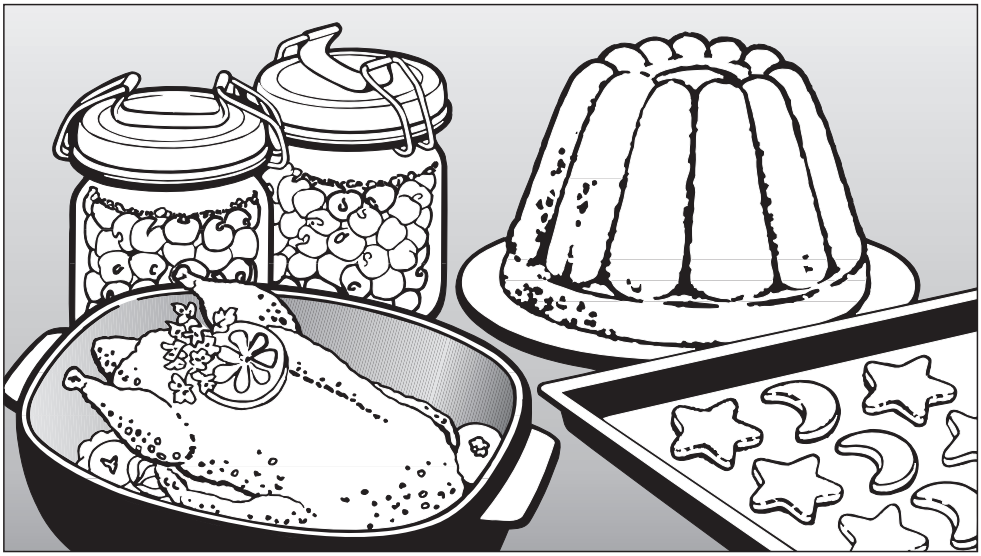
MARQUE: MIELE

REFERENCE: H 316 B NOIR

CODIC: 0304875

Miele

Mode d'emploi



Fours multifonctions
H 316 B,
H 326 B

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

F

M.-Nr. 05 389 860

Table des matières

Livraison usine 4
Description de l'appareil 4
Accessoires en série 5

Votre contribution à la protection de l'environnement 6
Prescriptions de sécurité et mises en garde 7

Avant la première utilisation 12
Réglage de l'horloge 12
Nettoyage du four 12

Systèmes de chauffage 13

Commande - Four 14
Eléments de commande 14
Sélecteur de fonctions 14
Sélecteur de température 15
Utilisation du four 15
Utilisation du mode "Chauffage accéléré" 16
Préchauffage du four 16
Cuisson de plats préparés 16

Accessoires en série 17
Plaque à pâtisserie, lèchefrite et grille 17
Filtre à graisse 17

Commande de l'horloge 18
Fonctions 18
Touches 18
Symboles sur l'afficheur 18
Mise à l'heure 19
Minuterie 19
Cuisson immédiate avec arrêt de cuisson automatique 20
Cuisson différée 20
Contrôle et modification des temps programmés 21
Effacement d'une cuisson automatique 21
Modification de tonalité du signal acoustique 21

Table des matières

Pâtisserie 22
Tableau des pâtisseries 24

Viandes 26
Tableau des viandes 28

Décongélation 29

Cuisson à l'étuvée 30
Cuisson de plats cuisinés 31
Exemples de plats cuisinés 32

Stérilisations 33

Gril 34
Tableau des grillades 36

Plats de contrôle 37

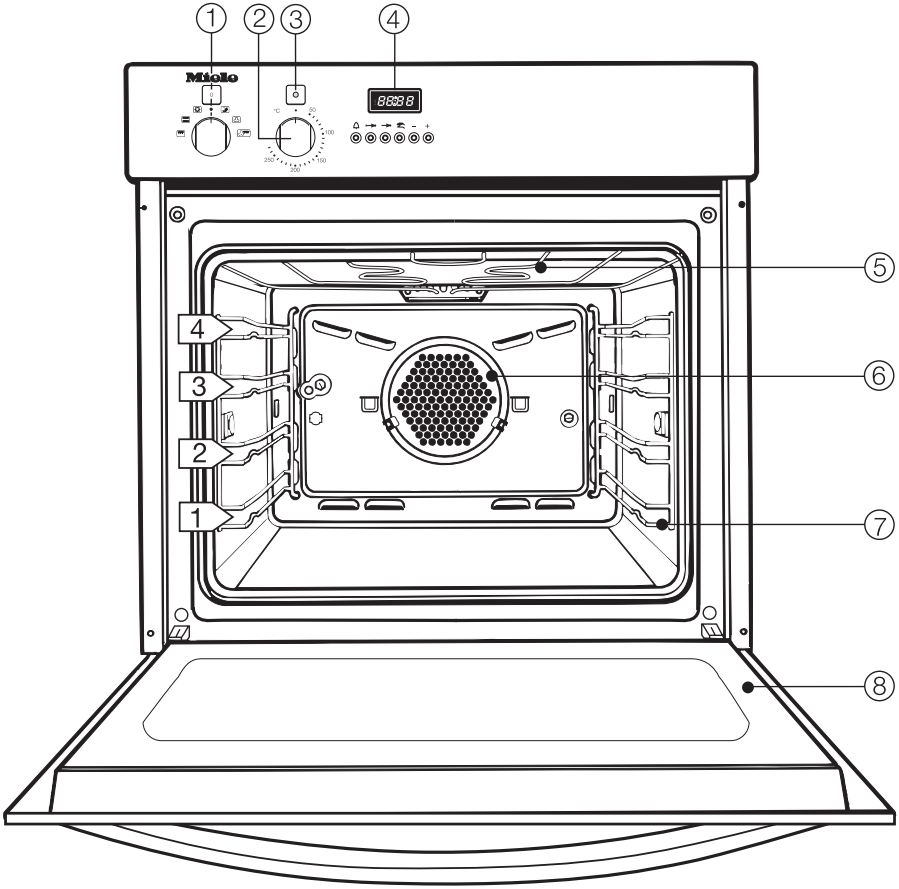
Entretien 38
Façade du four, éléments de commande 38
Accessoires 38
Enceinte du four 39
Revêtement de l'enceinte 39
Nettoyage des émaillages 40
Démontage de la porte du four 41
Remise en place de la porte 42
Dépose des grilles 42
Dépose de la paroi arrière 43
Abaissement de la résistance supérieure 43

Pannes - Que faire ? 44
Service Après Vente 49
Accessoires en option 50

Branchement électrique 52
Encastrement 53

Livraison usine

Description de l'appareil



Bandeau de commande*

① Sélecteur de fonction
② Sélecteur de température
③ Voyant chauffage
④ Horloge

Enceinte

⑤ Résistance voûte et gril
⑥ Orifice d'aspiration ventilateur
⑦ Supports-grilles avec niveaux de cuisson 1, 2, 3, 4
⑧ Porte du four

* selon modèle

Accessoires en série

Chaque appareil est équipé des accessoires suivants :

– Plaque à pâtisserie

– Lèchefrite

– Grille

– Filtre à graisses

Votre contribution à la protection de l’environnement

Elimination de l’emballage

L’emballage protège l’appareil des avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l’emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe le revendeur reprend l’emballage de votre appareil à sa mise en service.

Elimination de votre ancien appareil

Les anciens appareils comportent des matériaux recyclables. Faites reprendre votre ancien appareil par votre revendeur lors de la livraison du nouveau ou par une décharge assurant le recyclage des matériaux.

Veuillez vous assurer que votre appareil sera conservé sans le moindre risque pour les enfants jusqu’à son enlèvement.

Ce mode d’emploi vous fournit des informations à ce sujet sous la rubrique "Prescriptions de sécurité et mises en garde".

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

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre four pour la première fois. Il vous fournit des informations importantes concernant l'encastrement, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez des détériorations sur votre appareil.

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

Utilisation correcte

Ce four est prévu pour une utilisation domestique et exclusivement pour cuire, décongeler, stériliser et griller des aliments. Tous les autres types d'utilisation sont à vos risques et périls. Le fabricant n'est pas responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme au produit ou par une erreur de manipulation.

Sécurité technique

Comparez impérativement les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) portées sur la plaque signalétique avec celles du four. Ces données doivent absolument concorder pour éviter de détériorer 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 respectée. En cas de doute faites contrôler toute l'installation domestique par un professionnel
Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (décharge électrique...).

N'utilisez le four qu'encastré. Cette condition est indispensable pour garantir l'absence totale de contact avec les pièces électriques.

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

Les travaux d'installation, d'entretien et les réparations doivent être exécutés exclusivement par des professionnels. Des travaux d'installation, d'entretien et des interventions incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

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

– la fiche est débranchée,
– le fusible est ôté.

Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

Ne branchez pas l'appareil en utilisant une rallonge électrique. Celle-ci n'assure pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe).

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

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

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

N'abaissez la résistance pour nettoyer la voûte du four que lorsqu'elle est froide. Risque de brûlure.

Abaissez la résistance doucement, sinon elle risque d'être endommagée.

N'utilisez pas de plats en plastique, qui fondent à températures élevées et peuvent endommager le four.

Ne réchauffez pas de boîtes de conserve au four.
Cela provoque une surpression qui fait éclater la boîte et endommage le four.

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. Elle supporte une charge maximale de 10 kg.

Maintenez toujours la porte du four par la poignée pour la fermer. Sinon elle peut se fermer brutalement et heurter la butée, ce qui risque de l'endommager. Veillez à ne rien bloquer entre le porte et l'intérieur du 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.

Faites cuire les quiches ou pizzas surgelées sur la grille recouverte de papier sulfurisé et non sur la plaque à pâtisserie ou sur la lèchefrite.

Ces dernières peuvent se déformer de telle façon qu'il n'est plus possible de les sortir du four, lorsqu'elles sont chaudes. Ensuite chaque utilisation entraîne une nouvelle déformation.

Vous pouvez faire cuire les produits surgelés tels que frites, croquettes de pommes de terre ou produits similaires sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

Ne versez jamais d'eau sur la plaque à pâtisserie, la lèchefrite ou directement 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 "Convection naturelle sole-voûte ⊟".

Ne posez pas de poêles, casseroles, plaques à pâtisserie ou lèchefrites 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 ces consignes, le chauffage de la sole se bloque. L'émail de la sole peut se fissurer ou éclater.

Vous pouvez trouver dans le commerce des protections de four jetables en aluminium, qui protègent l'enceinte du four des salissures et doivent faciliter le nettoyage. Mais il faut savoir que ces protections modifient largement les résultats de cuisson des viandes et des pâtisseries et peuvent endommager le four par accumulation thermique.

Généralités

N'utilisez pas le four pour chauffer la pièce.
La température élevée dégagée du four pourrait brûler des objets facilement inflammables qui se trouveraient à proximité.

