

Miele

Mode d'emploi et instructions de montage



Cuisinières combinées et fours combinés

H 4230-60 E, B, H 4230-55 E, B
H 4250-60 E, B, H 4250-55 E, B

Veuillez lire **absolument** le présent mode d'emploi avant la pose, l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et vous éviterez tout dommage à votre appareil.



M.-Nr. 06 469 990

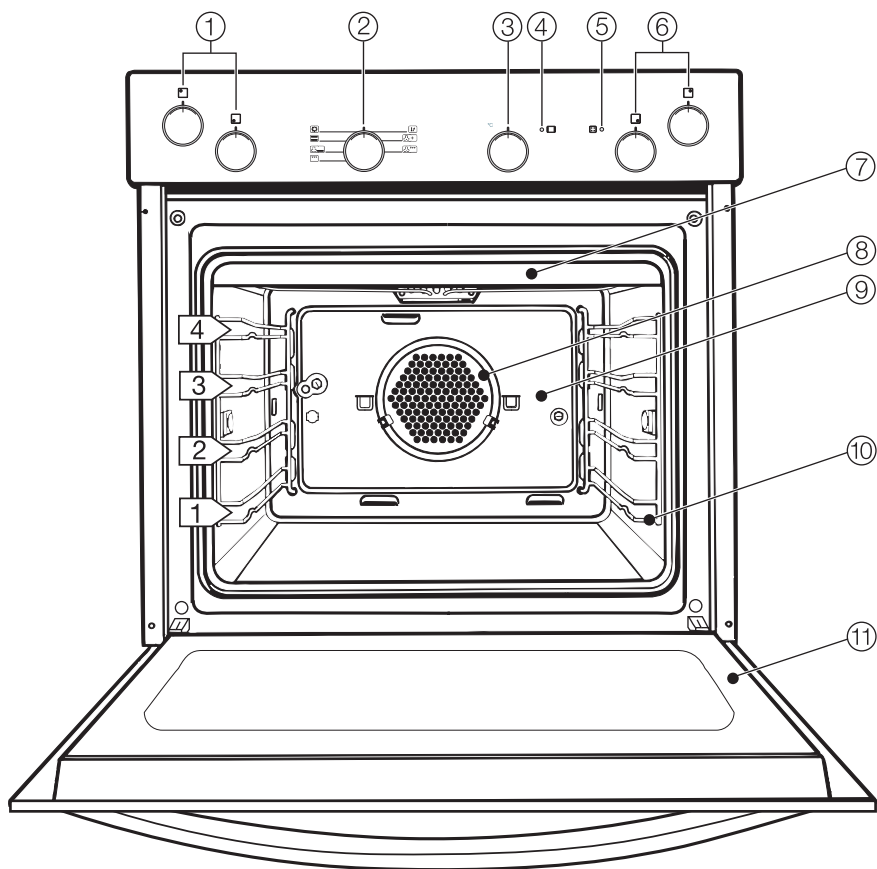
Table des matières

Description de l'appareil	4
Équipement	8
Tiroir à accessoires	8
Accessoires	9
Plan de cuisson	9
Votre contribution à la protection de l'environnement	10
Prescriptions de sécurité et mises en garde	11
Mise en service de l'appareil	16
Comment régler l'heure la première fois	16
Nettoyage et première mise en chauffe	17
Modes de fonctionnement du four	18
Utilisation du four	20
Éléments de commande	20
Sélecteur de modes de fonctionnement	20
Sélecteur de température	21
Emploi du four	21
Utilisation optimale du mode Préchauffage rapide	22
Préchauffage du four	22
Cuisson de plats préparés	22
Minuterie	23
Éléments de commande	23
Touches ▲, + et -	23
Affichage et triangle ▲ à l'écran	23
Réglage de l'heure	24
Minuteur	25
Réglage de la durée du minuteur	25
Annulation de la durée du minuteur	25
Introduction des temps de cuisson	26
Arrêt automatique d'une opération de cuisson	26
Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson	27
Fin d'une opération de cuisson	28
Vérification et modification des temps enregistrés	28
Annulation des temps de cuisson	28
Modification des réglages de l'appareil	29
Affichage de l'heure (P 1)	29
Signal sonore (P 2)	30

Pâtisserie	31
Tableau de cuisson (pâtisserie)	34
Rôtissage	36
Tableau pour le rôtissage	38
Grillades	39
Tableau d'utilisation du gril	41
Stérilisation	42
Décongélation	43
Cuisson	44
Cuisson de plats cuisinés	44
Exemples de plats préparés	45
Plats d'essai/classe d'efficacité énergétique	46
Nettoyage et entretien	47
Façade, éléments de commande	47
Accessoires	49
Tôle à pâtisserie, tôle universelle	49
Grille, grilles supports latérales	49
Filtre à graisse	49
Enceinte de cuisson	49
Email traité PerfectClean	50
Email catalytique	52
Pour enlever la porte de l'appareil	53
Démontage de la porte de l'appareil	54
Mise en place de la porte de l'appareil	56
Pour retirer les grilles supports	57
Pour retirer la paroi arrière et la tôle voûte	58
Que faire en cas de dérangement ?	59
Service après-vente	61
Accessoires disponibles en option	62
Branchement électrique	64
Encastrement de la cuisinière (60 cm)	68
Encastrement du four (60 cm)	69
Encastrement de la cuisinière (55 cm)	70
Encastrement du four (55 cm)	72

Description de l'appareil

H 4230-60 E, H 4230-55 E



Bandeau de commande

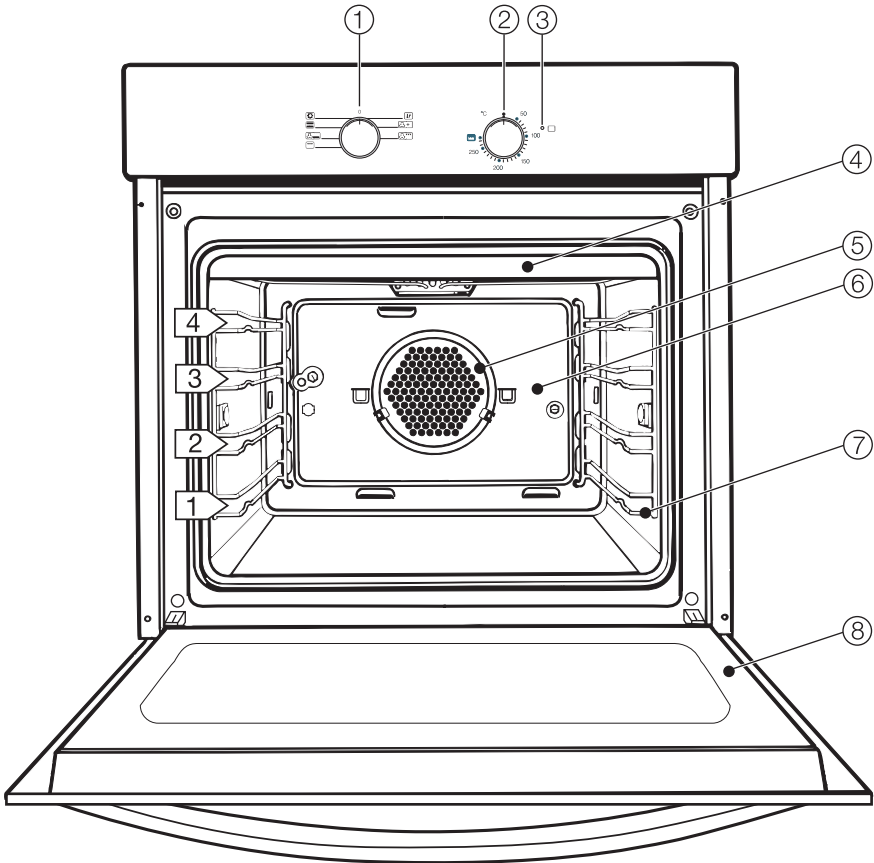
- ① Réglage des zones de cuisson arrière gauche et avant gauche
- ② Sélecteur modes de fonctionnement
- ③ Sélecteur de température
- ④ Contrôle de température
- ⑤ Voyant de contrôle pour les zones de cuisson
- ⑥ Réglage des zones de cuisson avant droite et arrière droite

Enceinte de cuisson


- ⑦ Corps de chauffe chaleur voûte/gril avec tôle voûte émaillée catalytique
- ⑧ Orifice d'aspiration pour la soufflerie
- ⑨ Paroi arrière émaillée catalytique
- ⑩ Grille support latérale à quatre niveaux
- ⑪ Porte de l'appareil

