le chauffage de la sole se bloque. L'émail de la sole peut se fissurer ou éclater.

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

Généralités

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

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

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

des boissons alcoolisées telles que le rhum, le cognac ou le vin sont souvent utilisées dans les préparations culinaires. L'alcool s'évapore à haute température.

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

Enlèvement de l'ancien appareil

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

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

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

Suivant le modèle, les boutons sont escamotés à la livraison. Vous devez d'abord les faire ressortir en les pressant avant d'utiliser l'appareil.

Avant de pouvoir utiliser votre four et une fois que le technicien aura branché l'appareil, vous devrez, **pour les appareils équipés d'une horloge, la mettre à l'heure.**

Nettoyez ensuite le four et **faites-le fonctionner à vide pendant au moins une heure** pour éliminer plus rapidement les odeurs que dégagent généralement les appareils neufs.

Mise à l'heure

L'heure ne peut être programmée que si le sélecteur de fonction est en position "0".

L'horloge affiche

- le symbole ☉ (heure de la journée),
- "12:00" et le triangle ▲ clignotent sous le symbole ☉.



- Avec la touche ⊕ ou ⊖ saisissez d'abord les heures.
- Appuyez sur la touche ▲.

Les heures sont confirmées, les minutes clignotent.

- Avec la touche ⊕ ou ⊖ saisissez maintenant les minutes.
- Appuyez sur la touche ▲.

Les minutes sont confirmées.

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

Mise en service de l'appareil

Nettoyage et première montée en température

Enlevez

- les éventuels autocollants de la plaque à pâtisserie, de la lèche-frite et de la sole du four
- les éventuels éléments en liège situés en haut de l'enceinte.


- Nettoyez **l'enceinte** avec une solution détergente douce chaude. Essuyez avec un chiffon propre.

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

- Rincez les **accessoires**.

Les appareils neufs dégagent toujours une odeur. Celle-ci disparaît plus rapidement sous l'action de températures élevées.

Faites fonctionner le four au moins pendant une heure. Pour cela :

- tournez le sélecteur de fonction sur **Chauffage accéléré** .
- Sélectionnez la température maximale avec le sélecteur de température.

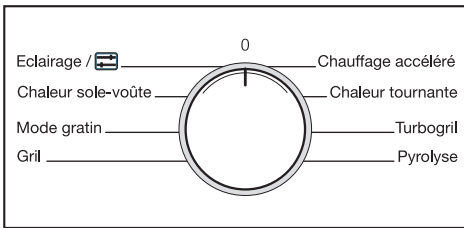
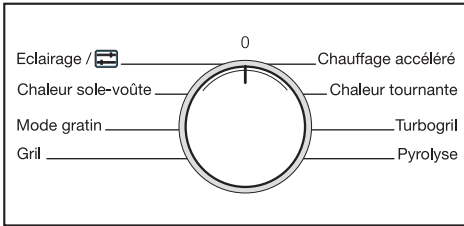
Pour les appareils avec horloge, vous pouvez programmer un arrêt automatique, voir chapitre du même nom.

Aérez bien la pièce pendant ce temps.

Éléments de commande

Le sélecteur de fonction et le sélecteur de températures constituent les éléments de commande du four.

Sélecteur de fonction

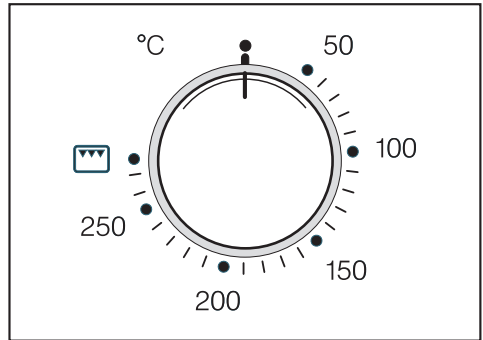


Il permet de sélectionner le mode de cuisson.

Il se tourne indifféremment **dans les deux sens**.


N'effectuez pas de rotation à 360° au risque d'endommager le sélecteur.

Sélecteur de température



Ce sélecteur vous permet de programmer progressivement les températures de cuisson.

Tournez le sélecteur de température uniquement vers la droite jusqu'à la butée et revenez en arrière. Sinon vous risquez d'endommager le sélecteur.

Dès que la température est réglée, la **diode de contrôle de température**  s'allume. Elle est toujours allumée lorsque le four chauffe.

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

Commande du four

Utilisation du four

- Enfournez les aliments.
- Placez le sélecteur sur le mode de cuisson de votre choix.

L'éclairage de l'enceinte s'allume.

- Sélectionnez la température souhaitée avec le sélecteur de température.


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

- Après la cuisson, retirez les aliments du four. Positionnez le sélecteur de mode de cuisson et le sélecteur de température sur "0".

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

Pour les appareils avec minuterie, vous avez la possibilité de programmer le lancement et l'arrêt automatique des cuissons, voir chapitre du même nom.

Utilisation du mode Chauffage accéléré

Vous pouvez utiliser le mode Chauffage accéléré  pour

- préchauffer le four
- cuire des plats cuisinés

Préchauffage du four

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


Préchauffez le four dans certains cas seulement.

En mode **Chaleur tournante**  pour


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

En mode **Chaleur sole-voûte**  pour


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

N'utilisez pas le mode Chauffage accéléré  pendant la phase de montée en température pour certaines préparations, pizzas, biscuits ou petits sablés par exemple.


Pour préchauffer :

- Sélectionnez Chauffage accéléré .
- Sélectionnez la température souhaitée avec le sélecteur de température.


Le chauffage du four démarre.

- Lorsque le voyant du contrôle de température  s'éteint pour la première fois, sélectionnez le mode de cuisson souhaité et enfournez les aliments.

Cuisson des plats préparés

Le mode Chauffage accéléré  est aussi adapté à la cuisson de pizzas, lasagnes etc.