Assurez-vous que les aliments sont toujours 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 important que la température soit répartie uniformément dans les aliments.
Vous l'obtiendrez en remuant ou en retournant les aliments.

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des récipients contenant de l'huile ou des graisses. Elles peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont surchauffées. Risque d'incendie.

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 et provoquer un court-circuit.

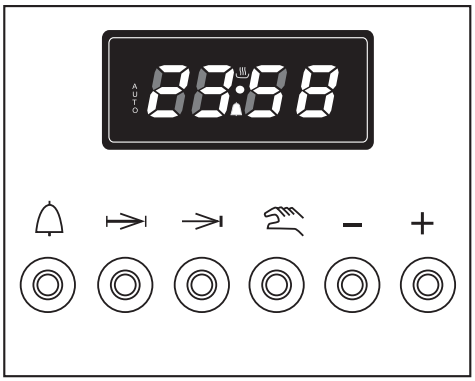
Utilisation de boissons alcoolisées dans les préparations de pâtisseries et de viandes :
Des boissons alcoolisées telles que rhum, cognac, vin... sont souvent utilisées dans les préparations culinaires. L'alcool s'évapore sous l'action des températures élevées.
Faites particulièrement attention : les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer au contact des résistances chaudes dans certaines conditions défavorables.

Elimination d'un ancien four

Débranchez la fiche et sectionnez le cordon d'alimentation de l'appareil dont vous voulez vous débarrasser. Vous éviterez qu'il soit fait mauvais usage de ce four.
Dans le cas d'un raccordement fixe, faites enlever le cordon d'alimentation par un électricien.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages dus au non-respect des prescriptions de sécurité.

Réglage de l'horloge



Une fois le four branché, "0•00" et "AUTO" clignotent sur l'afficheur.

Mise à l'heure
(Affichage de 24 h)

- Enfoncez simultanément les touches "⏭" et "⏭" et maintenez-les enfoncées.

"0•00" et "AUTO" continuent de clignoter.

- Mettez l'horloge à l'heure avec la touche "+/–" en heures•minutes.

L'horloge se met ensuite à fonctionner.

Le symbole "⏦" indique que le four peut être utilisé indépendamment de l'horloge.

Nettoyage du four

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.

- Lavez 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 1 heure :

- Tournez le sélecteur de fonction sur "Chaleur tournante".
- Sélectionnez la température maximale avec le sélecteur de température.

Vous pouvez également programmer la fin de l'opération avec l'horloge.

Aérez bien la pièce pendant ce temps.

Chaleur tournante

Ce système de chauffage fonctionne avec un flux d'air chaud.

Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four aspire l'air, le fait circuler sur une résistance circulaire pour ensuite souffler l'air réchauffé dans le four par les ouvertures de la paroi arrière.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four, étant donné que la chaleur atteint immédiatement les aliments. Exception : préchauffez pour la cuisson de rosbifs et de filet de boeuf.

Il est possible de cuire pâtisserie et viande simultanément sur plusieurs niveaux. D'où économie de temps et d'énergie. Le flux d'air utilisé en chaleur tournante permet de travailler à températures plus basses qu'en chaleur sole-voûte.

Chauffage accéléré

Ce mode de cuisson associe le fonctionnement de la résistance gril et sole d'une part, et du ventilateur d'autre part, pour monter l'appareil à la température de votre choix le plus rapidement possible. La température sélectionnée est atteinte dès que le voyant de chauffage s'éteint. Il faut ensuite placer le sélecteur sur le mode de fonctionnement de votre choix.

Chaleur sole-voûte

Dans ce mode de chauffage traditionnel la chaleur est transmise aux aliments par le haut et par le bas.

Il est nécessaire de préchauffer le four uniquement
- pour les gâteaux/biscuits exigeant un temps de cuisson court.
- pour les pâtes délicates.
- pour les rosbifs, filets de boeuf.

Gril

La partie intérieure de la résistance supérieure est utilisée pour le gril. Grâce à sa puissance de chauffe élevée, il ne lui faut que quelques minutes pour dégager le rayonnement infrarouge nécessaire aux grillades.

Préchauffez le gril pendant env. 5 minutes, porte du four fermée.

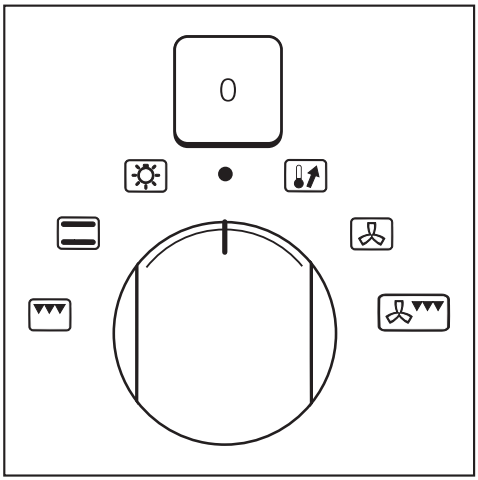
Turbogril

En turbogril le ventilateur aménagé sur la paroi arrière répartit la chaleur du gril sur la totalité des grillades. Il faut sélectionner une température plus faible qu'en utilisation du gril seul.

Eléments de commande

Le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température constituent les éléments de commande du four.

Sélecteur de fonctions



Tournez le sélecteur

– **à droite**, pour sélectionner les modes de cuisson "Chauffage accéléré", "Chaleur tournante" ou "Turbogril".

– **à gauche**, pour sélectionner l'éclairage, la "Chaleur sole-voûte" et le "Gril".

Tournez le sélecteur à droite ou à gauche, mais jamais sur 360°, sinon il risque d'être détérioré.

– Eclairage
Pour enclencher l'éclairage du four séparément.

– Chaleur sole-voûte
Pour cuire pâtisserie/viande selon des recettes traditionnelles.

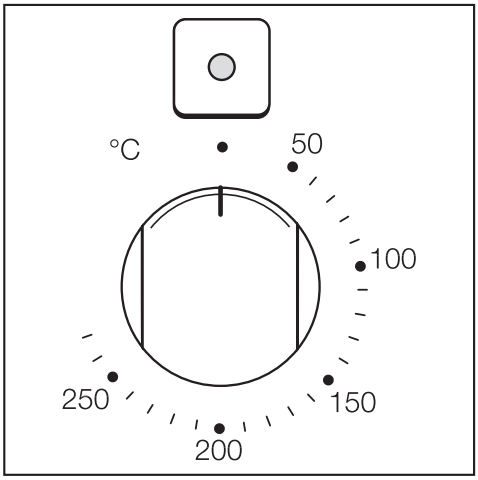
– Gril
Pour griller les pièces de viande plates, en petites quantités et gratiner les aliments dans des petits moules.
A utiliser porte fermée.

– Chauffage accéléré
Pour raccourcir les temps de montée en température et préchauffer le four. A utiliser pour la cuisson de pizzas, lasagnes...

– Chaleur tournante
Pour cuire pâtisserie/viande simultanément sur plusieurs niveaux.

– Turbogril
Pour griller les viandes de gros diamètre, rôti, volaille. A utiliser porte fermée.

Sélecteur de température



Réglez la température avec le sélecteur en fonction de vos aliments.

Tournez le sélecteur de température uniquement vers la droite jusqu'à la butée et revenez en arrière, sinon vous le détériorez.

Lorsque vous sélectionnez une température, le voyant placé au-dessus du sélecteur s'allume. Il reste allumé tout le temps où le chauffage est enclenché.

Le chauffage s'arrête lorsque la température sélectionnée est atteinte. Il se réenclenche dès que la température est inférieure au réglage choisi.

Utilisation du four

Sur les fours équipés d'une horloge le symbole "" doit s'afficher pour vous permettre d'utiliser le four indépendamment de l'horloge. A cet effet appuyez sur la touche "".

- Enfournez les aliments.
- Placez le sélecteur sur le mode de fonctionnement de votre choix.
- Programmez la température adéquate avec le sélecteur de température.

Le four se met à chauffer.

Sortez les aliments en fin de cuisson.

Vous pouvez programmer la fin ou le départ différé de cuissons avec l'horloge, voir paragraphe "Cuisson différée".

Utilisation du mode "Chauffage accéléré"

Vous pouvez utiliser le mode "Chauffage accéléré" pour

– préchauffer le four.

– cuire des plats cuisinés.

Préchauffage du four

Préchauffez le four dans certains cas seulement.

En Chaleur tournante
– pour cuire la pâte à pain aux céréales...
– pour cuire rosbifs, filet de boeuf.

En Chaleur sole-voûte
– pour cuire gâteaux/pâtisserie qui requièrent un temps de cuisson court (jusqu'à 30 minutes)
– pour la pâtisserie à pâte délicate,
– pour pâtes à pain aux céréales, seigle...,
– pour cuire rosbifs, filet de boeuf...

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

- Tournez le sélecteur sur "Chauffage accéléré".
- Sélectionnez la température adéquate avec le sélecteur de température.

Le chauffage du four démarre.

- Lorsque le voyant placé au-dessus du sélecteur de température s'éteint pour la première fois, programmez le mode de cuisson de votre choix et enfournez les aliments.

Cuisson de plats préparés

Le mode "Chauffage accéléré" s'utilise également pour cuire pizzas, lasagnes...

- Tournez le sélecteur sur "Chauffage accéléré".
- Sélectionnez la température de votre choix.
- Enfournez le plat dans le four préchauffé.

Il est inutile de sélectionner un autre mode de cuisson.

Respectez les indications fournies par le fabricant sur l'emballage.

Le mode "Chauffage accéléré" ne convient pas aux cuissons de pâtisserie et de viande traditionnelles.

Vous pouvez également programmer la fin ou le départ différé de cuissons, voir paragraphe "Cuisson différée".

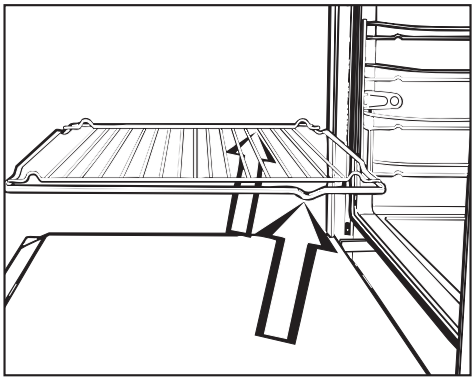
Votre four est équipé en série des accessoires suivants :

– Plaque à pâtisserie
– Lèchefrite
– Grille
– Filtre à graisses

Vous pouvez vous procurer d'autres accessoires chez les revendeurs agréés de la marque et au SAV Miele. Vous trouverez des informations complémentaires au chapitre "Accessoires en option".

Plaque à pâtisserie, lèchefrite et grille

Plaque à pâtisserie, lèchefrite et grille sont dotées d'une butée de sécurité qui les retient lorsque l'on ne les sort que partiellement.