Description de l'appareil

H 4230-60 B, H 4230-55 B



Bandeau de commande

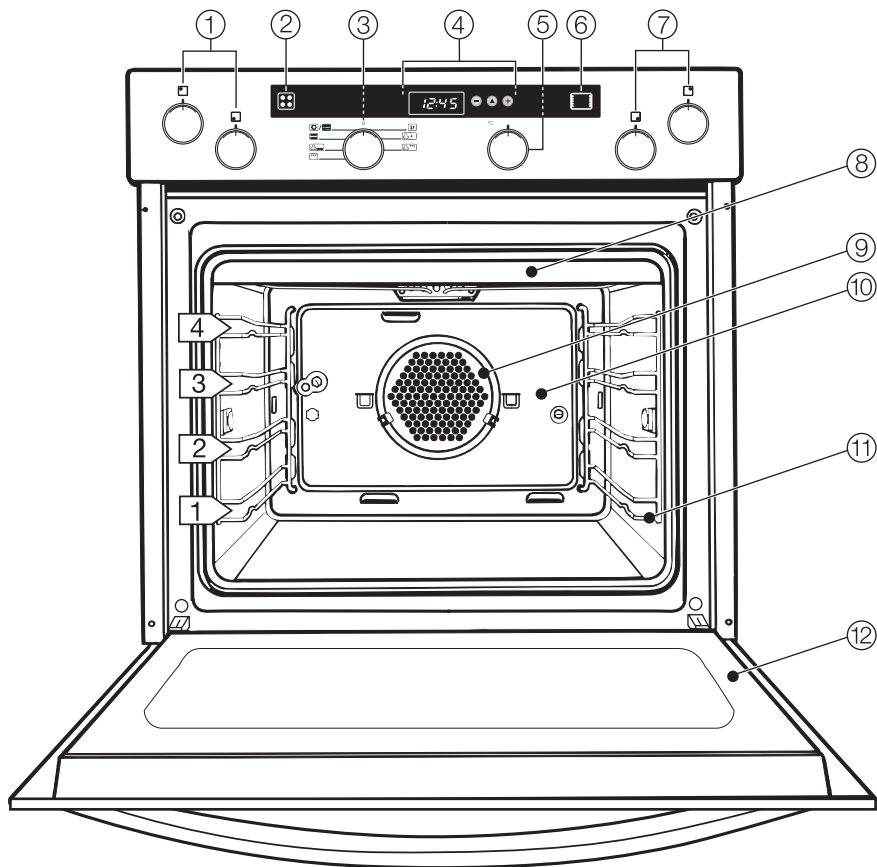
- ① Sélecteur modes de fonctionnement
- ② Sélecteur de température
- ③ Contrôle de température 

Enceinte de cuisson

- ④ Corps de chauffe chaleur voûte/gril avec tôle voûte émaillée catalytique
- ⑤ Orifice d'aspiration pour la soufflerie
- ⑥ Paroi arrière émaillée catalytique
- ⑦ Grille support latérale à quatre niveaux
- ⑧ Porte de l'appareil

Description de l'appareil

H 4250-60 E, H 4250-55 E



Bandeau de commande

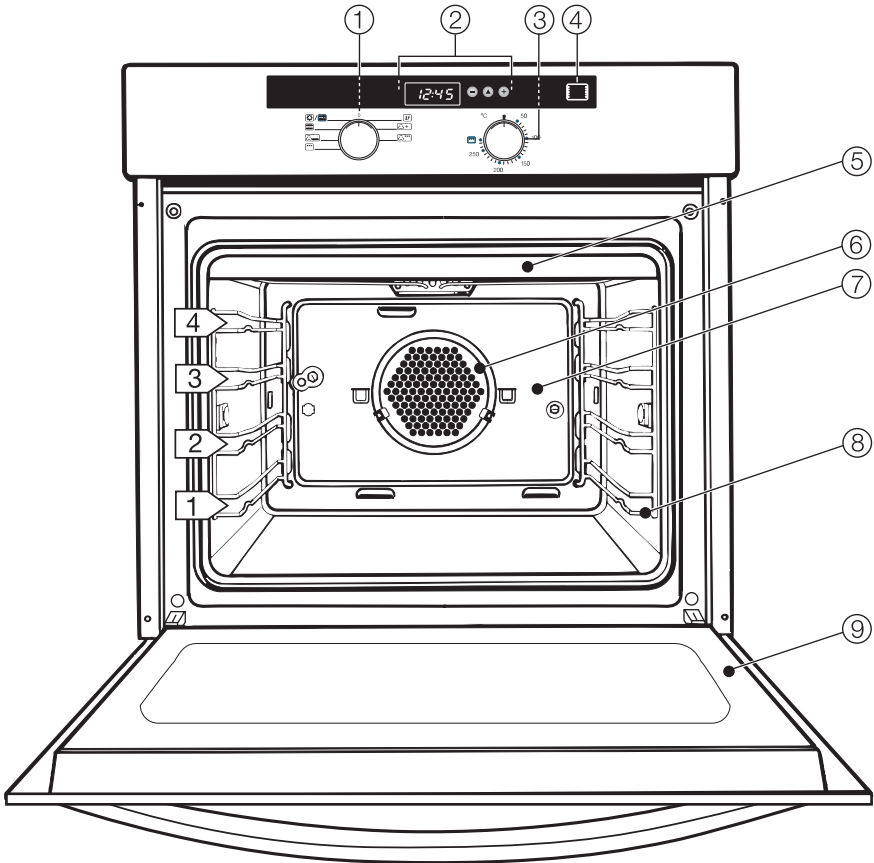
- ① Réglage des zones de cuisson arrière gauche et avant gauche
- ② Voyant de contrôle pour les zones de cuisson
- ③ Sélecteur modes de fonctionnement
- ④ Minuterie avec touches \ominus , \blacktriangle et \oplus
- ⑤ Sélecteur de température
- ⑥ Contrôle de température
- ⑦ Réglage des zones de cuisson avant droite et arrière droite

Enceinte de cuisson

- ⑧ Corps de chauffe chaleur voûte/gril avec tôle voûte émaillée catalytique
- ⑨ Orifice d'aspiration pour la soufflerie
- ⑩ Paroi arrière émaillée catalytique
- ⑪ Grille support latérale à quatre niveaux
- ⑫ Porte de l'appareil

Description de l'appareil

H 4250-60 B, H 4250-55 B



Bandeau de commande

- ① Sélecteur modes de fonctionnement
- ② Minuterie avec touches \ominus , \oplus et ▶
- ③ Sélecteur de température
- ④ Contrôle de température ■

Enceinte de cuisson

- ⑤ Corps de chauffe chaleur voûte/gril avec tôle voûte émaillée catalytique
- ⑥ Orifice d'aspiration pour la soufflerie
- ⑦ Paroi arrière émaillée catalytique
- ⑧ Grille support latérale à quatre niveaux
- ⑨ Porte de l'appareil

Description de l'appareil

Équipement

Commande du four

La commande du four permet d'utiliser les différents modes de fonctionnement à disposition pour cuire, rôtir et griller.

Pour les appareils dotés d'une minuterie, elle permet également

- l'affichage de l'heure,
- l'utilisation du minuteur,
- la mise en marche et l'arrêt automatiques des opérations de cuisson,
- la sélection des réglages individuels.

Système de refroidissement des vapeurs

Dès que le four est enclenché, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement. Il veille à ce que les vapeurs chaudes provenant de l'enceinte de cuisson soient mélangées avec l'air froid ambiant et refroidissent avant de s'échapper par les ouïes entre la porte de l'appareil et le bandeau de commande.

À l'issue d'une opération de cuisson, le ventilateur de refroidissement reste encore enclenché un moment, pour éviter que de la condensation ne se dépose dans l'enceinte de cuisson, sur le bandeau de commande ou sur l'armoire d'encastrement.

Il s'arrête automatiquement lorsque la température de l'enceinte de cuisson a descendu au-dessous d'une certaine valeur.

Surfaces à revêtement PerfectClean

Les surfaces

- de l'enceinte de cuisson,
 - des grilles supports latérales,
 - de la tôle à pâtisserie,
 - de la tôle universelle et
 - de la grille
- ont été traitées PerfectClean.

Les propriétés antiadhésives exceptionnelles de ce revêtement empêchent les aliments d'attacher et facilitent le nettoyage.