Il est alors inutile de sélectionner un autre mode de cuisson.

Le mode Chauffage accéléré  ne convient pas aux cuissons traditionnelle de pâtisseries et de viandes.

L'horloge

L'horloge peut

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

Éléments de commande

La commande de l'horloge se fait

- par les **touches** ▲, ⊕ et ⊖ ainsi que
- par **l'affichage**.

Touches ▲, ⊕ et ⊖

La **touche** ▲ permet de sélectionner les symboles correspondants aux temps que vous pouvez modifier ou programmer.

▲ minuterie

⊖ heure

⇒ durée de la cuisson

→ fin de la cuisson

Avec la **touche** ⊖ vous diminuez les temps.

Avec la **touche** ⊕ vous augmentez les temps.

Les informations saisies sont indiquées dans **l'afficheur**.

Affichage et triangle ▲ dans l'afficheur



Si la touche ▲ est activée, les **symboles des durées** que vous pouvez saisir s'allument sur l'afficheur.

Appuyez sur la touche ▲ jusqu'à ce que le triangle ▲ s'affiche sous le symbole souhaité.

Selon le symbole sous lequel se trouve le triangle ▲, l'afficheur indique

- l'heure ⊖,
- le temps de minuterie que vous avez saisi ▲,
- la durée de cuisson ⇒,
- la fin de la cuisson →.

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

- le temps peut-être saisi ou modifié.
- **s'il s'allume**, le temps est affiché mais il n'est pas modifiable.

Tant que le triangle ▲ clignote, modifier le plus rapidement possible le réglage à l'aide des touches ⊖ ou ⊕.

- Avec la **touche ⊕** vous augmentez la valeur.
- Avec la **touche ⊖** vous diminuez la valeur.

Le triangle ▲ clignote pendant env. 5 secondes.

Les réglages peuvent uniquement être modifiés à l'aide des touches ⊖ ou ⊕ lorsque le triangle clignote. Une fois ce laps de temps dépassé, vous devez à nouveau appeler le symbole souhaité à l'aide de la touche ▲.

Les durées sont modifiées avec chaque pression sur les touches ⊖ ou ⊕ par paliers d'une minute.

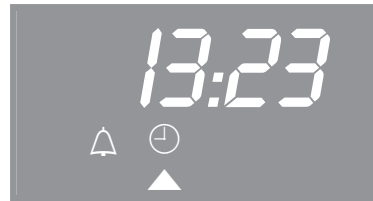
Maintenez la touche appuyée pour modifier les chiffres plus rapidement.

Mise à l'heure de l'horloge

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

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

- Placez le sélecteur de fonction sur "0".



- Appuyez sur la touche ▲ jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse sous le symbole ⊕.
- Tant que le triangle ▲ clignote, saisir l'heure à l'aide de la touche ⊖ ou ⊕ et confirmer avec la touche ▲.

Les minutes et le triangle ▲ clignent.

- Saisir ensuite les minutes avec la touche ⊖ ou ⊕ et confirmer avec la touche ▲.

Dès que le symbole ⊕ s'éteint, les modifications ont été enregistrées ; les deux points clignent.

L'horloge

Minuterie


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

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



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

Programmation de la minuterie



- Appeler le symbole  (minuterie) avec la touche .



"0:00" s'affiche.

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

La minuterie se déroule par paliers d'une minute.



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

Le symbole  s'allume et rappelle le temps programmé avec la minuterie.





Si le triangle  se trouve sous le symbole , le temps programmé dans la

minuterie peut être contrôlé sur l'afficheur.

A la fin du temps programmé avec la minuterie

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

Désactivation de la minuterie

- Appeler le symbole  à l'aide de la touche . Le triangle  sous le symbole doit clignoter.
- A l'aide de la touche  réglez la minuterie sur "0:00".

Programmation du temps de cuisson

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

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

Le départ et l'arrêt automatique de la cuisson est conseillée pour la cuisson de viandes.

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

Arrêt automatique de la cuisson

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




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

Pour cela :

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

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



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

"0:00" s'affiche.

- Tant que le triangle  clignote, saisir la durée souhaitée en heures à l'aide de la touche  en heures : minutes.

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

L'horloge

Démarrage et arrêt automatique du four

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

Un exemple :

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

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

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

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



- Appuyez sur la touche \ominus jusqu'à ce que le triangle \blacktriangle apparaisse sous le symbole \rightarrow (durée).

"0:00" s'affiche.



- Tant que le triangle \blacktriangle clignote, saisir la durée souhaitée en heures:minutes à l'aide de la touche \oplus (1:30).

Différer ensuite la fin de cuisson :



- Appuyez sur la touche \oplus jusqu'à ce que le triangle \blacktriangle apparaisse sous le symbole \rightarrow (fin).

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



- A l'aide de la touche \oplus différer l'heure sur la fin de cuisson souhaitée (13:30).



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

L'afficheur indique la fin jusqu'à ce que le triangle apparaisse sous un autre symbole.

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

Fin d'une cuisson

A la fin de la durée de cuisson programmée

- le chauffage s'arrête automatiquement.
- le ventilateur reste en marche.
- le symbole  clignote.
- cinq signaux sonores retentissent lorsque la fonction signal sonore est activée (voir "Modification des réglages de l'appareil ").

- Positionnez le sélecteur de fonction et le sélecteur de température sur "0".

Les signaux sonores et optiques sont désactivés.

- Sortez les aliments du four.

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

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

Vérifier / modifier les durées saisies

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

Vérification

- Appelez le symbole de la durée à vérifier.



Le temps restant programmé est affiché.



L'heure est affichée.





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



L'heure de fin de cuisson est affichée.

Modification

- Appeler le symbole de la durée à vérifier.
- Avec la touche  ou , programmez le temps souhaité.

Supprimer le temps de cuisson

- Placez le sélecteur de fonction sur "0".