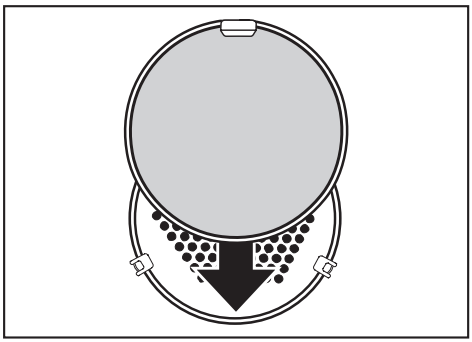


Veillez à toujours enfourner lèchefrite ou plaque à pâtisserie, grille, butée de sécurité vers l'arrière.

Soulevez plaque à pâtisserie, lèchefrite et grille pour les sortir du four.

Filtre à graisse

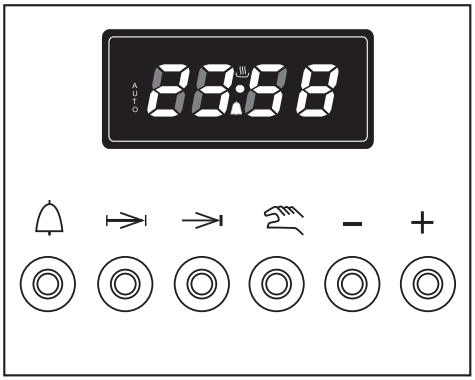
Montez le filtre à graisses devant l'orifice d'aspiration du moteur :
– En mode "Chaleur tournante" pour cuire des viandes sur la grille et en cocotte ou plat sans couvercle.
– En mode "Turbogril".



Les gouttelettes de graisses entraînées par la chaleur tournante sont collectées dans le filtre à graisses. L'enceinte et l'espace derrière la paroi arrière du four restent propres.

Ne montez pas le filtre à graisses pour cuire de la pâtisserie. Sinon le temps de cuisson sera plus long.

Fonctions



L’horloge

– affiche l’heure.

– enclenche et arrête le four automatiquement.

Touches

Ces touches vous permettent

⏰
– de programmer la **minuterie**.

⇥
– de programmer la **durée de cuisson**

→|
– la **fin de cuisson**.

– d’**effacer** une **cuisson programmée**.
– de **commuter** le four sur fonctionnement manuel (" " s’allume sur l’afficheur).

–/+

– de **programmer/modifier les temps**.

Symboles sur l’afficheur

Les symboles suivants s’affichent :

⏰
– s’allume lorsque la minuterie a été programmée.

AUTO
– s’allume lorsqu’une cuisson a été présélectionnée.

– clignote lorsque la cuisson est terminée.

AUTO et
– s’allument en cours de cuisson.

– s’allume lorsque le four peut s’enclencher sans l’horloge (fonctionnement manuel).

Mise à l’heure

(Affichage de l’heure sur 24 h)

Après le branchement de l’appareil et après une panne de courant "0•00" et "AUTO" clignotent sur l’afficheur.

- Enfoncez simultanément les touches "⇥" et "→|" et maintenez-les enfoncées.

"0•00" et "AUTO" continuent de clignoter.

- Mettez l’horloge à l’heure (heures•minutes) avec la touche "–/+".

Le symbole "≋" s’allume dès que vous appuyez sur la touche "–/+".

L’horloge se met à fonctionner.

Cette opération efface une éventuelle programmation précédente.

Attention :
Il est possible de modifier l’heure en actionnant les touches "+" ou "–" même après avoir enfoncé la touche "⌯".

Minuterie

Vous pouvez sélectionner la minuterie pour surveiller des opérations externes, cuisson d’oeufs à la coque...

La programmation de la minuterie est indépendante de celle du four.

Vous pouvez programmer un temps de 1 min à 23 h 59 min à la minuterie.

Programmation de la minuterie

- Enfoncez la touche "🔔".
- Programmez la durée en heures•minutes avec la touche "+".

"🔔" s’affiche.

En fin de durée programmée à la minuterie, une sonnerie retentit pendant env. 7 minutes.

Il suffit d’appuyer sur la touche "🔔" pour couper le signal acoustique.

Cuisson immédiate avec arrêt de cuisson automatique

- Tournez le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur le mode de cuisson choisi.
- Enfoncez la touche "↦|".

"0•00" s'affiche.

- Programmez la durée choisie en heures•minutes avec la touche "+" (10 h max.).

"AUTO" s'allume sur l'afficheur.

Cuisson différée

- Positionnez le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur le mode de cuisson choisi.

Programmez d'abord le **temps de cuisson** :

- Enfoncez la touche "↦|".

"0•00" s'affiche.

- Programmez le temps de cuisson en heures•minutes avec la touche "+" (10 h max.).

Différez maintenant la **fin de la cuisson** :

- Enfoncez la touche "→|".

L'heure + le temps de cuisson programmé s'affichent.

- Différez la fin de la cuisson avec la touche "+".

Le four s'arrête et AUTO s'affiche.

Remarque

Ne présélectionnez pas la cuisson de pâtisserie trop longtemps à l'avance, sinon la pâte risque de sécher et la levure perd de son efficacité.

Fin de cuisson

En fin de cuisson automatique

– le chauffage du four s'arrête automatiquement.

– une sonnerie retentit pendant 7 minutes.

– "AUTO" clignote.

- Enfoncez la touche "".

Les signaux acoustique et optique s'arrêtent.

Le chauffage du four redémarre dès que vous enfoncez la touche "". Arrêtez le four impérativement.

- Tournez le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur "0".

Contrôle et modification des temps programmés

Vous pouvez contrôler ou modifier à tout moment les temps programmés pour une cuisson ou pour la minuterie.

Contrôle

- Enfoncez la touche du temps à contrôler.

↦|
Le temps de cuisson programmé ou le temps de cuisson restant s’affiche.

→|
La fin de cuisson s’affiche.

🔔
Le temps restant à la minuterie s’affiche.

Modification

- Enfoncez la touche correspondant au temps à modifier.
- Programmez le temps souhaité avec la touche "–/+".

Effacement d’une cuisson automatique

- Enfoncez la touche "".

Le four se remet à chauffer et l’éclairage s’allume dès que la cuisson est effacée.
Arrêtez le four si vous ne souhaitez plus l’utiliser.

Modification de tonalité du signal acoustique

Vous avez le choix entre trois tonalités.

- Enfoncez la touche "–".

Le signal sélectionné retentit.

Si vous réappuyez sur la touche "–" dans les 7 secondes, un signal sonore différent retentira à chaque pression sur la touche.

Le dernier signal entendu sera repris 7 secondes plus tard.

Modifiez le signal acoustique, uniquement four arrêté.

Pâtisserie

Nous vous recommandons les modes de cuisson suivants pour la pâtisserie :

– Chaleur tournante
– Chaleur sole-voûte

Moules

Choisissez le matériau du moule en fonction du mode de cuisson choisi pour obtenir un résultat de cuisson optimal.

– **Chaleur tournante**
Vous pouvez utiliser tous les moules en matériau thermorésistant.

– **Chaleur sole-voûte**
Utilisez de préférence des moules mats et foncés en tôle noire, émail brun, aluminium mat ainsi que les moules en verre thermorésistant ou avec revêtement anti-adhésif.
Evitez dans la mesure du possible d'utiliser des moules clairs et brillants. Ils reflètent le rayonnement thermique du four. La chaleur atteint plus difficilement les pâtisseries, qui dorent peu ou de façon irrégulière. Il peut également arriver que dans certaines conditions les pâtisseries ne soient pas totalement cuites.

Chaleur tournante

Vous pouvez cuire la pâtisserie simultanément sur plusieurs **niveaux**. Respectez les emplacements suivants :

1 tôle = niveau de cuisson 1
2 tôles = niveaux de cuisson 1 + 3
3 tôles = niveaux de cuisson 1, 2 + 4
Niveaux de cuisson 1, 2 + 5 pour les fours avec chariot télescopique (équipement en option monté ultérieurement).

N'enfournez pas plus de 2 tôles avec gâteaux à pâte humide.

Veillez à ce que le filtre à graisses ne se trouve pas devant l'orifice d'aspiration du ventilateur. Sinon le temps de cuisson sera prolongé.

La chaleur tournante requiert des **températures plus basses** qu'en chaleur sole-voûte, voir tableau "Pâtisserie".

Chaleur sole-voûte

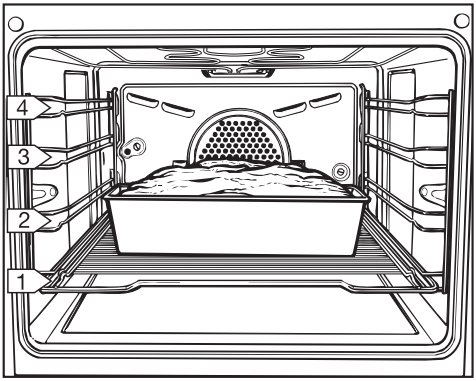
Utilisez des moules mats et sombres. Les moules clairs et brillants ne permettent pas aux pâtisseries de dorer suffisamment et de façon régulière, voire dans certains cas de cuire correctement.

Préchauffez le four uniquement

– pour les gâteaux qui cuisent rapidement (jusqu'à 30 minutes)
– pour les pâtes délicates, biscuits par ex.
– pour la pâte à pain.

Sélectionnez le **niveau de cuisson 1** ou **2**.

Conseils



Placez les **moules à cake** transversalement.

Faites cuire les **quiches ou pizzas surgelées** sur la grille recouverte de papier sulfurisé et non sur la plaque à pâtisserie ou sur la lèchefrite.

Ces dernières peuvent se déformer de telle façon qu'il n'est plus possible de les sortir du four, lorsqu'elles sont chaudes. Ensuite chaque utilisation entraîne une nouvelle déformation.

Vous pouvez faire cuire les produits surgelés tels que frites, croquettes de pommes de terre ou produits similaires sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

Faites cuire les **gâteaux aux fruits** dans la lèchefrite pour que le four reste propre.

Respectez les plages thermiques, niveaux de cuisson et temps de cuisson indiqués sur le tableau.

Pour obtenir des gâteaux dorés uniformément

– sélectionnez la **température moyenne**.
  Les utilisateurs ont tendance à sélectionner pour la pâtisserie des températures supérieures à celles indiquées sur le tableau. Le temps de cuisson s'en trouve certes réduit, mais les gâteaux sont souvent plus dorés d'un côté.
  Il peut également arriver que la pâtisserie ne soit pas cuite.

– choisissez le **niveau de cuisson** en fonction des gâteaux et du mode de cuisson.

– vérifiez si le gâteau est cuit un peu avant la fin du **temps de cuisson le plus court**.

  Piquez une brochette en bois ou métallique dans la pâte :
  Le gâteau est cuit si la brochette ressort sèche.