Respectez les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

Surfaces émaillées catalytiques

La paroi arrière et la tôle voûte sont revêtues d'un émail catalytique de couleur gris foncé qui, grâce à ses propriétés autonettoyantes, élimine lui-même les résidus d'huile et de graisse lorsque le four chauffe à forte température.

Ceci facilite le nettoyage de ces parties de l'enceinte de cuisson.

Respectez les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

Éléments de commande escamotables

Placés sur la position zéro, tous les éléments de commande sont escamotables. Pour les sortir et les rentrer, appuyez dessus.

Tiroir à accessoires

Les modèles H 4230-55 et H 4250-55 disposent d'un tiroir à accessoires.

Le tiroir à accessoires sert au rangement des accessoires, casseroles, poêles, etc.

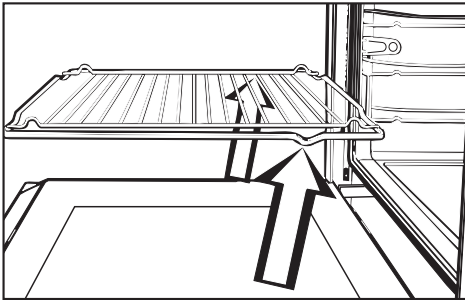
Accessoires

Les accessoires fournis avec l'appareil sont indiqués ci-dessous.

D'autres accessoires sont disponibles auprès de votre agent Miele ou du service après-vente Miele. Pour de plus amples informations sur les accessoires disponibles en option, reportez-vous au chapitre correspondant.

Tôle à pâtisserie, tôle universelle et grille

La tôle à pâtisserie, la tôle universelle et la grille sont dotées d'une sécurité de blocage qui les retient quand elles ne doivent être extraites que partiellement du four.





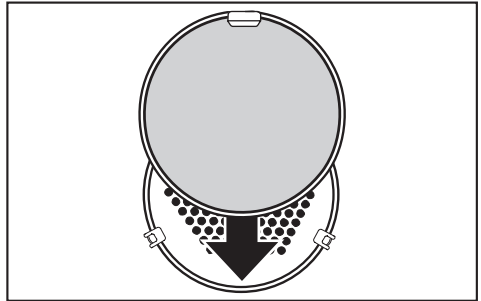
Lorsque vous les mettez dans le four, veillez à ce que la sécurité se trouve à l'arrière.

Il faut relever la sécurité pour pouvoir extraire complètement de l'enceinte de cuisson la tôle à pâtisserie, la tôle universelle et la grille.

Filtre à graisse

Le filtre à graisse doit être placé devant l'orifice d'aspiration de la soufflerie :

- en mode Chaleur tournante Plus  pour le rôtissage sur la grille et dans une casserole ou une cocotte sans couvercle,
- en mode Turbogril .



Les gouttelettes de graisse entraînées par l'air circulant sont captées par le filtre à graisse. Par conséquent, l'enceinte de cuisson et l'espace situé derrière la paroi arrière restent plus propres.

Ne pas mettre le filtre à graisse en place lors de la cuisson de pâtisseries. Ceci prolongerait le temps de cuisson.

Plan de cuisson

L'utilisation et l'encastrement du plan de cuisson sont décrits dans le mode d'emploi séparé joint à l'appareil.

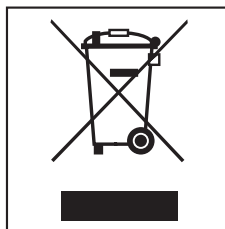
Votre contribution à la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil des dégâts dus au transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères écologiques et d'élimination. Ils sont donc recyclables. Le recyclage des matériaux d'emballage économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage sur place ou vous pouvez le lui retourner.

Élimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



A la place, utilisez les points de vente que vous connaissez pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés.

Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants. Vous trouverez les informations s'y rapportant au chapitre "Prescriptions de sécurité et mises en garde" de ce mode d'emploi.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cet appareil est conforme aux prescriptions en vigueur en matière de sécurité. Tout emploi non conforme peut toutefois causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre votre appareil en service.

Il contient des conseils importants relatifs au montage, à la sécurité, à l'emploi et à la maintenance de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et vous éviterez tout dommage à l'appareil.

Conservez le mode d'emploi et remettez-le à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme

L'appareil est destiné à l'usage domestique et conçu exclusivement pour la cuisson, le rôtissage, la décongélation, la stérilisation, le séchage et le grillage des aliments.

Toute autre utilisation se fait à vos risques et périls et peut être dangereuse. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme ou une erreur de manipulation.

Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de cet appareil en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.

Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

Les enfants ne peuvent utiliser cet appareil sans surveillance que si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent l'employer en toute sécurité. Les enfants doivent être capables de reconnaître les dangers que présente une erreur de manipulation.

Sécurité technique

Avant de raccorder votre appareil au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder afin d'éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, renseignez-vous auprès de votre installateur-électricien.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est raccordé à un système de mise à la terre installé dans les règles de l'art. Il est impératif que cette condition fondamentale de sécurité soit satisfaite. En cas de doute, faites contrôler l'installation par un électricien professionnel. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages qui proviendraient d'une mise à terre manquante ou interrompue (électrocution, par exemple).

N'utilisez l'appareil qu'une fois encastré pour ne pas risquer d'entrer en contact avec des éléments sous tension.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil.

Tout contact avec des éléments sous tension et toute modification des parties électriques et mécaniques peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de l'appareil.

■ Les travaux d'installation et de maintenance ainsi que les réparations ne doivent être confiés qu'à des spécialistes qualifiés.

Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant ne saurait engager sa responsabilité.

■ Si le câble d'alimentation est endommagé, l'installation d'un nouveau câble d'alimentation spécial doit être assurée par un spécialiste formé par le fabricant.

■ Si des travaux d'installation, de maintenance ou de réparation sont nécessaires, l'appareil doit être isolé du secteur. Il n'est isolé du secteur que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

- les disjoncteurs de l'installation domestique sont déclenchés,
- les fusibles vissés de l'installation domestique sont entièrement retirés de leur logement,
- le câble d'alimentation est débranché du secteur.

Pour isoler l'appareil du secteur, ne tirez pas sur le câble de raccordement, mais sur la fiche.

■ Le raccordement au secteur ne doit pas se faire à l'aide d'une rallonge. Les rallonges n'assurent pas la sécurité nécessaire de l'appareil (risque de surchauffe, par exemple).

■ L'encastrement et le montage de cet appareil en des emplacements non stationnaires (p. ex. à bord d'un bateau) ne doivent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, sous réserve qu'ils respectent les conditions de sécurité nécessaires au bon fonctionnement de cet appareil.

Utilisation

Attention ! Danger de brûlure !
Des températures élevées règnent près des zones de cuisson et dans le four !

■ Ne laissez pas les enfants toucher à l'appareil pendant qu'il fonctionne. La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux fortes températures que celles des adultes.

La vitre de la porte, la sortie des buées et le bandeau de commande deviennent chauds.

La cuisinière est chaude près des zones de cuisson.

De même, les enfants risquent de se brûler en tirant à eux des casseroles ou des poêles.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des plats très chauds dans le four, pour les en retirer ou pour toucher à l'enceinte de cuisson brûlante.

En mode de fonctionnement avec la Chaleur sole-voûte ou avec le gril, les corps de chauffe et la tôle voûte atteignent de très hautes températures. Danger de brûlure !

■ N'utilisez pas de récipients en matière synthétique. Ils fondraient à haute température et pourraient endommager le four.

■ Ne faites pas cuire de boîtes de conserve dans le four. La surpression qui en résulterait pourrait les faire exploser et endommager l'appareil, voire provoquer des blessures !

■ Ne faites pas glisser des objets sur la sole du four (casseroles et poêles) ; ils pourraient endommager la surface de la sole.

■ Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte ; n'y posez aucun objet pesant. L'appareil pourrait être endommagé. La porte de l'appareil peut supporter une charge maximale de 15 kg.

■ Assurez-vous qu'aucun objet ne reste coincé entre la porte de l'appareil et le four.

■ Couvrez toujours les mets que vous conservez dans l'enceinte de cuisson. L'humidité des aliments pourrait provoquer la corrosion de l'appareil. Vous éviterez en même temps que les aliments ne se dessèchent.

■ Ne déclenchez pas l'appareil si vous désirez tirer parti de la chaleur résiduelle pour maintenir un plat au chaud.

Laissez le mode de fonctionnement sélectionné enclenché et réglez la température la plus basse.

Ne déclenchez en aucun cas le four. L'humidité augmenterait et pourrait provoquer de la condensation sur le bandeau de commande, la formation de gouttes sous le plan de travail ou de la condensation sur la façade des meubles.