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

Modification des réglages de l'appareil

Vous pouvez modifier individuellement deux réglages :

- l'affichage de l'heure,
- le signal sonore.



Les réglages sont sauvegardés après une coupure de courant.

Affichage de l'heure (P I)

Vous pouvez activer ou désactiver l'affichage de l'heure.

Lorsque l'affichage de l'heure est désactivé, l'afficheur est éteint quand le sélecteur de fonction est sur la position "0". L'heure se déroule à l'arrière-plan. En tournant le sélecteur de fonction sur un mode de cuisson, elle s'affiche.

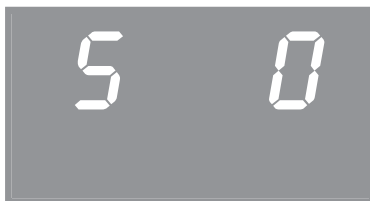
Pour modifier le réglage :

- Tournez le sélecteur de fonction sur la position "Eclairage  / .





L'afficheur indique "P I".

- Appuyez sur la touche .



L'affichage indique :

- "5 0", lorsque **l'affichage de l'heure est désactivé**.
- "5 I", lorsque **l'affichage de l'heure est activé**.

- Avec la touche  ou , vous pouvez choisir entre les réglages "I" ou "0".

- Appuyez sur la touche .




La saisie est confirmée.

En fonction du réglage, l'heure est affichée ou l'afficheur reste désactivé lorsque l'on positionne le sélecteur de fonction sur "0".

Signal sonore (P 2)

Vous avez la possibilité soit de choisir entre trois signaux sonores soit de le désactiver complètement.

Pour modifier le réglage :

- Tournez le sélecteur de fonction sur la position "Eclairage  /  et appuyez sur la touche .

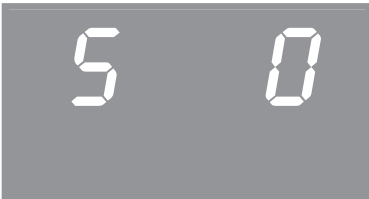
L'afficheur indique "P 1".

- Appuyez sur la touche  ou .




L'afficheur indique "P 2".

- Appuyez sur la touche .



L'affichage indique :

- "5 0", lorsque **le signal sonore est désactivé.**
- "5 1", lorsque **le signal sonore faible est activé.**
- "5 2", lorsque **le signal sonore moyen est activé.**
- "5 3", lorsque **le signal sonore fort est activé.**

- Avec la touche  ou , vous pouvez choisir entre les réglages "0" à "3".

Vous entendrez à chaque fois en même temps les signaux sonores correspondants.

- Appuyez sur la touche .

La saisie est confirmée.

En fonction du réglage que vous avez effectué, vous entendrez ou non un signal sonore à la fin du temps de cuisson.

Plats test/classe d'efficacité énergétique

Plats test suivant EN 60350

Pâtisseries	Moule / plaque Nombre	Mode de fon- ctionnement	Niveau de cuisson à partir du bas	Réglage de la tempéra- ture en °C	Temps de cuisson en min
Petits sablés (8.4.1)	1 plaque à pâtis- serie	Chaleur tour- nante	1	140 **	35 – 42
	2 plaques à pâ- tisserie*	Chaleur tour- nante	1, 3	140 **	36 – 45
	1 plaque à pâtis- serie	Chaleur sole-voûte	2	160 **	26 – 31 + Préchauffage
Muffins (8.4.2)	1 plaque à pâtis- serie	Chaleur tour- nante	1	160 **	27 – 32
	2 plaques à pâ- tisserie*	Chaleur tour- nante	1, 3	160 **	27 – 32
	1 plaque à pâtis- serie	Chaleur sole-voûte	2	160 **	23 – 30 + Préchauffage
Biscuit de Savoie (8.5.1)	Moule démon- table Ø 26 cm	Chaleur tour- nante	1	170 **	30 – 36
	Moule démon- table Ø 26 cm	Chaleur sole-voûte	1	180 **	25 – 30 + Préchauffage
Tourte aux pommes (8.5.2)	Moule démon- table Ø 20 cm	Chaleur tour- nante	1	160 **	100 – 120
	Moule démon- table Ø 20 cm	Chaleur sole-voûte	1	180 **	95 – 115
Toasts (9.1)	Grille	Gril	3	maximum	5 -7, sans préchauf- fage
Grillade de steaks (9.2)	Grille + lèche-frite	Gril	4	maximum	Recto : 12 – 14 Verso : 6 – 9 + préchauffage 5 mn

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

** Pendant la phase de montée en température, ne pas utiliser le mode Chauffage accéléré [7].

Classe d'efficacité énergétique suivant EN 50304

Selon la norme EN 50304, ces appareils correspondent à la classe d'efficacité énergétique **A**. Ce classement a été déterminé en fonction des données de mesure obtenues avec les modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante pour les appareils H 4120 à H 4250.
- Mode gratin avec les appareils H 4160 et H 4260.

Façade, éléments de commande

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

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

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

- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

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

Fours avec façade verre

La façade et les éléments de commande se rayent facilement.

Évitez

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

Fours avec façade inox

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

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

Enlevez immédiatement les salissures.

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

Évitez

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

Nettoyage et entretien

Fours avec façade inox

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

Suivez les différents conseils de nettoyage pour

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

Surfaces inox

Utilisez un détergent spécial inox non abrasif.

Évitez

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

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

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

Éléments de commande couleur inox

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

Évitez

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

Accessoires

Plaque à pâtisserie, lèchefrite

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

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

Grille et support-grilles

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

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

Filtre à graisses

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

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

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

Nettoyage et entretien

Email PerfectClean

Les **surfaces émaillées**

- de l'enceinte,
- de la plaque à pâtisserie,
- et de la lèchefrite

ont été traitées avec le nouveau procédé **PerfectClean**.