Tableau des pâtisseries

	Chaleur tournante		
	Température en °C	**Niveau de cuisson recommandé**	**Temps en min**
Pâte à gâteau			
Sablés	150-170	1	50-60
Kouglof	150-170	1	70-80
Gâteau aux noix (tôle)	150-170	1	20-25
Gâteau aux noix (moule)	150-170	1	60-70
Gâteau aux fruits meringué ou nappé (tôle)	150-170	1	45-50
Gâteau aux fruits (tôle)	150-170	1	35-45
Gâteau aux fruits (moule)	150-170	1	45-55
Fond de tarte [1]	150-170	1	25-30
Petits gâteaux [1] [3]	150-170	1, 2, 4 [4]	20-25
Pâte à biscuit [3]			
Tarte [1]	160-180	1	25-35
Fond de tarte [1]	160-180	1	20-25
Roulé [1]	160-180	1	20-25
Pâte brisée			
Fond de tarte	150-170	1	20-25
Couronne aux noix	150-170	1	40-50
Petits biscuits [1] [3]	150-170	1, 2, 4 [4]	15-25
Gâteau au fromage blanc	150-170	1	75-85
Tourte aux pommes [1]	150-170	1	50-60
Tarte aux abricots avec nappage [1]	150-170	1	55-75
Tourte à la viande	170-190	1	60-70
Pâte au levain			
Gâteau aux fruits (tôle)	160-180	1	45-55
Brioches	150-170	1	45-65
Pain blanc	160-180	1	40-50
Pain complet [2]	190-210	1	60-70
Pizza (tôle) [1]	170-190	1	40-50
Tarte à l'oignon [1]	150-170	1	35-45
Chausson aux pommes	150-170	1, 3	25-30
Pâte à choux [1] [3]			
Choux	160-180	1,3	30-40
Pâte feuilletée [1]	170-190	1, 3	20-25
Meringues [1]			
Macarons	120-140	1, 2, 4 [4]	30-50

Si aucune autre indication n'est donnée, les temps sont valables pour un four non préchauffé. Les temps sont raccourcis d'env. 10 minutes pour un four préchauffé.

1) Préchauffez le four en "Chaleur sole-voûte".
2) Préchauffez le four en "Chaleur tournante" et en "Chaleur sole-voûte"
3) N'utilisez pas le mode "Chauffage accéléré" pendant la phase de montée en température.
4) Choisissez les niveaux de cuisson 1, 2 et 5 pour les fours avec chariot télescopique (équipement en option monté ultérieurement).

Tableau des pâtisseries

Chaleur sole-voûte

Température en °C	Niveau de cuisson recommandé	Temps en min
160-180	1	50-60
160-180	1	70-80
180-200	1 ou 2	15-20
160-180	1	60-70
180-200	1 ou 2	45-50
180-200	1 ou 2	35-45
160-180	1	45-55
180-200	1 ou 2	15-20
180-200	2	12-15
180-200	1	20-30
180-200	1	15-20
190-210	1 ou 2	12-20
180-200	1 ou 2	15-20
180-200	2	40-50
180-200	2	10-15
180-200	1	75-85
180-200	2	45-55
180-200	1	55-75
190-200	1	60-70
180-200	1 ou 2	45-55
170-190	1 ou 2	45-65
190-210	1 ou 2	40-50
210-230	1 ou 2	60-70
190-210	1 ou 2	40-50
190-210	1 ou 2	35-45
170-190	1 ou 2	20-25
190-210	1 ou 2	25-35
200-220	1 ou 2	15-20
130-150	2	30-50

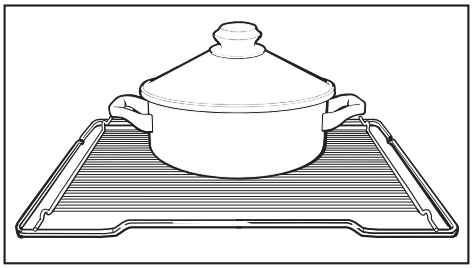
Les valeurs du tableau sont données à titre indicatif.

Viandes

Nous vous recommandons les modes de cuisson suivants pour les viandes :

– Chaleur tournante
– Chaleur sole-voûte

Chaleur tournante :
Posez toujours le filtre à graisses sur la paroi arrière devant l'orifice du ventilateur en cas de cuisson sur la grille.



La cuisson dans un plat fermé présente des avantages :

– Il reste suffisamment de jus pour préparer la sauce.
– L'enceinte du four ne se salit pas autant qu'en cas de cuisson sur la grille.

Vous pouvez utiliser la **vaisselle** suivante :
cocottes, plats en Pyrex, Römertopf, feuilles de papier sulfurisé.

Veillez à ce que les plats aient des poignées supportant les températures élevées.

Placez le plat sur la grille.

Enfournez la viande dans le four froid. Exception : préchauffez le four à la température indiquée sur la recette pour les rosbifs et le filet de boeuf.

Choisissez le **niveau de cuisson 1**.

Exception : utilisez le niveau de cuisson 2 pour les volailles de plus d'1 kg, les rosbifs, le filet de boeuf et le poisson en "Chaleur sole-voûte".

En chaleur tournante sélectionnez une **température** inférieure de 40°C à celle utilisée en chaleur sole-voûte.

Plus le rôti est gros, plus la température doit être faible.
Pour les pièces de viande à partir de 3 kg sélectionnez une température inférieure de 10°C par rapport aux indications du tableau.
La cuisson est un peu plus longue, mais la viande est cuite uniformément et est bien dorée.

La cuisson sur la grille nécessite une température de 20°C inférieure par rapport à une cuisson dans un plat fermé.

Si vous faites rôtir la viande sur la grille, placez la lèchefrite dessous.

Le **temps de cuisson** dépend du type, de la taille et de l'épaisseur de la viande et bien sûr du goût de chacun.

A titre indicatif vous pouvez compter les temps de cuisson par livre de viande suivants :

Type de viande	par 500 g
Boeuf : rosbif, filet	10-15 min
Porc / Veau	25-35 min
Agneau : épaule, gigot	15-20 min

Remarques

Ne sélectionnez pas une **température** plus élevée que celle indiquée sur le tableau. La viande sera dorée, mais pas forcément cuite.

La viande dore en **fin de cuisson**. Enlevez le couvercle à mi-cuisson pour obtenir une viande bien dorée.

En fin de cuisson sortez la viande du four, enroulez-la dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer 10 minutes. Elle sera plus juteuse au découpage.

Conseils de préparation

Cuisson avec couvercle

Epicez la viande et placez-la dans une cocotte. Enduisez-la de beurre ou de margarine ou badigeonnez-la d'huile. Ajoutez un peu d'eau pour les gros rôtis (2-3 kg) et les volailles grasses.

Cuisson sur grille

Salez, poivrez, épicez la viande et posez-la sur la grille ou dans la lèchefrite. Enduisez-la de beurre ou de margarine et mettez-la à cuire. Arrosez d'eau ou de jus en cours de cuisson.

Cuisson de volaille

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

Cuisson de viande congelée

Vous pouvez cuire de la viande congelée sans décongélation préalable jusqu'à env. 1,5 kg. Le temps de cuisson est prolongé d'env. 20 minutes par kg.

Tableau des viandes

		Niveau de cuisson recommandé	Chaleur tournante [1]		Chaleur sole-voûte	
			Température en °C en cocotte [2]	Temps en min	Température en °C en cocotte [2]	Temps en min
Filet de boeuf , Rosbif [3]	env. 1 kg	1 [4]	190-210	25-35	240-260	25-35
Gibier	env. 1 kg	1	180-200	40-50	220-240	40-50
Rôti de porc, échine	env. 1 kg	1	170-190	60-70	210-230	60-70
Filet mignon	env. 1 kg	1	170-190	50-60	200-220	50-60
Veau farci	env. 1 kg	1	170-190	50-60	200-220	50-60
Rôti de veau	env. 1 kg	1	170-190	60-70	210-230	60-70
Gigot d'agneau	env. 1,5 kg	1	170-190	45-60	210-230	45-60
Volaille	0,8-1 kg	1 [4]	170-190	50-60	200-220	50-60
Volaille	env. 2 kg	1	170-190	70-80	200-220	70-80
Volaille farcie	env. 2 kg	1	170-190	75-85	200-220	75-85
Volaille	env. 4 kg	1	160-180	80-90	190-210	80-90
Poisson	env. 1,5 kg	1 [4]	160-180	35-55	200-220	35-55

Si aucune autre indication n'est donnée, les temps sont valables pour un four non préchauffé.

1) Montez le filtre à graisses en "Chaleur tournante".
2) Réduisez la température de 20°C si vous cuisez la viande directement sur la grille .
3) Préchauffez le four en "Chaleur tournante" et "Chaleur sole-voûte".
4) Niveau de cuisson 2 en "Chaleur sole-voûte".

Ces indications sont fournies à titre indicatif.

Vous pouvez également utiliser votre four pour décongeler.

Dans ce cas utilisez le mode "Chaleur tournante" en sélectionnant une température ne dépassant pas 50 °C.

La décongélation à froid convient tout particulièrement aux produits délicats. Le ventilateur aménagé sur la paroi arrière brasse alors l'air à température ambiante.

Quelques conseils :

– Sortez les produits congelés de leur emballage et disposez-les dans un plat ou sur une tôle à pâtisserie pour décongeler.

– Placez les volailles à décongeler sur une grille avec la lèchefrite dessous pour recueillir le liquide de décongélation.

Observez une grande propreté lors de la décongélation de volaille. N'utilisez pas le liquide de décongélation. Risque de salmonellose!

– Ne décongelez pas complètement les viandes, volailles ou poissons à faire cuire ensuite. Il suffit que la surface soit assez souple pour recevoir l'assaisonnement.

Temps de décongélation

(à température ambiante)

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

800 g de poulet	90-120 min
500 g de viande	60-90 min
1 kg de viande	90-120 min
500 g de chair à saucisse	30-50 min
1 kg de poisson	60-90 min
300 g de fruits (fraises)	30-45 min
500 g de gâteau plat	20-30 min
500 g de pain	30-40 min

Cuisson à l'étuvée

Choisissez les modes de cuisson suivants :

– Chaleur tournante
– Chaleur sole-voûte

Vaisselle appropriée :

Plats en Pyrex, en porcelaine à feu, cocottes avec poignées thermorésistantes.

- Enfournez la grille et le plat en **niveau de cuisson 1**.
- Choisissez le **mode de cuisson** et la **température** :

Chaleur tournante . . . . . 170-190°C
Chaleur sole-voûte . . . . . 190-210°C

Temps de cuisson

Plat garni . . . . . 70-90 min
Soufflé . . . . . 40-60 min

Conseils

– **Couvrez les aliments** qui doivent étuver : légumes, pommes de terre... Vous éviterez qu'ils ne se dessèchent. Si vous n'avez pas de couvercle, utilisez une feuille de papier aluminium.