L'eau de condensation peut




- endommager le mobilier de cuisine ou le plan de travail et
- provoquer la corrosion de l'appareil.

■ Posez les gâteaux ou les pizzas surgelés sur la grille recouverte de papier sulfurisé et non directement sur la tôle à pâtisserie ou sur la tôle universelle.

Celles-ci pourraient se déformer au point de ne plus pouvoir être retirées une fois chaudes. Cette déformation s'aggraverait à chaque fois que vous utilisez de nouveau le four. Les surgelés comme les frites, les croquettes ou autres peuvent cuire sur la tôle à pâtisserie ou sur la tôle universelle.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Ne versez jamais d'eau directement sur la tôle à pâtisserie, la tôle universelle ou dans l'enceinte de cuisson tant que les surfaces sont encore chaudes. La vapeur d'eau qui se formerait alors risquerait de vous brûler et l'émail serait endommagé en raison du brusque changement de température.

■ Avec le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte  / Cuisson intensive  / Préchauffage rapide , ne couvrez jamais la sole de l'enceinte de cuisson avec une feuille d'aluminium.

De même, ne posez ni poêle, ni casserole, ni tôle à pâtisserie, ni tôle universelle sur la sole de l'enceinte.

Veillez, lors de l'insertion d'une tôle universelle d'une autre marque, à ce que l'écart entre le bord arrière de la tôle et la sole de l'enceinte de cuisson soit d'au moins 6 cm.

Faute de respecter ces indications, vous bloqueriez la chaleur sole. L'émail de la sole de l'enceinte pourrait alors se fissurer ou se décoller.

■ Dans le commerce sont proposés des revêtements en feuille d'aluminium qui protègent l'enceinte du four contre les salissures et évitent donc des nettoyages fastidieux. Lorsque vous utilisez de telles feuilles, les résultats de cuisson et de rôtissage sont sensiblement modifiés.

De même, l'appareil risque d'être endommagé (p. ex. par une accumulation de chaleur).

Généralités

■ Quand vous utilisez de l'huile ou de la graisse, ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Danger d'incendie !

■ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des locaux. La haute température qui règne dans le four pourrait mettre le feu aux objets proches.

■ Veillez à ce que les aliments soient toujours suffisamment réchauffés. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs, par exemple de la température de départ, de la quantité, du type et des caractéristiques des aliments, d'éventuelles modifications de la recette.

Les germes qui pourraient se trouver dans les aliments ne sont tués que si la température est suffisamment élevée (> 70 °C) pendant assez longtemps (> 10 min). En cas de doute, choisissez de préférence une durée plus longue. Il est en outre important que la chaleur se répartisse uniformément dans les aliments. Vous pouvez obtenir ce résultat en remuant ou en retournant les aliments.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Lors de l'emploi d'une prise à proximité du four, veillez à ce que le câble de raccordement de l'appareil utilisé ne soit pas coincé dans la porte de l'appareil.

Ceci pourrait endommager l'isolation du câble. Risque d'électrocution !

■ Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez en aucun cas un nettoyeur à vapeur.

La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.

■ Utilisation de boissons alcoolisées pour la cuisson ou le rôtissage : on utilise souvent des boissons alcoolisées pour préparer des mets au four (rhum, cognac, vin, etc.).

L'alcool se vaporise à haute température.

Tenez compte du fait que l'alcool, en certaines circonstances, peut s'enflammer au contact d'un corps de chauffe chaud.

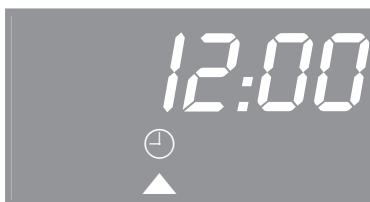
Elimination de l'appareil usagé

■ Rendez l'appareil usagé inutilisable. Pour ce faire, débranchez la fiche de la prise secteur et coupez le câble d'alimentation. Pour des appareils à branchement fixe, faites supprimer le câble par un professionnel. Vous empêcherez ainsi toute utilisation abusive de l'appareil.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages qui résulteraient de la non-observation des présentes prescriptions de sécurité et mises en garde.

Mise en service de l'appareil

Selon le modèle, il se peut que les éléments de commande soient rétractés lors de la livraison. Avant de pouvoir utiliser l'appareil, vous devez les débloquer en appuyant dessus.



Comment régler l'heure la première fois

Pour les **appareils équipés d'une minuterie**, vous devez introduire l'heure avant de pouvoir utiliser le four.

L'heure ne peut être enregistrée que si le sélecteur de modes de fonctionnement est placé sur "0".

A l'affichage,

- le symbole ⌚ (heure) est allumé,
- "12:00" et le triangle ▲ clignotent au-dessous du symbole ⌚.

- Entrez tout d'abord les heures à l'aide de la touche ⊕ ou ⊖.

- Pressez la touche ▲.

Les heures sont confirmées et les minutes se mettent à clignoter.

- Entrez maintenant les minutes à l'aide de la touche ⊕ ou ⊖.

- Pressez la touche ▲.

Les minutes sont confirmées.

Une fois l'introduction des données terminée, l'horloge fonctionne, affichant l'heure exacte ; les deux points clignotent.


Nettoyage et première mise en chauffe

- Enlevez, s'il y a lieu,
- tout autocollant apposé à la tôle à pâtisserie, à la tôle universelle ou à la sole du four,
 - toute pièce d'écartement en liège placée sur les côtés, au-dessus de l'enceinte de cuisson,
 - le film protecteur recouvrant la façade de l'appareil.

Respectez les indications figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

Avant d'utiliser le four, vous devez

- sortir les **accessoires** de l'enceinte de cuisson et les rincer,
- **faire chauffer l'appareil une fois à vide**, afin que les odeurs désagréables qui se dégagent lorsqu'un four fonctionne pour la première fois disparaissent plus rapidement.

- Avant de faire chauffer l'appareil, passez un chiffon humide à l'intérieur de l'enceinte de cuisson pour éliminer toute trace de matériau d'emballage.
- Débloquez les sélecteurs de modes de fonctionnement et de température en pressant dessus.
- Tournez le sélecteur de modes de fonctionnement sur Préchauffage rapide .
- Placez le sélecteur de température sur la température la plus élevée.

Faites chauffer le four à vide pendant au moins une heure. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée pendant cette opération. Veillez à ce que les odeurs désagréables qui se dégagent ne pénètrent pas dans les autres pièces.

- Attendez que l'appareil ait refroidi et qu'il soit de nouveau à température ambiante.
- Finalement, nettoyez l'enceinte de cuisson à l'eau chaude, additionnée d'un peu de détergent doux, et séchez avec un chiffon propre.

Ne refermez la porte de l'appareil que lorsque l'enceinte de cuisson est sèche.

Pour les **appareils équipés d'une minuterie**, vous pouvez programmer l'arrêt automatique du préchauffage ; pour ce faire, consultez le chapitre correspondant.

Modes de fonctionnement du four

Chaleur tournante Plus

La cuisson se fait ici au moyen d'un courant d'air très chaud.

La soufflerie qui se trouve sur la paroi arrière aspire l'air contenu dans l'enceinte de cuisson, le fait passer sur le corps de chauffe annulaire et réinjecte cet air chaud à travers les buses situées sur la paroi arrière.

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire, car la chaleur parvient directement aux aliments.

Exceptions :

- cuisson de pâtes à pain bis et noir,
- rôtissage de roast-beef et de filet.

Le mode Chaleur tournante Plus permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs niveaux.

La présence d'un flux d'air fait que l'on peut cuire à la chaleur tournante à une température inférieure à celle du mode Chaleur sole-voûte.

Préchauffage rapide

Dans ce mode de fonctionnement, les corps de chauffe du gril et de la chaleur sole, ainsi que la soufflerie, sont enclenchés en même temps, pour permettre à l'appareil d'atteindre rapidement la température souhaitée. Dès que le voyant de contrôle de température s'éteint, la température réglée est atteinte. Vous devez ensuite tourner le sélecteur de modes de fonctionnement sur le mode souhaité.

Chaleur sole-voûte

Ce mode conventionnel cuit les aliments avec la chaleur provenant de la voûte et de la sole.

Le préchauffage du four n'est nécessaire que :

- pour la cuisson de gâteaux et de pâtisseries à temps de cuisson bref (jusqu'à 30 minutes environ),
- pour la cuisson de pâtes délicates,
- pour la cuisson de pâtes à pain bis et noir,
- pour le rôtissage de roast-beef et de filet.