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

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

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

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

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

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

Utilisez le côté grattoir de l'éponge si nécessaire.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour éviter toute détérioration durable des accessoires PerfectClean, évitez :

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

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

Sachez en outre que :

- les taches de jus de fruits et de pâte qui coulent des moules, s'enlèvent mieux lorsque le four est encore chaud.
- Les taches de jus de fruits peuvent colorer durablement l'émail. De même, la cuisson de viande dans la lèchefrite peut laisser des taches mates. Ces phénomènes n'altèrent cependant en rien les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'enlever ces taches à tout prix. Utilisez uniquement les produits cités.
- En raison de la couleur gris clair de l'émail, l'enceinte paraît très claire et permet d'avoir une très bonne vision sur les aliments. Les éventuelles salissures se voient ainsi plus facilement.

Nettoyage et entretien

Email catalytique

La paroi arrière et la tôle de voûte sont revêtues d'**émail catalytique**.

L'émail catalytique est un revêtement de surface aux propriétés autonettoyantes.

En raison de la circulation de l'air en mode Chaleur tournante, la paroi arrière est salie plus rapidement par les graisses et les huiles.

Grâce au système d'autonettoyage de l'émail catalytique ces résidus d'huile et de graisse sont automatiquement éliminés lorsque le four dépasse 200° C. Plus la température est élevée, plus le procédé est efficace.

L'émail catalytique peut être détérioré par

- les nettoyants abrasifs,
- les brosses ou les éponges dures,
- les bombes pour fours.

Le revêtement perd ses caractéristiques autonettoyantes.

Retirez les éléments catalytiques de l'enceinte avant de nettoyer les surfaces PerfectClean avec une bombe pour four.

Les résidus d'assaisonnements, de sucre et de salissures du même type ne pourront pas être nettoyés par catalyse. Ils doivent être nettoyés à la main.

N'attendez donc pas trop longtemps avant de nettoyer le four pour éviter que les résidus ne s'incrustent et durcissent au cours des utilisations ultérieures.

Nettoyage catalytique

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


Dans la mesure du possible, nettoyez le four après chaque utilisation.

Une attente trop longue risque de rendre le nettoyage plus difficile, voir impossible dans les cas extrêmes.

- Essuyez la paroi arrière et la tôle de voûte avec un chiffon humide. Utilisez pour cela de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle et une brosse très souple.

Vous pouvez ensuite en fonction du degré de salissure enlever les résidus d'huile et de graisse en chauffant le four.

Pour cela :

- Sortez les aliments du four.
- Sélectionnez Chauffage accéléré .
- Sélectionnez la température la plus élevée.

Laissez le four chauffer pendant environ 1 heure. La durée est fonction du degré de salissure.

Plus le four est ensuite utilisé à température élevée, plus les résidus disparaîtront progressivement.

Pour les appareils avec horloge, vous pouvez également programmer un arrêt automatique de la procédure.

Vous trouverez des pièces de rechange chez les revendeurs Miele agréés si le revêtement catalytique des éléments de votre four sont abîmés.

Nettoyage et entretien

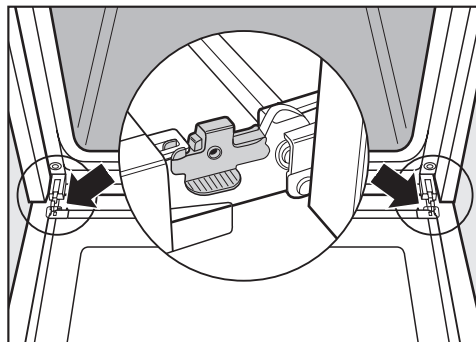
Enceinte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez

- retirer la porte du four,
- désassembler la porte du four
- retirer les supports-grilles
- retirer la paroi arrière et la tôle de voûte

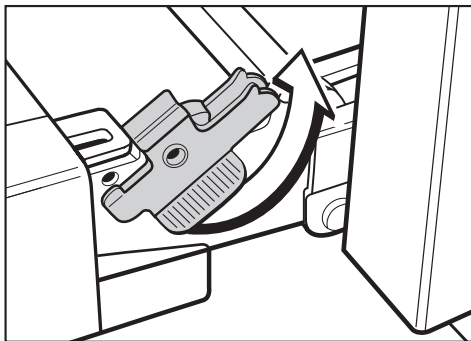
Démontage de la porte du four

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



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

- Ouvrez complètement la porte.



- Débloquer les arceaux de blocage des charnières en les tournant. Tournez les arceaux de blocage jusqu'à la butée en position horizontale.

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

- Fermez la porte jusqu'à la butée.



- Attrapez la porte latéralement et retirez-la par le haut.

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

Veillez à ne pas coincer la porte en la retirant.

Désassembler la porte du four

La porte est protégée par des joints pour éviter la pénétration de vapeurs.

Si malgré tout des vapeurs devaient se déposer entre les vitres, vous pouvez démonter la porte afin de nettoyer l'intérieur des vitres.

N'utilisez pas pour cela des nettoyants abrasifs ou des éponges/brosses dures. Vous rayerez la surface.

N'utilisez pas d'aérosols pour fours. Vous risquez d'endommager la surface en inox.

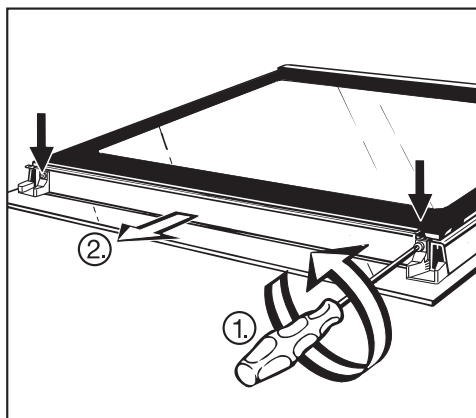
Veillez à remettre correctement les vitres en place après le nettoyage, étant donné que les différentes vitres ont des revêtements différents. Les côtés faisant face à l'enceinte réfléchissent la chaleur.