– Cuisez les gratins, viandes **sans couvrir**.

– Vous pouvez **superposer les plats**. Retournez alors le couvercle de la cocotte inférieure.
Placez les plats à gratiner en haut.

Cuisson de plats cuisinés

Vous pouvez également utiliser le mode **"Chauffage accéléré"** pour cuire des plats cuisinés (voir tableau).

- Tournez le sélecteur sur "Chauffage accéléré".
- Programmez la température adéquate.
- Enfournez le plat dans le four préchauffé.

Il est inutile de sélectionner un autre mode de cuisson, dès que la température sélectionnée est atteinte.

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

Vous ne pouvez cuire des plats cuisinés que sur un seul niveau. Si vous désirez cuire simultanément sur plusieurs niveaux, sélectionnez le mode de cuisson "Chaleur tournante".

Faites cuire les quiches ou pizzas surgelées sur la grille recouverte de papier sulfurisé et non sur la plaque à pâtisserie ou sur la lèchefrite.
Ces dernières peuvent se déformer de telle façon qu'il n'est plus possible de les sortir du four, lorsqu'elles sont chaudes. Ensuite chaque utilisation entraîne une nouvelle déformation.
Vous pouvez faire cuire les produits surgelés tels que frites, croquettes de pommes de terre ou produits similaires sur la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite.

Cuisson à l'étuvée

Exemples de plats cuisinés

Plat	Température en °C	Niveau de cuisson recommandé à partir du bas	Temps en min.	Remarques
Gratin de pommes de terre, de pâtes ou de légumes	250	1. ou 2.	20 – 25	Plat à gratin
Lasagnes, Cannelloni	190	1. ou 2.	35 – 40	Emballage ouvert
Croque-Monsieur, Panino	200	1. ou 2.	12 – 15	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Pizza, précuite	200	1. ou 2.	12 – 20	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Mini-Pizzas, précuites	220	1. ou 2.	8 – 10	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Galettes de pommes de terre, beignets de poulet, croquettes de viande	220	1. ou 2.	12 – 20	sur la grille recouverte de papier sulfurisé
Quiche lorraine	220	1. ou 2.	12 – 15	sur la grille recouverte de papier sulfurisé

Le mode "Chauffage accéléré" ne convient pas aux cuissons de pâtisserie et de viande traditionnelles.

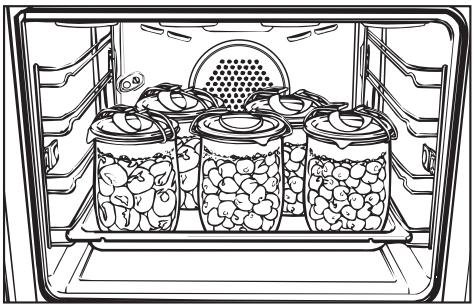
Nous vous recommandons d'utiliser la "Chaleur tournante" pour les stérilisations.

Vous pouvez utiliser les **bocaux** suivants :

– Bocaux à stérilisation. Préparez-les comme d'habitude.
– Bocaux avec couvercle à vis pour stérilisation. Achetez-les chez les commerçants spécialisés.

N'utilisez pas de boîtes de conserve.

■ Enfournez la lèchefrite et les bocaux au **niveau de cuisson 1**.



Vous pouvez stériliser **5 bocaux** au maximum.

■ Sélectionnez une **température de 150-170° C**.

Ce réglage thermique est valable jusqu'à ce qu'apparaissent les bulles d'air dans tous les bocaux.

Ensuite

Baissez la température à temps pour éviter une surcuisson.

– pour les **fruits, cornichons**

■ Tournez le sélecteur de fonction sur "Eclairage".

Prolongez la stérilisation encore 25-30 minutes.

– **Légumes**

■ Réduisez la température à 100° C.

Continuez la cuisson des légumes :

Asperges, carottes . . . . . 60-90 min
Petits pois . . . . . 90-120 min

■ Tournez le sélecteur de fonction sur "Eclairage".

Prolongez la stérilisation de 25-30 minutes.

Après la stérilisation

Sortez les bocaux et laissez-les reposer 24 heures recouverts d'un linge à l'abri des courants d'air.

Enlevez les crochets et vérifiez si tous les bocaux sont bien fermés.

Préchauffez la résistance du gril env. 5 minutes, porte du four fermée.

Fermez la porte du four pendant la cuisson des grillades. Vous économiserez l'énergie et réduirez les odeurs.

Vous disposez de deux possibilités :

Gril

Pour griller les pièces de viande plates, en petites quantités et gratiner les aliments.

Turbogril

Montez toujours le filtre à graisses devant l'orifice du ventilateur sur la paroi arrière.

Pour griller les viandes de gros diamètre : volailles, rôtis...

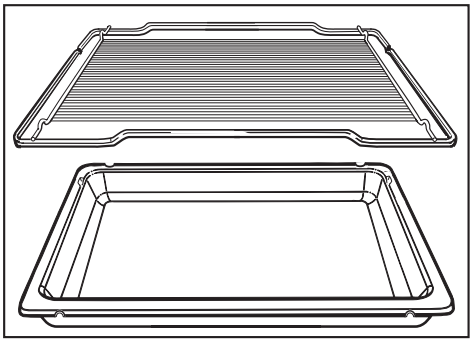
Préparation des grillades

Ne salez pas les grillades avant la cuisson pour qu'elles conservent leur jus.

Badigeonnez la viande maigre d'huile. Les autres graisses noircissent et fument facilement. Vous pouvez badigeonner les poulets de beurre.

Nettoyez les poissons plats et les darnes comme d'habitude, salez-les et versez quelques gouttes de citron.

Grillades sur grille



- Montez la grille et la lèchefrite.
- Enfournez les grillades.
- Choisissez le **mode de cuisson**.
- Sélectionnez la **température** :

Grillades	Température
plates	
steaks, côtelettes	max.
de gros diamètre	
volailles, rôtis	240 °C

Réduisez la température en fin de cuisson pour les grosses pièces de viande très dorées en surface mais pas cuites à l'intérieur.

- Préchauffez la résistance de gril environ 5 minutes, porte fermée.
- Enfournez les grillades.

Le **niveau de cuisson** dépend de la hauteur des grillades :

Grillades plates =
niveau de cuisson 3 ou 4

Grillades de gros diamètre =
niveau de cuisson 1 ou 2

Temps de cuisson

Comptez
– env. 3-4 minutes de chaque côté pour les tranches de viande et de poisson peu épaisses.
– un peu plus longtemps pour les tranches plus épaisses.
– env. 60 minutes pour un beau poulet.

Conseils

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

Retournez les grillades à mi-cuisson.

Appuyez sur la viande avec une cuiller pour vérifier où en est la cuisson :

– si elle est encore très élastique, l'intérieur est très rouge (bleu)
– si elle est un peu moins souple, l'intérieur est rouge (saignant)
– si la cuiller s'enfonce difficilement, elle est cuite à point.

Tableau des grillades

Préchauffez le gril env. 5 minutes, porte du four fermée.

Aliments	Niveau de cuisson [2]	Gril		Turbogril [1]	
		Température en °C	Temps de cuisson total en min [3]	Température en °C	Temps de cuisson total en min [3]
Grillades plates					
Steaks (4)	3 ou 4	max.	10 – 16	220	10 – 16
Brochettes	3	240	25 – 30	220	25 – 30
Escalopes (4)	3 ou 4	max.	12 – 18	220	18 – 20
Foie (4 tranches)	3 ou 4	max.	8 – 12	220	10 – 14
Saucisses	3 ou 4	max.	6 – 10	220	8 – 12
Filets de poisson	3 ou 4	max.	12 – 16	220	12 – 16
Truites (4)	3 ou 4	max.	16 – 20	220	20 – 25
Toasts	3 ou 4	max.	2 – 4	220	3 – 5
Croque-Monsieur (4)	3 ou 4	max.	7 – 9	220	4 – 6
Tomates (8 petites)	3 ou 4	max.	6 – 8	220	6 – 8
Pêches (8 moitiés)	2 ou 3	max.	6 – 8	220	7 – 10
Grillades de gros diamètre					
Poulet (env. 1 kg)	1 ou 2	240	50 – 60	200	50 – 60
Rôti (env. 1 kg)	1	240	70 – 80	200	70 – 80

1) Montez le filtre à graisses en "Turbogril".
2) Choisissez les niveaux de cuisson 4 ou 5 pour les fours avec chariot télescopique (équipement en option monté ultérieurement).
3) Retournez les grillades à mi-cuisson.

Ces indications sont fournies à titre indicatif.
Adaptez-les en fonction de vos goûts.

Plats de contrôle suivant norme DIN 44547

Pâtisserie	Moule/tôle Nombre	Mode de chauffage	Niveau de cuisson à partir du bas	Température en °C	Temps en min
Petits gâteaux	1 tôle à pâtisserie	Chaleur tournante	1	140 [2]	40-45
	2 tôles à pâtisserie	Chaleur tournante	1, 3	140 [2]	43-48
	3 tôles à pâtisserie	Chaleur tournante	1, 2, 4 [1]	140 [2]	48-54
	1 tôle à pâtisserie	Chaleur sole-voûte	2	170 [2] préchauffage	20-25 + préchauffage
Biscuit	Moule	Chaleur tournante	1	170 [2]	25-30
	Moule	Chaleur sole-voûte	1	190 [2] préchauffage	20-25 + préchauffage
Gâteau avec levure	1 tôle à pâtisserie	Chaleur tournante	1	170	40-50
	2 tôles à pâtisserie	Chaleur tournante	1, 3	170	45-55
	1 tôle à pâtisserie	Chaleur sole-voûte	2	200	40-50

1) Choisissez les niveaux de cuisson 1, 2 et 5 pour les fours avec chariot télescopique (équipement en option monté ultérieurement).
2) N'utilisez pas le mode "Chauffage accéléré" pendant la phase de montée en température.

Autres plats de contrôle

Pâtisserie/ viande	Moule/tôle Nombre	Mode de chauffage	Niveau de cuisson à partir du bas	Température en °C	Temps en min
Gâteaux	Moule	Chaleur tournante	1	160	50-60
		Chaleur sole-voûte	1	170	55-65
Canard 1700 g	Grille sur lèchefrite	Rôtissage automatique	1	160	100-120
		Chaleur sole-voûte	1	200	100-120
Rôti de porc 1500 g	Grille sur lèchefrite	Rôtissage automatique	1	160	100-120
		Chaleur sole-voûte	1	200	100-120
Toast	Grille	Gril	4	max.	3-4

Façade du four, éléments de commande

Nettoyez la façade et les éléments de commande à l'eau additionnée de détergent doux ou de produit à vaisselle liquide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de produit abrasif ni d'éponges ou brosses dures qui rayent le matériau.