Cuisson intensive

Le mode de Cuisson intensive combine chaleur tournante et chaleur sole. Ce mode de fonctionnement est utilisé pour faire cuire, par exemple, des pâtisseries à garniture humide.

Gril

Quelques minutes après la mise en marche, le corps de chauffe du gril rougeoit et engendre le rayonnement infrarouge nécessaire au grillage.

Turbogril

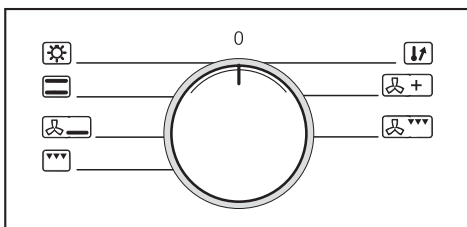
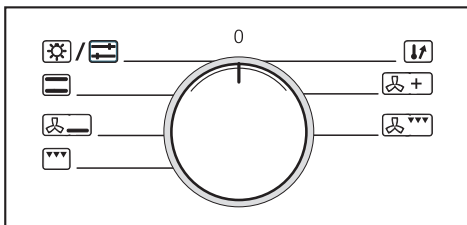
En mode Turbogril, la soufflerie située au dos de l'appareil répartit la chaleur du corps de chauffe du gril sur l'ensemble des aliments à griller. Ceci permet de régler une température inférieure à celle du grillage conventionnel.

Utilisation du four

Éléments de commande

Les commandes du four comprennent le sélecteur de modes de fonctionnement et le sélecteur de température.

Sélecteur de modes de fonctionnement



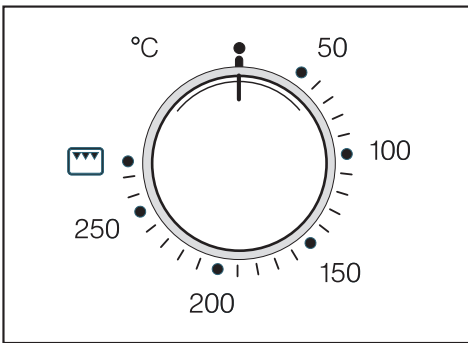
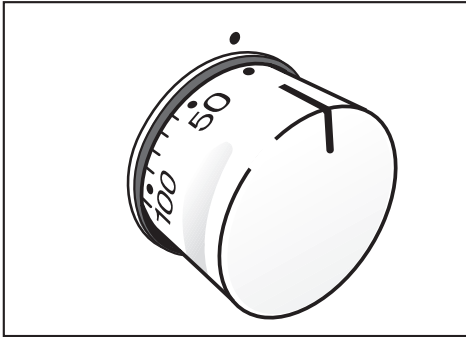
Le sélecteur de modes de fonctionnement permet de sélectionner le mode désiré.

Vous pouvez le tourner **vers la droite ou vers la gauche**.

Une rotation sur 360° n'est pas possible ; cela endommagerait le sélecteur.


- Eclairage ☀/☑
Pour l'enclenchement séparé de l'éclairage de l'enceinte de cuisson. Selon le modèle dont vous disposez, les réglages de l'appareil peuvent également être modifiés lorsque le sélecteur est placé sur cette position ; voir le chapitre correspondant.
- Chaleur sole-voûte ☑
Pour la cuisson au four et le rôtissage de mets selon des recettes traditionnelles, de gratins.
- Cuisson intensive ☑
Pour la cuisson de gâteaux à garniture "humide", par ex. gâteau au séré, tarte aux prunes, quiche lorraine, tarte, ainsi que tous les gâteaux avec liaison et dont le fond n'a pas été précuit.
Ce mode ne convient pas à la cuisson de gâteaux plats, ni au rôtissage ; le fond de rôti serait trop foncé.
- Gril ☑
Pour les grillades des côtelettes, steaks, volailles, brochettes (chachlik). Pour griller, fermez la porte de l'appareil !
- Préchauffage rapide ☑
Pour réduire les temps de chauffage de l'appareil, pour préchauffer. Pour la préparation de plats cuisinés.
- Chaleur tournante Plus ☑
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux.
- Turbogril ☑
Pour les grillades d'aliments de grand diamètre, p. ex. rôti roulé, volaille.
Pour griller, fermez la porte !

Sélecteur de température



Le sélecteur de température vous permet de régler la température de cuisson, sans palier.

Tournez le sélecteur de température vers la droite jusqu'à la butée, pas au-delà, puis ramenez-le à sa position initiale. Sinon, il sera endommagé.

Dès qu'une température a été sélectionnée, le voyant de **contrôle de température**  s'allume. Il est toujours allumé lorsque le four chauffe.

Une fois que la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'arrête. Mais dès que la température tombe au-dessous de la valeur sélec-

tionnée, le chauffage s'enclenche de nouveau.

Emploi du four

- Enfournez les aliments.
- Tournez le sélecteur sur le mode de fonctionnement.

L'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume.

- Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

Le chauffage du four se met en marche et le ventilateur de refroidissement s'enclenche.

- Une fois la cuisson terminée, sortez les aliments du four. Tournez les sélecteurs de mode de fonctionnement et de température sur "0".

Le ventilateur de refroidissement reste encore enclenché un moment, pour éviter que de la condensation ne se dépose dans l'enceinte de cuisson, sur le bandeau de commande ou sur l'armoire d'encastrement.

Il s'arrête automatiquement lorsque la température de l'enceinte de cuisson a descendu au-dessous d'une certaine valeur.

Pour les appareils équipés d'une minuterie, vous pouvez également programmer l'arrêt automatique ou la mise en marche et l'arrêt automatiques des opérations de cuisson ; voir le chapitre correspondant.

Utilisation du four

Utilisation optimale du mode Préchauffage rapide

Utilisez le mode de fonctionnement Préchauffage rapide  pour

- préchauffer le four,
- faire cuire des plats préparés.

Préchauffage du four

Vous pouvez mettre la plupart des plats directement dans l'enceinte de cuisson encore froide pour tirer profit de la chaleur pendant la phase de chauffe.


Il n'est nécessaire de préchauffer le four que dans certains cas.

En mode **Chaleur tournante Plus** 


- pour la cuisson de pâtes à pain bis et noir,
- pour le rôtissage de roast-beef et de filet.

En mode **Chaleur sole-voûte** 


- pour la cuisson de gâteaux et de pâtisseries à temps de cuisson bref (jusqu'à 30 minutes environ),
- pour la cuisson de pâtes délicates (biscuit),
- pour la cuisson de pâtes à pain bis et noir,
- pour le rôtissage de roast-beef et de filet.

Pour la cuisson de pizza ou de pâtes délicates (biscuit ou petites pâtisseries), n'enclenchez pas le mode Préchauffage rapide  pendant la phase de montée de température. Ces aliments bruniront sinon trop rapidement.


Pour préchauffer :

- Sélectionnez le mode Préchauffage rapide .
- Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.


Le chauffage du four démarre.

- Une fois que le voyant de contrôle de température  s'est éteint pour la première fois, sélectionnez le mode de fonctionnement et enfournez les aliments.

Cuisson de plats préparés

Le mode Préchauffage rapide  permet également de faire cuire des plats cuisinés tels que pizzas et lasagnes précuites, baguettes garnies, rôtis, etc. Voir le chapitre correspondant.

Il est alors impossible de passer à un autre mode de fonctionnement.

Le mode Préchauffage rapide  n'est pas indiqué pour les opérations de cuisson habituelles.

Selon le modèle, votre appareil est équipé d'une minuterie.

La minuterie a plusieurs fonctions :

- elle peut indiquer l'heure,
- elle peut servir de minuteur,
- elle permet d'arrêter, ou de mettre en marche et d'arrêter des opérations de cuisson.

Éléments de commande

La commande de la minuterie s'effectue par le biais

- des **touches** ▲, ⊕ et ⊖, et
- de la **zone d'affichage**.

Touches ▲, ⊕ et ⊖

La **touche** ▲ vous permet de sélectionner les symboles des réglages horaires que vous désirez modifier ou effectuer.

▲ Minuteur

⊖ Heure

⌚ Durée d'une opération de cuisson

→| Fin d'une opération de cuisson

La **touche** ⊖ vous permet de réduire la durée.

La **touche** ⊕ vous permet d'augmenter la durée.

Les données introduites apparaissent dans la **zone d'affichage**.

Affichage et triangle ▲ à l'écran



Lorsque que vous actionnez la touche ▲, les **symboles des temps** que vous pouvez entrer s'allument à l'affichage.