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

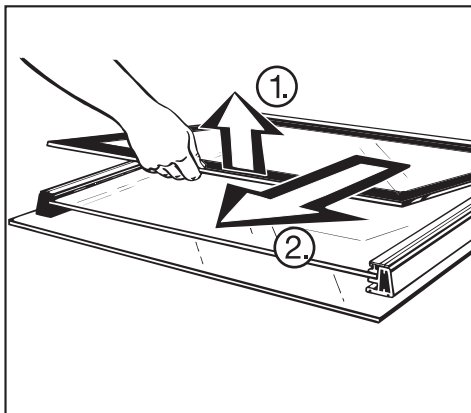
Nettoyage et entretien

Dans tous les cas retirez la porte avant de la démonter.

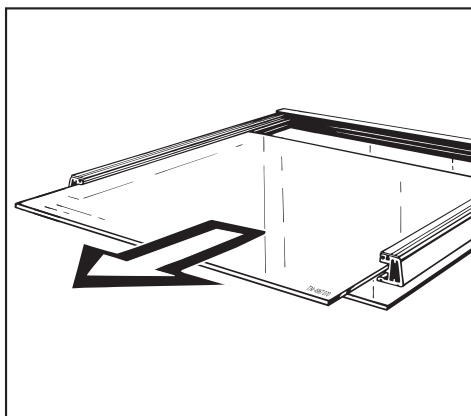
- Posez la porte sur une surface plane et lisse afin d'éviter les rayures. Nous vous conseillons de placer la poignée tout contre l'arête de la table de façon que la vitre soit bien à l'horizontale et ne puisse pas se briser pendant le nettoyage.



- Retirez les vis Torx, les guides ainsi que les bords avec les joints.



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

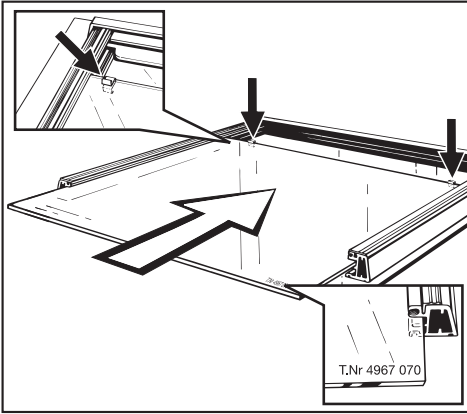


- Retirez la vitre par l'avant.

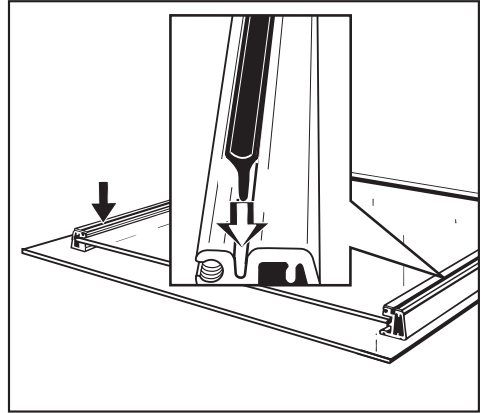
Les profilés de joints situés sur le rebord supérieur de la vitre à droite et à gauche auprès des rails de guidage risquent de se défaire. Ces profilés empêchent la vitre de glisser dans le cadre.

Nettoyage et entretien

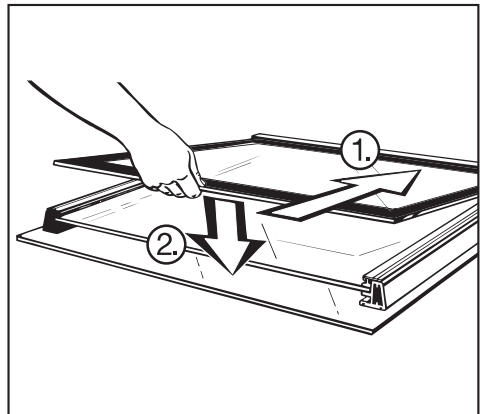
- Nettoyez les vitres et les différentes pièces puis remontez la porte.



- Insérez la vitre du milieu presque jusqu'au bout; la référence doit être lisible, en bas à droite. Reposez les profilés de joints et poussez la vitre jusqu'au bout.

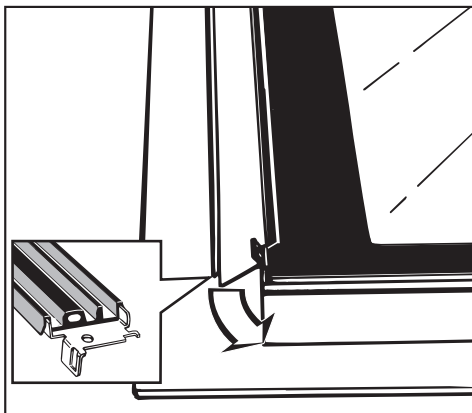


- Posez les joints latéraux pour la vitre interne dans les rainures prévues à cet effet.



- Posez la vitre interne, inscription vers le bas. Veillez à ce que les joints latéraux ne glissent pas et que la vitre soit insérée le plus loin possible.

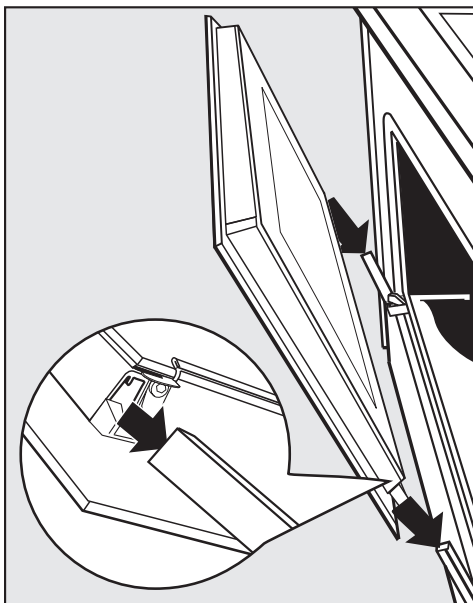
Nettoyage et entretien



- Posez le rebord avec le joint devant la vitre.