Pour les **fours à façade blanche ou couleur** il est recommandé de nettoyer

– la poignée de la porte

– le bandeau de commande

après chaque utilisation avec un détergent dégraissant doux. Sinon il est ensuite impossible d'enlever la graisse et les résidus des précédentes cuissons.

Pour les **fours à façade inox** il est recommandé d'utiliser un produit nettoyant spécial inox non abrasif.

N'utilisez jamais de détergents abrasifs, sodés, acides ou chlorurés car ils attaquent la surface.

Certains produits spéciaux pour inox vendus dans le commerce évitent une resalissure rapide de la façade. Ils doivent être étalés en petite quantité avec un chiffon doux sur toute la surface à traiter.

Accessoires

Plaques à pâtisserie, lèchefrite, grille, supports-grilles

Nettoyez-les à l'eau très chaude additionnée de produit à vaisselle liquide.

Enlevez les salissures plus tenaces avec un produit nettoyant pour inox non abrasif.

Filtre à graisses

Nettoyez-le à l'eau très chaude additionnée de détergents ou 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.

Enceinte du four

Revêtement de l'enceinte

L'**enceinte du four, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite** sont dotées d'un revêtement **Clean Email** gris clair.

Il s'agit d'un émail trempé particulièrement dur avec surface extra-lisse, qui se nettoie très facilement.

Cette surface extra-lisse crée un effet anti-adhesif, qui permet d'éliminer la plupart des salissures avec une éponge, un peu de produit à vaisselle liquide et de l'eau chaude.

Faites ramollir au préalable les salissures tenaces ou utilisez éventuellement une lame de rasoir.
Puis nettoyez avec une éponge trempée dans une solution détergente douce ou un produit spécial inox.

Les débordements de fruits et de pâte, qui coulent des moules, s'enlèvent mieux lorsque que le four est encore chaud.

Ils peuvent entraîner une décoloration de l'émail. De même une cuisson dans la lèchefrite peut laisser des tâches mates.

La couleur gris clair de l'émail donne une clarté dans l'enceinte et une bonne visibilité des aliments.

Les éventuelles salissures sont également plus faciles à déceler et à éliminer.

La **paroi arrière** amovible est revêtue en plus d'un **émail catalytique** gris foncé.

L'émail catalytique est un revêtement qui comporte des propriétés autonettoyantes spécifiques.

La circulation d'air accélérée en modes de fonctionnement avec turbine de ventilation augmente les projections de graisses et d'huile et encrassent davantage le four.

Les propriétés autonettoyantes de l'émail catalytique éliminent automatiquement ces résidus d'huile et de graisses lors de la montée en température du four au-delà de 200 °C. Plus la température est élevée, plus l'opération d'autonettoyage est efficace.

L'émail catalytique ne supporte pas l'utilisation de produits abrasifs en poudre, de produits nettoyants en bombe ni de brosses ou d'éponges métalliques qui rayent les surfaces. Leur utilisation endommage le revêtement, qui perd l'efficacité de son pouvoir autonettoyant.

Néanmoins le revêtement catalytique n'est pas efficace pour éliminer les épices, le sucre et autres salissures non grasses. Vous devez les enlevez à la main avec de l'eau et une brosse douce.

N'attendez pas trop longtemps avant de nettoyer, car les salissures adhèrent de plus en plus fort au cours des cuissons successives.

Nettoyage des émaillages

Laissez tout d'abord le four refroidir. Attention, vous pouvez vous brûler.

Nettoyez le four de préférence après chaque utilisation.
Attendre trop longtemps complique inutilement le nettoyage et le rend impossible dans les cas extrêmes.

Si vous utilisez des produits nettoyants pour fours en bombe, respectez impérativement les indications du fabricant.

Ne traitez jamais les émaillages avec des brosses et éponges dures, tampons métalliques, couteaux et autres produits abrasifs, car ils endommageraient l'émail.

- Sortez les accessoires du four.
- Nettoyez les surfaces revêtues de Clean Email.
- Essuyez la paroi arrière catalytique avec une éponge ou une brosse douce à l'eau chaude additionnée de produit liquide.

N'utilisez pas de produits abrasifs. L'émail catalytique ne supporte aucune contrainte mécanique ni produits nettoyants en bombe.

Vous pouvez ensuite éliminer les projections de graisses et d'huile sur la paroi arrière catalytique en chauffant le four en fonction de son degré de salissure.

- Sélectionnez le mode "Chaleur tournante".
- Réglez le thermostat sur la température maximale.

Faites fonctionner le four environ 1 heure. La durée est fonction de son degré de salissure.

Programmez la fin de l'opération d'autonettoyage avec l'horloge : ainsi vous n'oublierez pas d'arrêter le four.

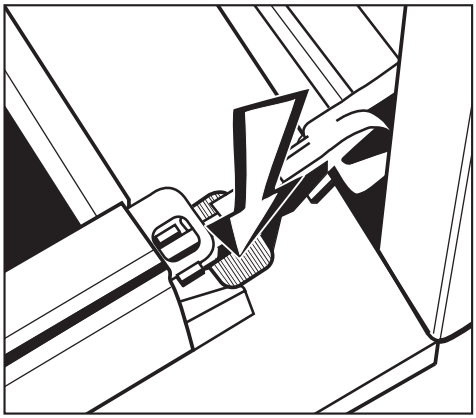
Chaque nouvelle utilisation du four à température élevée fera également disparaître progressivement les salissures restantes.

Vous pouvez vous procurez une nouvelle tôle catalytique pour la paroi arrière (en option) chez les revendeurs ou au S.A.V. Miele, si elle est devenue inefficace à la suite de manipulations inaproppriées ou de fort encrassement.

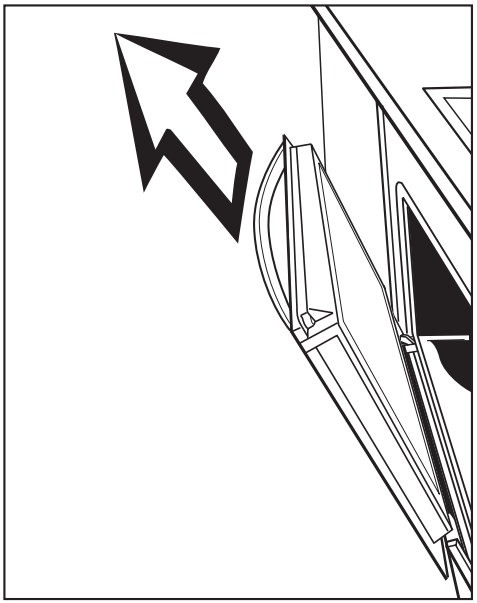
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez
– démonter la porte du four,
– sortir les grilles,
– sortir la paroi arrière,
– abaisser la résistance supérieure.

Démontage de la porte du four

- Ouvrez la porte complètement.



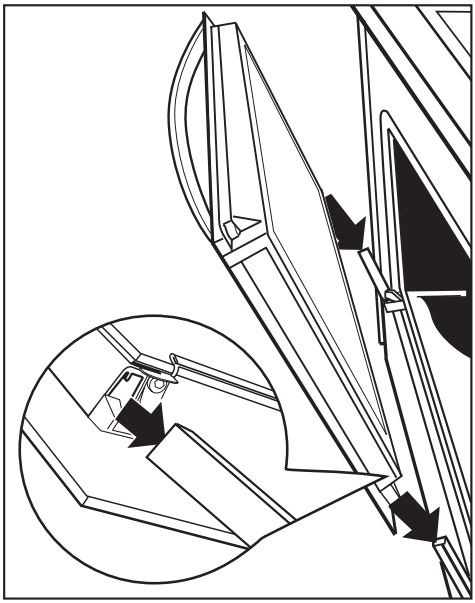
- Abaissez les leviers de blocage aux deux charnières pour pouvoir dégager la porte.



- Fermez la porte jusqu'à la butée et sortez-la par le haut. Les charnières sont bloquées dans cette position.

Attention à ne pas sortir la porte de travers.

Remise en place de la porte



- Placez la porte sur les charnières.

Attention à ne pas la poser de travers.

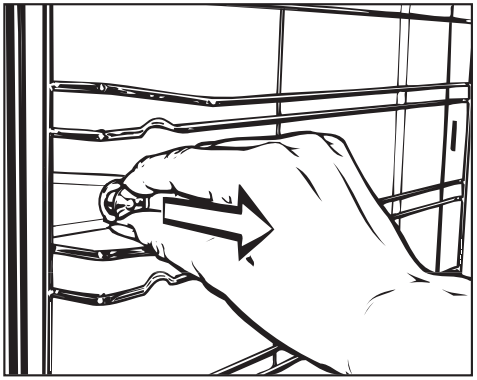
- Ouvrez la porte complètement.
- Relevez les leviers de blocage.

Relevez impérativement les leviers de blocage après le nettoyage, sinon les charnières sortent des guides à la fermeture de porte et peuvent l'endommager.

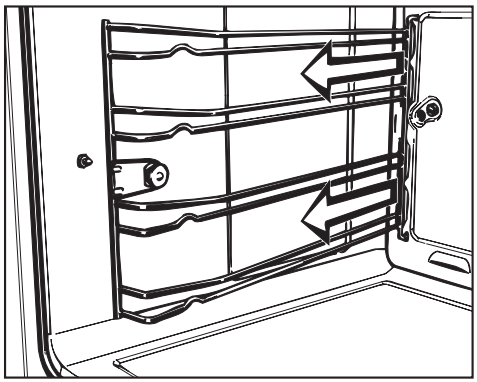
Dépose des grilles

- Sélectionnez "Eclairage".

Arrêtez les résistances du four. Risque de brûlure.



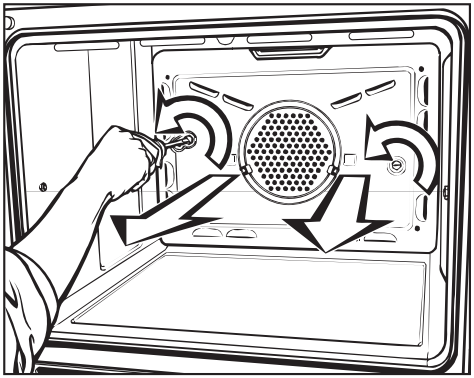
- Tirez sur le clip.



- Sortez les grilles du four.

Remontez en sens inverse. Remontez les pièces avec soin.

Dépose de la paroi arrière



- 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 en sens inverse. Remontez les pièces avec soins.

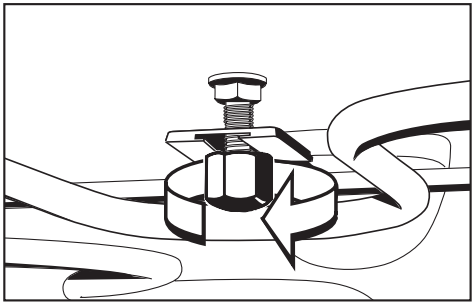
Abaissement de la résistance supérieure

- Sélectionnez "Eclairage".