Pressez plusieurs fois la touche ▲, jusqu'à ce que le triangle ▲ s'affiche au-dessous du symbole désiré.

Dépendant du symbole au-dessous duquel se trouve le triangle ▲, apparaissent à l'affichage

- l'heure ⊖,
- la durée entrée pour le minuteur ▲,
- la durée ⌚ d'une opération de cuisson,
- la fin →| d'une opération de cuisson.

Lorsque le **triangle** ▲

- **clignote** au-dessous d'un symbole, vous pouvez entrer ou modifier les données horaires,
- **s'allume** au-dessous d'un symbole, les données horaires s'affichent mais ne peuvent être modifiées.

Minuterie

Modifiez le réglage sélectionné à l'aide de la touche \ominus ou \oplus **tant que le triangle \blacktriangle clignote** :

- la **touche \oplus** permet d'augmenter la valeur,
- la **touche \ominus** permet de réduire la valeur.

Le triangle \blacktriangle clignote pendant environ 5 secondes.

Vous ne pouvez modifier le réglage à l'aide des touches \ominus et \oplus que tant que le triangle clignote.

Une fois ce délai expiré, vous devez appeler de nouveau le symbole désiré à l'affichage en utilisant la touche \blacktriangle .

Les temps se modifient minute par minute lors de chaque pression sur les touches \ominus ou \oplus .

Si vous maintenez les touches enfoncées plus longtemps, la modification des données s'accélère à l'affichage.

Réglage de l'heure

Après le raccordement de l'appareil au secteur ou après une panne de courant, "12:00" clignote à l'affichage.

Il n'est possible de régler l'heure que lorsque le sélecteur des modes de fonctionnement est placé sur "0".

- Tournez le sélecteur de modes de fonctionnement sur "0".



- Pressez plusieurs fois la touche \oplus , jusqu'à ce que le triangle \blacktriangle apparaisse au-dessous du symbole \oplus .
- Pendant que le triangle \blacktriangle clignote, introduisez les heures à l'aide de la touche \ominus ou \oplus , puis confirmez avec la touche \blacktriangle .

Les minutes et le triangle \blacktriangle clignent.

- Introduisez maintenant les minutes à l'aide de la touche \ominus ou \oplus et confirmez avec la touche \blacktriangle .

Dès que le symbole \oplus s'éteint, l'heure est enregistrée ; les deux points clignent.

Minuteur

Vous pouvez régler le minuteur pour surveiller une autre opération, par exemple pour cuire des œufs.

Vous pouvez introduire une durée maximale de 12 heures.

Après avoir entré les durées d'une opération de cuisson, vous pouvez utiliser parallèlement le minuteur, par exemple pour vous rappeler d'assaisonner ou d'arroser les mets après un certain temps.

Réglage de la durée du minuteur



- Appelez le symbole \triangle (minuteur) à l'aide de la touche \triangle .

"0:00" apparaît à l'affichage.

- Alors que le triangle \blacktriangle clignote, entrez la durée désirée en heures:minutes à l'aide de la touche \oplus .

La durée s'écoule minute par minute. La dernière minute s'affiche seconde par seconde.

Le symbole \triangle est allumé et vous rappelle que vous avez réglé le minuteur.

Si le triangle \blacktriangle se trouve au-dessous du symbole \triangle , vous pouvez suivre le décompte de la durée à l'affichage.

A expiration de la durée du minuteur

- Le symbole \triangle clignote pendant une minute environ.
- "0:00" reste allumé pendant une minute environ.
- Le signal sonore retentit cinq fois, si vous l'avez activé (voir "Modification des réglages de l'appareil ☰ ").

Annulation de la durée du minuteur

- Appelez le symbole \triangle à l'aide de la touche \triangle .
Le triangle \blacktriangle situé au-dessous du symbole doit clignoter.
- Remettez la durée du minuteur à "0:00" en utilisant la touche \ominus .

Minuterie

Introduction des temps de cuisson

En plus des fonctions habituelles, les **appareils équipés d'une minuterie** vous permettent d'entrer les temps de cuisson. Il est possible d'arrêter ou de mettre en marche et d'arrêter automatiquement les opérations de cuisson.

Vous pouvez déterminer le déroulement d'une opération de cuisson en sélectionnant le symbole et en introduisant un temps donné.

Pour le rôtissage, il est recommandé d'utiliser l'enclenchement et l'arrêt automatiques des programmes de cuisson.

Pour la cuisson de pâtisserie, il ne faut pas présélectionner le four trop longtemps à l'avance. La pâte pourrait sécher et la levure perdre de son efficacité.

Arrêt automatique d'une opération de cuisson

Vous pouvez introduire un temps de cuisson maximal de 12 heures.




Si vous programmez un temps de cuisson, le four se déclenche automatiquement, une fois la durée écoulée.

Procédez comme suit :



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

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le chauffage s'enclenchent.



Pressez plusieurs fois la touche , jusqu'à ce que le triangle  apparaisse au-dessous du symbole  (durée).

"0:00" apparaît à l'affichage.

- Alors que le triangle  clignote, entrez la durée en heures:minutes à l'aide de la touche .

Si vous n'appellez pas d'autre symbole, vous pourrez suivre le décompte de la durée à l'affichage.

Mise en marche et arrêt automatiques d'une opération de cuisson

Pour qu'une opération de cuisson se mette en marche et s'arrête automatiquement, vous devez entrer la durée et l'heure à laquelle la cuisson doit être terminée.

Exemple :

Il est 10:45 h ;
un rôti nécessitant un temps de cuisson de 90 minutes doit être prêt à 13:30 h.

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

L'éclairage de l'enceinte de cuisson et le chauffage s'enclenchent.

Introduisez tout d'abord la **durée** :



- Pressez plusieurs fois la touche ⊕, jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse au-dessous du symbole →| (durée).

"0:00" apparaît à l'affichage.



- Alors que le triangle ▲ clignote, entrez la durée en heures:minutes (1:30) à l'aide de la touche ⊕.

Ensuite, **décalez l'heure de fin de cuisson** :



- Pressez plusieurs fois la touche ⊕, jusqu'à ce que le triangle ▲ apparaisse au-dessous du symbole →| (fin).

A l'affichage apparaît l'heure plus la durée introduite
(10:45 + 1:30 = 12:15 h).



- Décalez la fin de la cuisson à l'heure désirée (13:30 h) en utilisant la touche ⊕.



Dès que le triangle ▲ s'éteint, l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le chauffage se déclenchent.
L'heure de fin de cuisson apparaît à l'affichage et y reste tant que vous ne déplacez pas le triangle pour le positionner au-dessous d'un autre symbole.

Dès que l'heure de démarrage (13:30 - 1:30 = 12:00 h) est atteinte, l'éclairage de l'enceinte de cuisson et le chauffage s'enclenchent.

Minuterie

Fin d'une opération de cuisson

Une fois la durée écoulée

- le chauffage se déclenche automatiquement,
 - le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner,
 - le symbole  clignote,
 - le signal sonore retentit cinq fois, si vous l'avez activé (voir "Modification des réglages de l'appareil ").
- Tournez le sélecteur de modes de fonctionnement et celui de température sur "0".

Les signaux acoustique et optique s'arrêtent.

- Sortez les aliments du four.

Si vous n'actionnez pas le sélecteur de modes de fonctionnement, le signal sonore (s'il est enclenché) vous rappellera toutes les cinq minutes que l'opération est terminée.

Ce **programme de rappel** dure jusqu'à 30 minutes.

Vérification et modification des temps enregistrés

Vous pouvez vérifier et modifier à tout moment les temps que vous avez introduits pour une opération de cuisson en appelant le symbole correspondant à l'affichage.

Vérification

- Appelez le symbole des données horaires que vous désirez contrôler.



Le temps restant pour le minuteur s'affiche.



L'heure s'affiche.





La durée introduite ou le temps restant jusqu'au terme d'une opération en cours s'affiche.



L'heure de fin de cuisson s'affiche.

Modification

- Appelez le symbole des données horaires que vous désirez contrôler.
- Modifiez le temps avec la touche  ou .

Annulation des temps de cuisson

- Tournez le sélecteur de modes de fonctionnement sur "0".

En cas de panne de courant, toutes les données introduites seront effacées.

Modification des réglages de l'appareil

Si l'appareil est équipé d'une minuterie, vous avez la possibilité de modifier les deux réglages suivants :

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




Ces réglages seront préservés en cas de panne de courant.