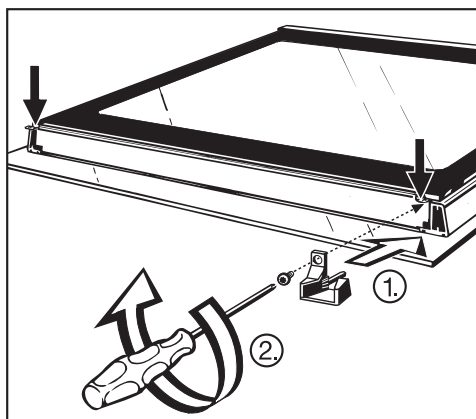
La pose correcte du joint garantit que les vapeurs ne pénétreront pas entre les vitres pendant la cuisson.

Remontage de la porte



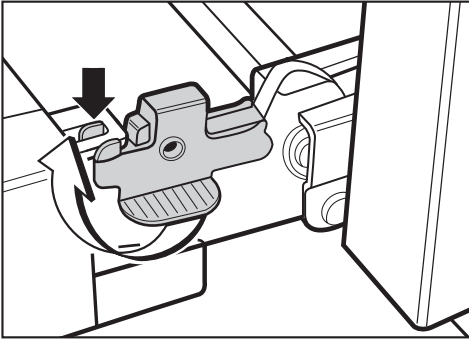
- Prenez la porte par le côté et posez-la sur les supports des charnières.

Veillez à ne pas coincer la porte.



- Remplacez les guides et vissez le rebord.

- Ouvrez complètement la porte.



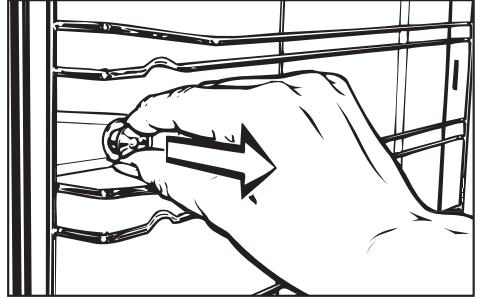
- Rebloquez les deux arceaux de blocage en les tournant. Pour cela tournez les arceaux jusqu'à la butée à l'horizontale.

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

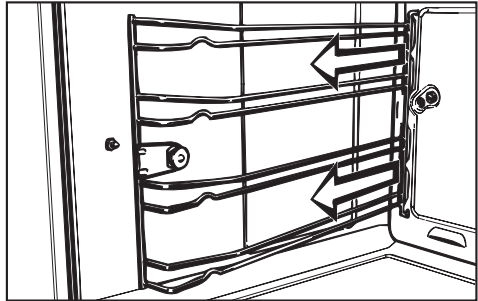
Les arceaux de blocage doivent être bloqués après le nettoyage et le remontage de la porte car celle-ci risque sinon de se détacher et de tomber.

Dépose des supports de grille

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



- Tirez sur le clip.



- Retirez les supports-grilles.

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

Nettoyage et entretien

Dépose de la paroi arrière et de la tôle de voûte

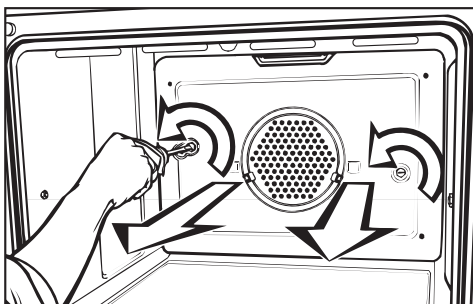
Les résistances doivent être éteintes et refroidies.
Risque de brûlures !

Sortez les éléments pour le nettoyage en fonction de leur degré de salissure.

Suivez les indications concernant le nettoyage et l'entretien.

- Paroi arrière

- Retirez les supports-grilles.



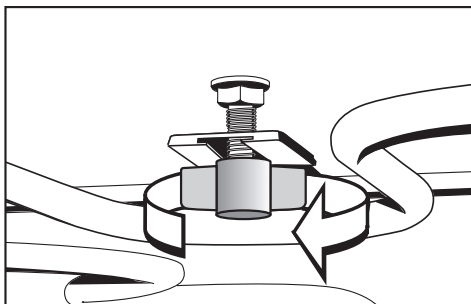
- Desserrez les vis et retirez la paroi arrière.

N'utilisez pas le four sans paroi arrière, sinon vous risquez de vous blesser très sérieusement.

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

- Tôle de voûte

- Retirez les supports-grilles.



- Desserrez l'écrou papillon.

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

- Retirez la tôle de voûte.

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

Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Vous pouvez néanmoins remédier vous-même aux anomalies suivantes :

Que faut-il faire si . . .

. . . le four ne chauffe pas ?

Vérifiez si

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

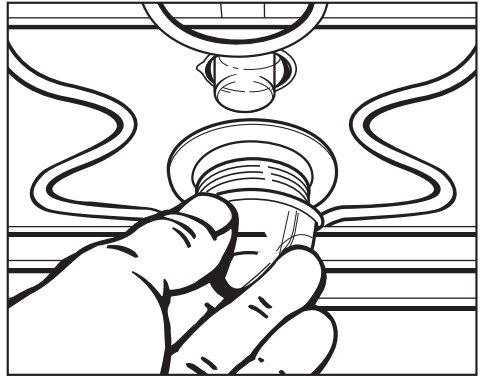
. . le four chauffe mais l'éclairage ne fonctionne pas ?