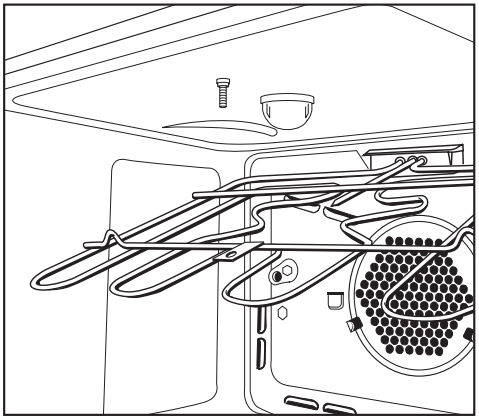
Déconnectez les résistances du four.

N'abaissez la résistance qu'une fois refroidie, lorsqu'il n'y a plus de risque de brûlure.

- Sortez les grilles.



- Tirez sur le clip.



- Abaissez la résistance.

Ne forcez pas sinon vous risquez d'endommager la résistance.

Les travaux d'installation et d'entretien et les réparations sur les appareils électriques doivent être exécutés exclusivement par des professionnels.

Des travaux d'installation, d'entretien et des interventions techniques incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur pour lesquels le fabricant n'est pas responsable.

Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes :

Que faire, si . . .

. . . le four ne chauffe pas ?

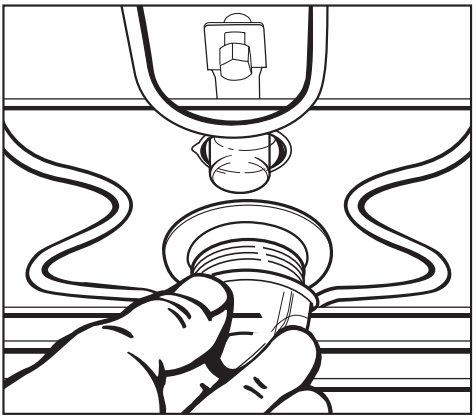
Vérifiez

- si vous avez sélectionné un mode de cuisson et une température.
- si "AUTO" s'affiche sur l'horloge. Les sélecteurs peuvent enclencher le four sans horloge uniquement si "" s'affiche. A cet effet appuyez sur la touche "".
- si le fusible de l'installation a sauté. Adressez-vous à un électricien ou au SAV Miele.

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

L'ampoule est défectueuse. Changez-la comme suit :

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



- Dévissez le cache de l'ampoule et le joint.
- Remplacez l'ampoule : 230 V, 25 W, E 14, température max. supportée : 300 °C.
- Revissez le cache de l'ampoule et le joint.

Remontez en sens inverse. Montez les pièces avec soin.

. . . on entend un bruit après l'arrêt du four ?

Il ne s'agit pas d'une panne.
Le ventilateur se réenclenche un certain temps pour éviter que l'humidité ne se dépose dans l'enceinte, sur le bandeau ou sur le meuble porte-four 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 dans le tableau "Pâtisserie" ait été respecté ?

Vérifiez

- si vous avez sélectionné la bonne température.
- si vous avez modifié la recette. Une quantité de liquide, oeufs, plus importante exige un temps de cuisson plus long à cause de la pâte plus liquide également.

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

Il se produit toujours une certaine différence de brunissement. 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 tôle à pâtisserie, a été établie suivant une norme.

Si la pâtisserie n'est vraiment pas dorée uniformément :

– Four réglé sur **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.

– Four réglé en **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.

. . . des taches couleur rouille apparaissent sur l'émail catalytique du four ?

Lors de la cuisson d'un rôti sur la grille, une partie des épices est projetée sur les parois du four par le flux d'air. Ces taches ne sont pas éliminées par la catalyse ; nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de détergent doux avec une brosse douce.

. . . Il y a eu une panne de courant et "0•00" et "AUTO" clignotent sur l'afficheur de l'horloge à la place de l'heure ?

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

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

. . . "0•00" apparaît sur l'afficheur de l'horloge lorsque vous avez arrêté la sonnerie ?

Cela n'est pas une panne. L'heure se réaffiche rapidement.

. . . "AUTO" clignote sur l'afficheur de l'horloge ?

Cet affichage peut signaler une erreur de programmation,

– en cas de programmation illogique.

– lors de la mise à l'heure de l'horloge en cas de cuisson préprogrammée.

– en cas de coupure de la sonnerie avec les touches "↦|" et "→|".

. . . de la buée se forme entre les vitres du four ?

La porte du four est totalement protégée de toute pénétration de buées par des joints.

S'il arrive néanmoins que de la buée se dépose entre les vitres du four en raison de circonstances exceptionnelles dans la pièce, vous pouvez démonter la porte du four, si nécessaire, pour nettoyer l'intérieur des vitres.

N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'éponges ou de brosses dures pour nettoyer les vitres, car ils rayent la surface.

N'utilisez pas non plus de produit nettoyant pour fours en bombe, qui endommage la surface des profilés aluminum.

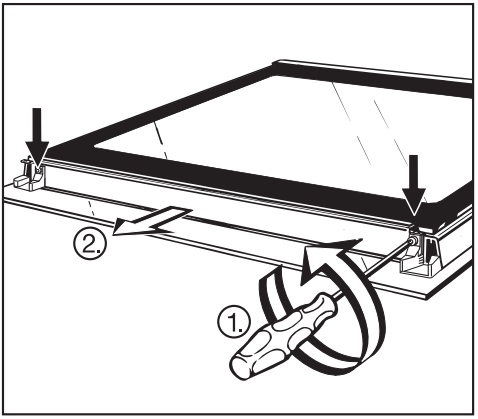
Veillez à replacer les vitres dans la bonne position après le nettoyage car le revêtement des vitres est différent. Les faces orientées vers l'enceinte réfléchissent la chaleur.

Posez la porte sur un support mou (torchon...) pour éviter de rayer les vitres. Il est recommandé de placer la poignée au bord d'une table pour que les vitres reposent à plat et ne puissent être cassées lors du nettoyage.

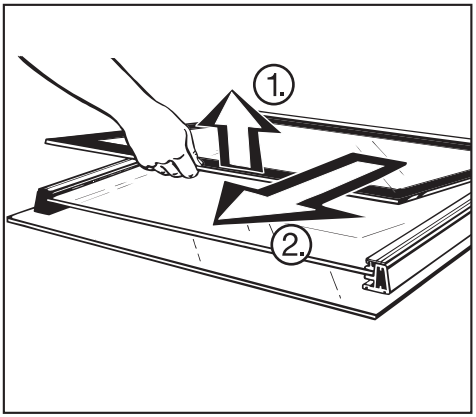
Placez les vitres démontées dans un endroit sûr de façon à ne pas risquer de les casser.

- Déposez toujours la porte du four avant d'en démonter les différentes pièces.

Votre four est équipé d'une porte à double ou triple vitre selon le modèle.

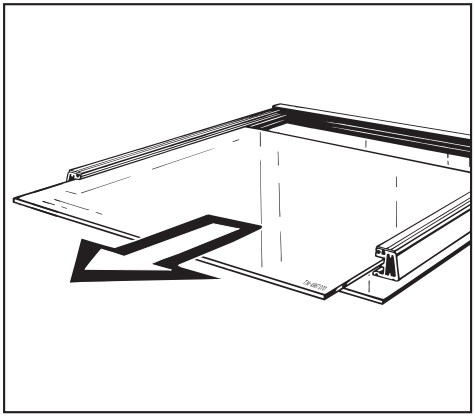


- Desserrez les vis avec un tournevis Torx et enlevez les rails de guidage et le fileur ainsi que le joint.



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

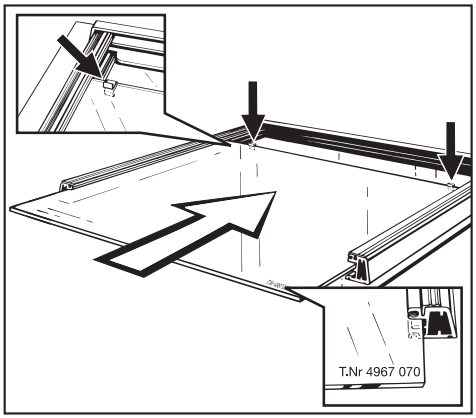
Vous pouvez également sortir la vitre centrale sur les **portes de four à triple vitre**.



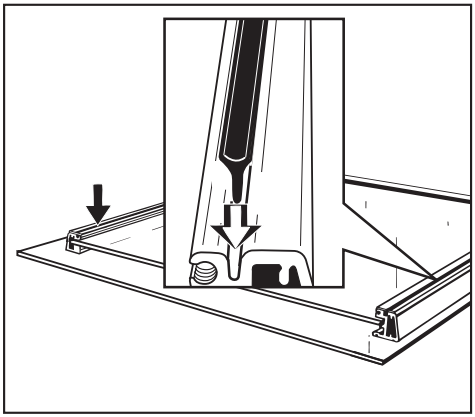
- Sortez la vitre vers l'avant.

Vous pouvez ainsi enlever les joints montés de chaque côté près du rails de guidage à l'extrémité supérieure de la vitre. Ces joints bloquent la vitre dans le cadre.

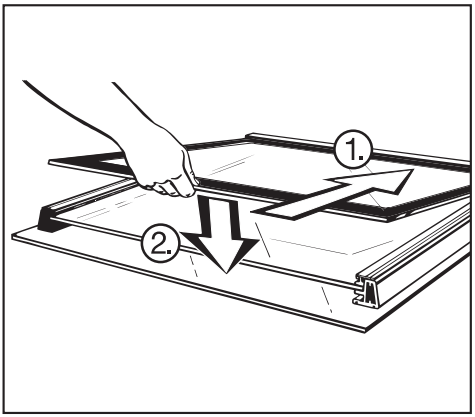
- Nettoyez les vitres et autres pièces et remontez la porte du four.



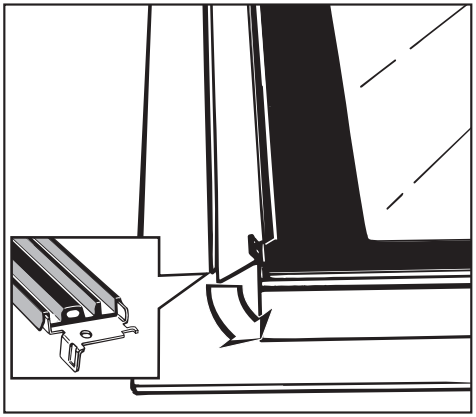
- Insérez la vitre centrale (si existante sur votre four) presque jusqu'au bout ; la référence doit être lisible dans l'angle en bas à droite. Montez les joints profilés et enfoncez la vitre jusqu'au bout.