Affichage de l'heure (P I)

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

Si l'affichage de l'heure est désactivé, la zone d'affichage reste sombre lorsque le sélecteur de modes de fonctionnement est placé sur "0". L'horloge continue de fonctionner à l'arrière-plan. Dès que vous tournez le sélecteur de modes de fonctionnement sur un mode, l'heure s'affiche.

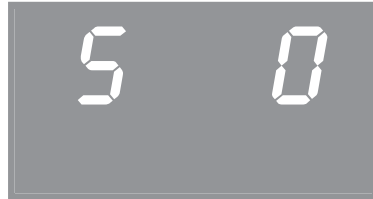
Pour modifier le réglage :

- Tournez le sélecteur de modes de fonctionnement sur la position "Eclairage"  /  et pressez la touche .





"P I" apparaît à l'affichage.

- Pressez la touche .



A l'affichage apparaît :

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

- Les touches  et  vous permettent de sélectionner le réglage "I" ou "0".

- Pressez la touche .

Votre sélection est confirmée.




Lorsque vous placez le sélecteur de modes de fonctionnement sur "0", l'heure apparaît à l'affichage ou celui-ci reste sombre, selon votre réglage.

Modification des réglages de l'appareil

Signal sonore (P 2)

Vous avez le choix entre trois signaux sonores et pouvez aussi désactiver entièrement le signal sonore.

Pour modifier le réglage :

- Tournez le sélecteur de modes de fonctionnement sur la position "Eclairage"  /  et pressez la touche .

"P 1" apparaît à l'affichage.

- Pressez la touche  ou .





"P 2" apparaît à l'affichage.

- Pressez la touche .



A l'affichage apparaît :

- "S 0", si le **signal sonore est désactivé**.
- "S 1", "S 2" ou "S 3", si un **signal sonore est activé**.

- Les touches  et  vous permettent de sélectionner les réglages.




Lorsque vous effectuez la sélection, vous entendez simultanément le signal sonore correspondant.

- Pressez la touche .

Votre sélection est confirmée.

A expiration de la durée de cuisson introduite ou de la durée réglée pour le minuteur, soit aucun signal sonore n'est émis, soit le signal sélectionné retentit, selon le réglage.

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

- Chaleur tournante Plus 
- Cuisson intensive 
- Chaleur sole-voûte 

Moules

Lors du choix du mode de fonctionnement, veuillez au **matériau** du moule utilisé afin d'obtenir un résultat optimal.

Chaleur tournante Plus , Cuisson intensive

Vous pouvez utiliser tous les moules faits de matériau résistant à la chaleur.

Chaleur sole-voûte

Utilisez dans ce cas des moules à pâtisserie mats et foncés, en tôle noire, émail brun, tôle blanche brunie et aluminium mat, ainsi que des moules en verre résistant à la chaleur ou dotés d'un revêtement.

Dans la mesure du possible, n'utilisez pas de moule clair en matériau brillant. Ils réfléchissent le rayonnement thermique du four. La chaleur n'atteindrait alors pas correctement les aliments, ce qui entraînerait un brunissement incomplet ou irrégulier à l'intérieur du moule. Dans certains cas, les aliments ne seraient même pas correctement cuits.


Chaleur tournante Plus

Vous pouvez utiliser plusieurs **niveaux** en même temps. Nous recommandons :

- 1 tôle = niveau 1
- 2 tôles = niveaux 1 + 3
- 3 tôles = niveaux 1, 2 + 4

Ne faites pas cuire en même temps plus de deux tôles contenant des pâtisseries, des gâteaux ou de la pâte à pain humides.

Veuillez à ce que le filtre à graisse ne se trouve pas devant l'orifice d'aspiration de la soufflerie. Ceci prolongerait le temps de cuisson.

La **température de cuisson est plus basse** qu'avec le mode Chaleur sole-voûte . Veuillez observer le tableau de cuisson.

Cuisson intensive

Veuillez à ce que le filtre à graisse ne se trouve pas devant l'orifice d'aspiration de la soufflerie. Ceci prolongerait le temps de cuisson.

Ce mode de cuisson convient bien aux

- gâteaux à garniture humide, p. ex. gâteau au séré, tarte aux prunes, quiche lorraine,
- gâteaux avec liaison dont le fond n'a pas été cuit au préalable, p. ex. gâteau marbré.

Placez le gâteau au **niveau 1**. Si le dessous du gâteau est trop cuit, sélectionnez la prochaine fois un niveau plus haut.

Pâtisserie

Chaleur sole-voûte

Utilisez des moules foncés et mats. Les moules clairs en matériau brillant donnent un brunissement irrégulier ou faible et dans certains cas, les aliments ne sont pas correctement cuits.

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

Remarque sur les indications des recettes tirées d'anciens livres de cuisine ou livrets de recettes

Suite à un changement dans les réglementations (remplacement de la norme allemande DIN 44547 par la norme européenne EN 60350), les réglages de température des appareils ont dû être légèrement modifiés.

Si vous utilisez d'anciens livres de cuisine ou livrets de recettes, sélectionnez, pour la cuisson à la Chaleur sole-voûte, des températures de 10 °C inférieures à celles indiquées dans la recette ; vous emploierez ainsi votre appareil de manière optimale. Les temps de cuisson restent les mêmes.

Conseils pour la pâtisserie

Respectez les plages de températures, niveaux d'insertion et durées indiqués dans le tableau.

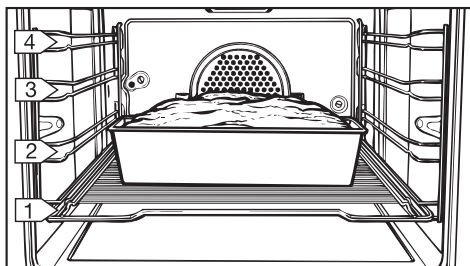
En raison des propriétés antiadhésives de leur surface traitée PerfectClean, les **tôles à pâtisserie et universelle** ne doivent **pas être graissées ni recouvertes de papier sulfurisé** avant la cuisson.

Les aliments se détachent facilement de la tôle.

Le papier sulfurisé est uniquement nécessaire pour

- la cuisson de **pâtisserie à la saumure** (p. ex. bretzels, petits pains), car la solution saline utilisée lors de la préparation de la pâte peut endommager la surface traitée PerfectClean,
- la cuisson de **pâtes qui pourraient légèrement coller en raison de la grande quantité de blancs d'œuf qu'elles contiennent**, p. ex. biscuits, meringues ou macarons.

Faites cuire les **tartes aux fruits** et les **gâteaux fourrés** sur la tôle universelle ; le four restera ainsi plus propre.



Placez les gâteaux se trouvant dans un **moule rectangulaire** ou un moule oblong en travers du four. La chaleur pourra ainsi se répartir de manière optimale à l'intérieur du moule et vos gâteaux seront cuits de manière uniforme. Placez toujours au niveau 1 les gâteaux préparés dans des moules.

Produits surgelés

Pour faire cuire des **gâteaux, pizzas ou baguettes surgelés**, réglez la température de cuisson la plus basse parmi celles figurant sur l'emballage. Posez ces aliments sur la grille recouverte de papier sulfurisé et non directement sur la tôle à pâtisserie ou la tôle universelle. Celles-ci pourraient se déformer au point de ne plus pouvoir être retirées, une fois chaudes. Cette déformation s'aggraverait à chaque fois que vous utilisez de nouveau le four.

Les produits surgelés tels que les **frites**, les **croquettes** ou autres peuvent cuire sur la tôle à pâtisserie ou la tôle universelle. Pour que ces surgelés cuisent avec ménagement, posez-les sur du papier sulfurisé et sélectionnez la température la plus basse parmi celles indiquées sur l'emballage. Retournez l'aliment plusieurs fois.


Cuire les aliments en douceur est bénéfique à la santé.

Les gâteaux, pizzas, frites et produits du même type devraient dorer et non cuire jusqu'à devenir brun foncé.

Pour cuire vos gâteaux et pâtisseries en douceur et les faire brunir de manière uniforme,

- sélectionnez la **température la plus basse** figurant dans le tableau. Ne réglez pas des températures plus élevées que celles indiquées dans le tableau de cuisson. Les températures élevées permettent certes de réduire le temps de cuisson, mais il en résulte souvent un brunissement très inégal. Dans certains cas, les aliments ne seraient même pas cuits.
- vérifiez, une fois le **temps de cuisson le plus court** écoulé, si votre pâtisserie est cuite. Pour ce faire, piquez la pâte avec une brochette en bois. Si aucun résidu de pâte humide n'adhère au bois, la pâtisserie est cuite.