L'ampoule est défectueuse.

- Déconnectez l'appareil en le débranchant ou en ôtant le fusible.

En fonction du modèle, l'éclairage est situé sous la voûte de l'enceinte ou sur la paroi droite.

Eclairage en haut :



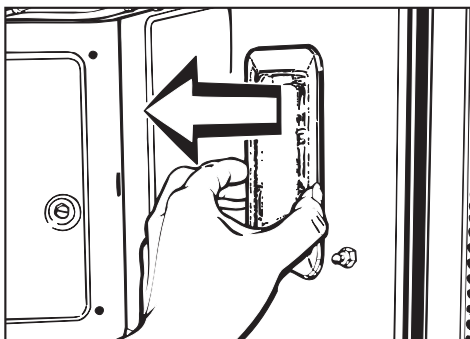
- Dévissez le cache de l'éclairage et la bague d'étanchéité.
- Remplacez l'ampoule. 230 V, 25 W, E 14, thermorésistante jusqu'à 300 °C. Emportez l'ampoule usagée pour acheter la nouvelle afin d'être sûr d'acheter le modèle approprié.
- Remontez le cache de l'éclairage et la bague d'étanchéité.

Remontage en sens inverse. Remontez les pièces avec soin.

Pannes - Que faire ?

Eclairage latéral :

- Retirez les supports-grilles.



- Retirez le cache de l'éclairage.
- Remplacez l'ampoule.
230 V, 25 W, E 14. Emportez l'ampoule usagée pour acheter la nouvelle afin d'être sûr d'acheter le modèle approprié.
- Remontez le cache de l'éclairage et reposez les supports-grilles.


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

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

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

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


Vérifiez si

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


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

Les gâteaux ne sont jamais dorés uniformément. C'est pourquoi les informations sur les fours électriques fournies par tous les fabricants indiquent une différence de brunissement en pourcentage. La chaleur valable pour une cuisson avec tôle à pâtisserie a été établie suivant une norme.

Si la pâtisserie n'est pas dorée uniformément :

En mode **Chaleur tournante** , vérifiez

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

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

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

... si des décolorations de couleur rouille apparaissent sur l'émail ?

Lors de la cuisson, des résidus d'assaisonnement peuvent se déposer sur les parois. La catalyse ne fait pas disparaître ces taches; vous pouvez les enlever avec de l'eau chaude, du produit de vaisselle et une brosse souple.

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

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

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

... "0:00" s'affiche sur l'horloge lorsque vous désactivez le signal sonore avec la touche 🔔.

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

Service Après Vente

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

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele.

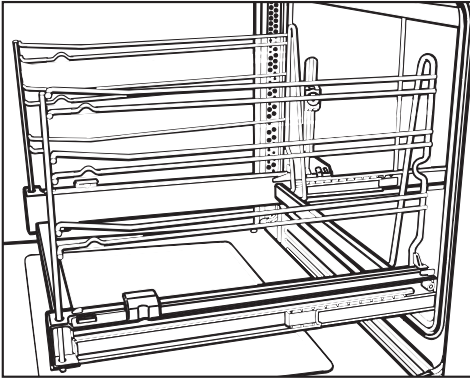
Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil.

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

Accessoires en option

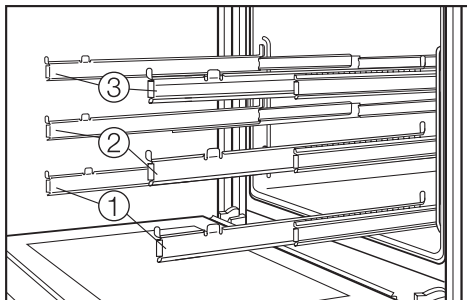
Vous trouverez ces accessoires chez votre revendeur Miele ou auprès du SAV Miele.

Chariot télescopique



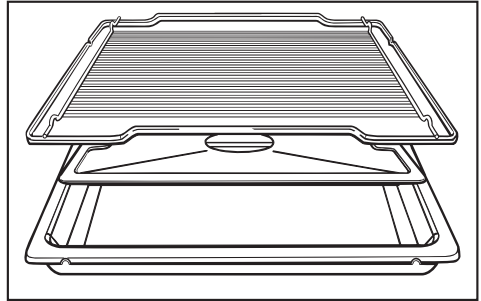
Le chariot télescopique avec 4 niveaux peut être entièrement sorti du four. Ainsi vous avez une bonne vision sur la totalité des aliments.

Rails télescopiques indépendants



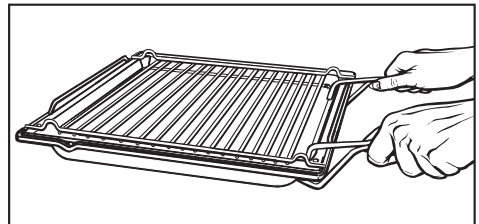
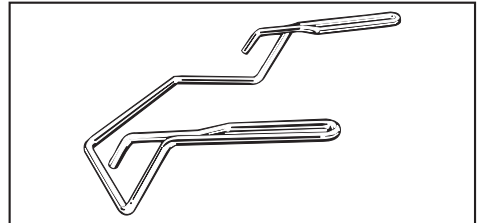
Ces rails vous permettent de travailler avec trois niveaux de cuisson. A chaque niveau de cuisson vous pouvez sortir la plaque, la lèchefrite ou la grille du four ce qui vous donne une vision globale de vos plats.

Tôle antigraisses



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

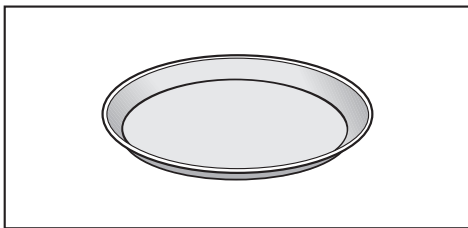
Poignée



pour sortir ou enfourner plaques à pâtisseries, grille et lèchefrite.