- Placez les joints latéraux pour la vitre intérieure dans les rainures.

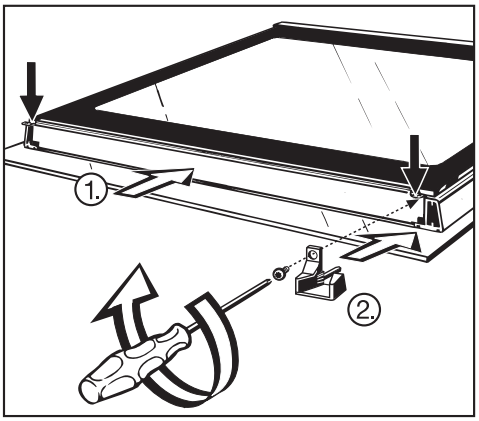


- Placez la vitre intérieure, inscription vers le bas.
  Veillez à ce que les joints latéraux restent bien en place et la vitre soit enfoncée le plus possible.



- Placez le fileur et le joint devant les vitres.

L'absence de pénétration de buées dans la porte lors des cuissons dépend de la bonne position du joint.



- Placez les rails de guidage et revissez le fileur.

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

– le Service Après Vente Miele de votre revendeur

ou

– le Service Après Vente Miele.

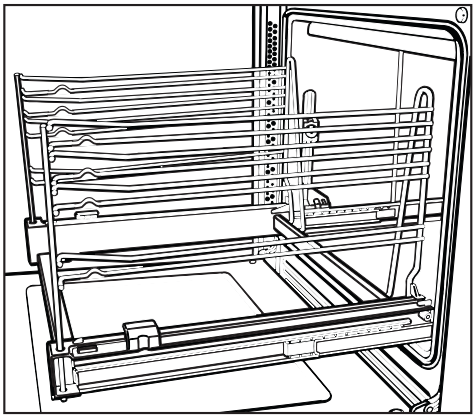
A cet effet, indiquez le type et le numéro de l'appareil.

Ces deux indications se trouvent sur la plaque signalétique, visible porte ouverte sous l'enceinte.

Accessoires en option

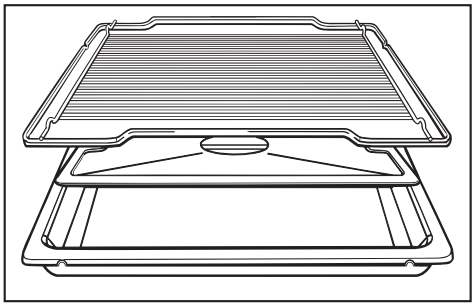
Ces accessoires sont livrables contre supplément chez les revendeurs agréés et au SAV Miele.

Chariot télescopique



Le chariot télescopique avec 5 niveaux de cuisson se sort entièrement du four. Il offre ainsi une bonne visualisation sur la totalité des aliments.

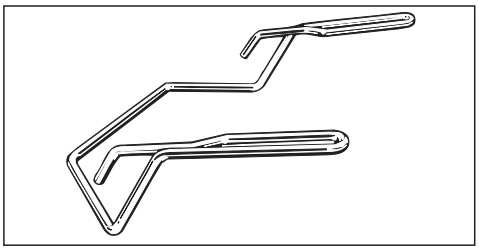
Tôle antigraisses

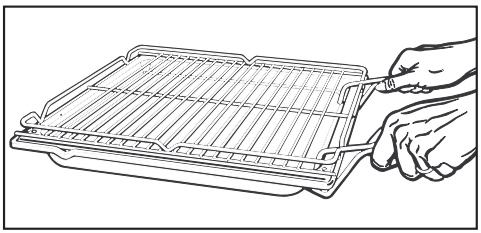


A placer dans la lèchefrite en cas d'utilisation du gril.

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

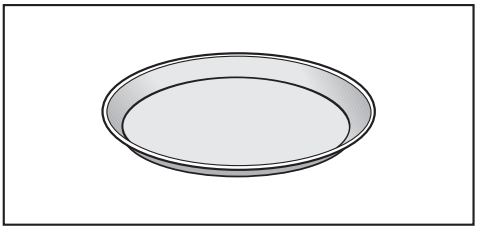
Poignée





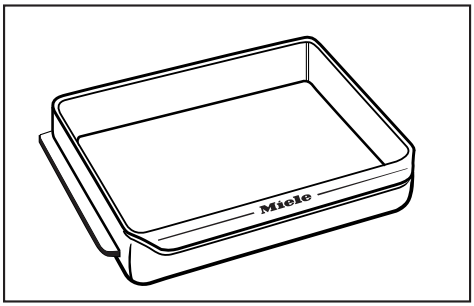
Pour sortir ou enfourner plaques à pâtisserie, grille.

Moule à pizza



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

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.

Tôle de voûte et parois latérales avec revêtement catalytique

Ces pièces sont dotées d'un revêtement catalytique comme la paroi arrière amovible. Elles permettent d'éliminer automatiquement les projections d'huile et de graisse à chaque montée en température du four au-dessus de 200 °C.

– **Tôle de voûte catalytique**
  La voûte du four peut être équipée d'une tôle supplémentaire avec revêtement émail catalytique. Indiquez impérativement le modèle de votre four à la commande.

– **Parois latérales catalytiques**
  Les parois latérales du four peuvent être protégées des salissures par des parois catalytiques.
  Indiquez impérativement le modèle de votre four à la commande en précisant s'il est équipé de supports-grilles ou d'un chariot télescopique.

Le branchement électrique de votre appareil au réseau électrique doit être effectué par un électricien agréé qui connaît et respecte les prescriptions officielles en matière d'électricité et ordonnances de la compagnie distributrice locale.
Des travaux d'installation, d'entretien et des interventions incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Le branchement électrique doit être conforme aux normes imposées par EDF.

Il est recommandé d'effectuer le branchement par une **prise électrique** cela facilitant le service après vente.

Si la prise n'est plus accessible à l'utilisateur ou en cas de **raccordement fixe**, prévoir un sectionneur avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm, celui-ci pouvant être un disjoncteur automatique avec fusibles et contacteur.

Il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 m A en amont de l'appareil pour augmenter la sécurité.

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, mentionnez toujours le voltage ainsi que le type d'appareil et son numéro de fabrication.

Four

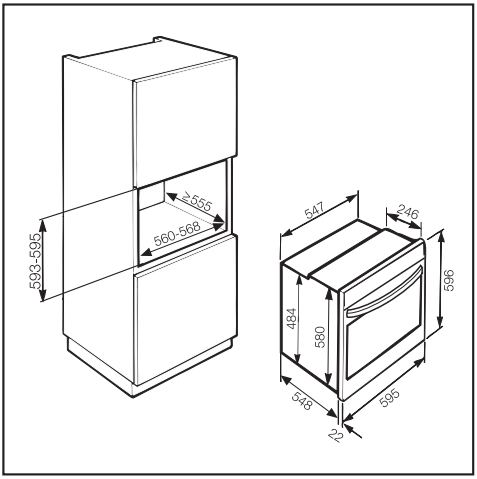
Le four est doté d'un câble à 3 conducteurs d'env. 1,5 m avec fiche pour monophasé 220-230 V, 50 Hz.

Fusibles 16 A.

Effectuez le branchement à une prise avec mise à la terre.

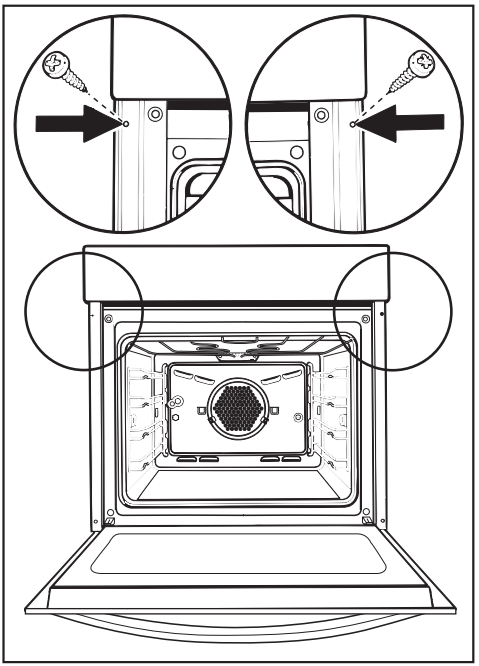
Puissance de raccordement, voir plaque signalétique.

Si le four doit être encastré dans un meuble bas, il faut prévoir une découpe dans le fond du meuble le plus près possible de la paroi arrière du meuble/du mur afin d'assurer une aération suffisante de l'appareil.
La taille de la découpe servant à l'aération doit être au minimum de 150 cm^2, sa forme n'a pas d'importance.



Coupez le courant du réseau électrique.

- Branchez le four.
- Placez l'appareil dans le meuble d'encastrement jusqu'aux enjoliveurs et ajustez.



- Ouvrez la porte du four et vissez celui-ci aux parois latérales du meuble avec 2 vis.

Ne faites fonctionner le four qu'encastré.

France

MIELE S.A.S.
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray
Téléphone : 01 49 39 44 00
Télécopie : 01 49 39 44 72
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

SERVICE CONSOMMATEURS
3615
MIELE
MIELE - LA PAIX N'A PAS DE PRIX

Service consommateurs
Téléphone : 0 810 233 600

Service Assistance
Téléphone : 0 810 06 1000

Salle d'exposition
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray
Téléphone : 0 810 233 600

Usine en Allemagne
MIELE & Cie.
Postfach 2400 – 33325 Gütersloh

Autres filiales

A	Autriche, 5071 Wals/Salzbourg
AUS	Australie, Knoxfield, Vic 3180
B	Belgique, 1730 Mollem
CDN	Canada, Richmond Hill/Ontario
CH	Suisse, 8957 Spreitenbach
CS	République tchèque, Brno
DK	Danemark, 2600 Glostrup
E	Espagne, Alcobendas-Madrid
FIN	Finlande, 01200 Vantaa/Helsinki
GB	Grande-Bretagne, Abingdon/Oxford
GR	Grèce, Athènes
HK	Chine, Hongkong
I	Italie, Eppan/Bolzano
IRL	Irlande, Dublin
J	Japon, Shinagawa/Tokyo
L	Luxembourg/Gasperich
N	Norvège, Rud/Oslo
NL	Pays-Bas, 4130 ED Vianen ZH
P	Portugal, Carnaxide/Lisbonne
PL	Pologne, Varsovie
RU	Russie, Moscou
S	Suède, Solna/Stockholm
USA	Etats-Unis, Princeton New Jersey 08540
ZA	Afrique du Sud, Randbourg/ Johannesbourg

Sous réseve de modifications / 22 / 002 F – 0401

M.-Nr. 05 389 860 (H 316 B; H 326 B)

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