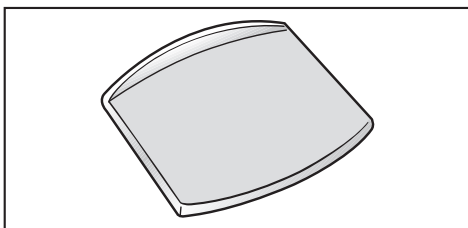
Accessoires en option

Moule à pizza



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

Pierre à pizzas

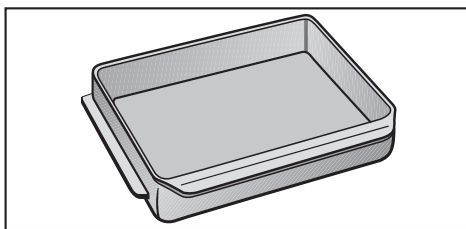


Pour réussir pizzas, pains et petits fours à base de pâte à pain qui doivent être bien croustillants.

En argile réfractaire (chamotte) sa surface est émaillée. A poser sur la grille.

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

Plat à rôtir



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

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

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

Parois latérales émaillées

Elles sont disposées à l'arrière des grilles de réception et protègent les parois de l'enceinte des salissures.

Lors d'une éventuelle commande, vous devez préciser le modèle de votre four ainsi que l'équipement dont vous disposez : grilles-support, rails télescopiques ou chariot télescopique.

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

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

Le branchement doit être conforme aux normes EDF.

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

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

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

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

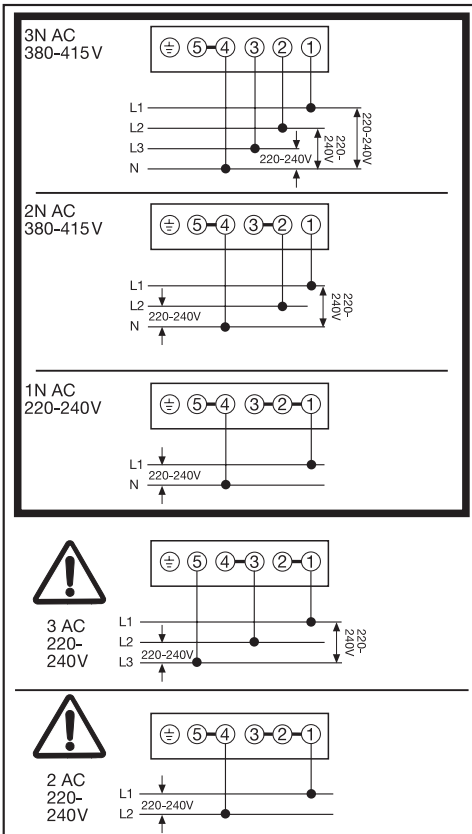
Les **indications de branchement** nécessaires sont fournies sur la plaque signalétique visible porte ouverte sous l'enceinte. Ces indications doivent absolument correspondre à celles du réseau.

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

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

Branchement électrique

Schéma électrique



Four

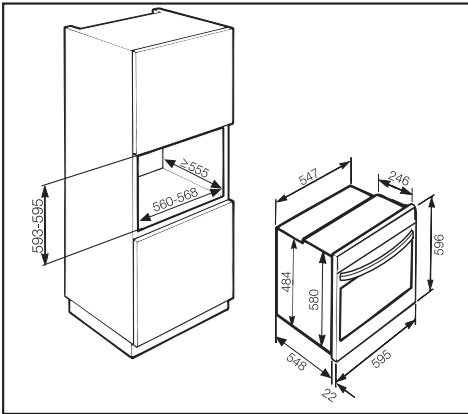
Le four est doté d'un câble à 3 conducteurs d'env. 1,50 m avec fiche pour monophasé 230 V, 50 Hz.

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

Puissance de raccordement, voir plaque signalétique.

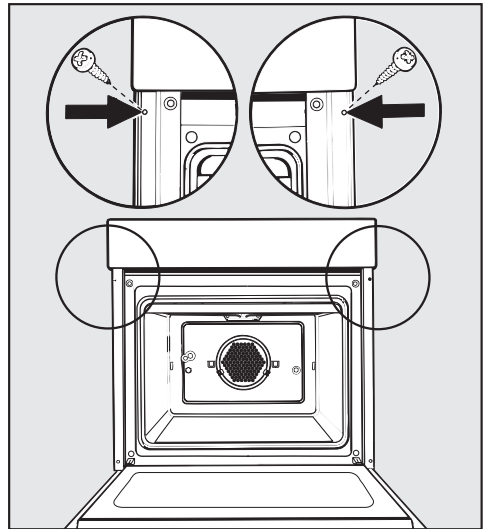
Encastrement du four

Ne montez pas de baguette d'isolation thermique sur l'armoire encastrable. Elles empêchent l'arrivée d'air froid nécessaire pour refroidir l'appareil.



La prise murale doit être hors tension.

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



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

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

Miele

MIELE S.A.S.

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

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

Tél. : 01 49 39 44 00

Fax : 01 49 39 44 72

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Show room

Espace encastrables


55, Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 44 90 90 00


Service consommateurs

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

 **N°Azur 0 810 233 600**

PRIX APPEL LOCAL

Service après-vente national du constructeur

 **N°Azur 0 810 06 1000**

PRIX APPEL LOCAL

Accessoires et pièces détachées

Tél. : 01 49 39 44 66

Sous réserve de modifications / 22 / 0604

M.-Nr. 06 097 630 / 00

(H 4120, H 4220, H 4130, H 4230, H 4140, H 4240, H 4150, H 4250, H 4160, H 4260)

Ce papier est réalisé en pâte de cellulose blanchie 100 % sans chlore pour protéger l'environnement.