Tableau de cuisson (pâtisserie)

	Chaleur tournante Plus 		
	Température en °C	Niveau recommandé	Durée en min
Pâte travaillée			
Quatre-quarts	150 – 170	1	60 – 70
Kouglof	150 – 170	1	65 – 80
Biscuit (tôle) ¹⁾	150 – 170	1	25 – 40
Gâteau marbré, gâteau aux noix (moule)	150 – 170	1	60 – 80
Tarte aux fruits meringuée ou avec liaison (tôle)	150 – 170	1	45 – 50
Tarte aux fruits (tôle)	150 – 170	1	35 – 45
Tarte aux fruits (moule)	150 – 170	1	55 – 65
Fond de tarte ^{1) 3)}	150 – 170	1	25 – 30
Petits biscuits ^{1) 3)} (gâteaux secs)	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	20 – 25
Pâte à biscuit ^{1) 3)}			
Gâteau (3 à 6 œufs) ^{1) 3)}	160 – 180	1	25 – 35
Fond de tarte (2 œufs) ^{1) 3)}	160 – 180	1	20 – 25
Biscuit roulé ^{1) 3)}	160 – 180	1	20 – 25
Pâte Brisée			
Fond de tarte	150 – 170	1	20 – 25
Crumble	150 – 170	1	45 – 55
Petits biscuits ^{1) 3)} (gâteaux secs)	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	15 – 25
Gâteau au séré	150 – 170	1	70 – 90
Gâteau aux pommes couvert ¹⁾	150 – 170	1	50 – 70
Tarte aux abricots avec liaison ¹⁾	150 – 170	1	55 – 75
Tarte ²⁾	190 – 210	1	25 – 35
Pâte levée / pâte au séré			
Faire lever la pâte	30 – 50	Sole du four ⁵⁾	15 – 30
Crumble	150 – 170	1	35 – 45
Tarte aux fruits (tôle)	160 – 180	1	40 – 50
Stollen (gâteau de Noël)	150 – 170	1	45 – 65
Pain blanc	160 – 180	1	40 – 50
Pain complet ²⁾	170 – 190	1	50 – 60
Pizza (tôle) ^{1) 3)}	170 – 190	1	35 – 45
Tarte aux oignons ¹⁾	170 – 190	1	35 – 45
Chausson aux pommes	150 – 170	1, 3 ⁴⁾	25 – 30
Pâte à chou ^{1) 3)} , choux	160 – 180	1, 3 ⁴⁾	30 – 40
Pâte feuilletée ¹⁾	170 – 190	1, 3 ⁴⁾	20 – 25
Pâtisserie meringuée ¹⁾ , macarons	120 – 140	1, 3 ⁴⁾	25 – 50

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à un four non préchauffé.

Elles se raccourcissent de 10 minutes environ si le four a été préchauffé.








- 1) En mode Chaleur sole-voûte , préchauffer le four.
- 2) En modes Chaleur tournante Plus  et Chaleur sole-voûte , préchauffer le four.
- 3) Pendant la phase de montée en température, n'utilisez pas le mode Préchauffage rapide .
- 4) Sortez les tôles du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment brunis avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.
- 5) Placez la grille sur la sole du four et posez le récipient dessus.

Tableau de cuisson (pâtisserie)


Chaleur sole-voûte 			Cuisson intensive 		
Température en °C	Niveau recommandé	Durée en min	Température en °C	Niveau recommandé	Durée en min
150 – 170	1	60 – 70	–	–	–
170 – 190	1	65 – 80	–	–	–
170 – 190	2	25 – 40	–	–	–
150 – 170	1	60 – 80	–	–	–
170 – 190	2	45 – 50	150 – 170	1	30 – 35
170 – 190	2	35 – 45	–	–	–
160 – 180	1	55 – 65	–	–	–
170 – 190	1	20 – 25	–	–	–
170 – 190	2	12 – 20	–	–	–
170 – 190	1	20 – 35	–	–	–
170 – 190	1	15 – 20	–	–	–
180 – 200	2	12 – 16	–	–	–
170 – 190	2	15 – 20	–	–	–
170 – 190	2	45 – 55	–	–	–
170 – 190	2	10 – 20	–	–	–
170 – 190	1	70 – 90	150 – 170	1	65 – 75
170 – 190	1	45 – 65	150 – 170	1	50 – 60
170 – 190	1	55 – 75	150 – 170	1	50 – 60
220 – 240	1	25 – 35	190 – 210	1	25 – 30
30 – 50	Sole du four ⁵⁾	15 – 30	–	–	–
170 – 190	2	35 – 45	–	–	–
180 – 200	2	40 – 50	–	–	–
160 – 180	2	45 – 65	–	–	–
180 – 200	1	40 – 50	–	–	–
190 – 210	2	50 – 60	–	–	–
190 – 210	1	30 – 40	170 – 190	1	40 – 50
180 – 200	1	25 – 35	170 – 190	1	25 – 35
160 – 180	2	25 – 30	–	–	–
180 – 200	2	25 – 35	–	–	–
190 – 210	2	15 – 25	–	–	–
120 – 140	2	25 – 50	–	–	–

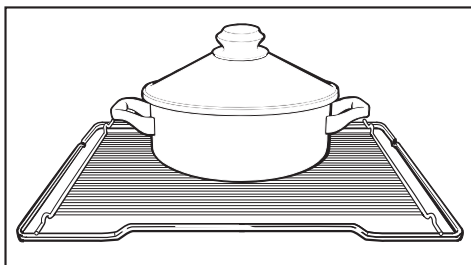
Les données du tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Rôtissage

Pour le rôtissage, nous recommandons le mode Chaleur tournante Plus .

Vous pouvez également utiliser le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte .

Chaleur tournante Plus  : mettez le filtre à graisse en place lorsque vous faites rôtir sur la grille ou dans un plat non couvert.



Nous recommandons le **rôtissage en cocotte, car**

- il reste assez de fond de rôti pour préparer une sauce,
- l'enceinte de cuisson reste Plus propre que si vous rôtissez sur la grille.

Plats

Vous pouvez utiliser tout type de récipient résistant à la chaleur : rôtissoire, cocotte, plat en Pyrex, sachet de cuisson, cocotte en terre, ...


Le récipient se place sur la grille qui est ensuite introduite dans le four encore froid.

Exception : pour rôtir du roast-beef et du filet, pré-

chauffez le four à la température indiquée dans la recette.

Niveau d'insertion

Pour rôtir, sélectionnez le **niveau 1**.

Exception : avec la Chaleur sole-voûte  : pour rôtir


- jusqu'à 1 kg de volaille,
- du roast-beef, du filet,
- du poisson,

utilisez le niveau 2.

Température

Les **réglages de température** sont indiqués dans le **tableau de rôtissage**.

Ne réglez pas une température de rôtissage plus élevée que celle qui est indiquée. La viande brunirait, mais ne cuirait pas.

Avec la **Chaleur tournante Plus** , une température de rôtissage de 40 °C inférieure à celle réglée habituellement pour la Chaleur sole-voûte  suffit.

Pour **des rôtis de plus de 3 kg**, sélectionnez une température d'environ 10 °C inférieure à celle indiquée dans le tableau de rôtissage.

Le rôtissage durera certes un peu plus longtemps, mais la viande cuira de manière uniforme et n'aura pas de croûte trop épaisse.

Pour **rôtir sur la grille**, réglez une température de 20 °C inférieure à celle sélectionnée pour rôtir en cocotte.

Quand vous rôtissez sur la grille, utilisez toujours la grille et la tôle universelle ensemble.

Remarque sur les indications des recettes tirées d'anciens livres de cuisine ou livrets de recettes

Suite à un changement dans les réglementations (remplacement de la norme allemande DIN 44547 par la norme européenne EN 60350), les réglages de température des appareils ont dû être légèrement modifiés.

Si vous utilisez d'anciens livres de cuisine ou livrets de recettes, sélectionnez, pour la cuisson à la Chaleur sole-voûte, des températures de 10 °C inférieures à celles indiquées dans la recette ; vous emploierez ainsi votre appareil de manière optimale.
Les temps de cuisson restent les mêmes.

Durée de rôtissage

La durée de rôtissage dépend du type de viande, de la taille et de l'épaisseur du morceau.

Pour **calculer la durée de rôtissage**, multipliez l'épaisseur du rôti par la durée par cm indiquée pour le type de viande correspondant :

bœuf/gibier 15 – 18 min/cm
porc/veau/agneau 12-15 min/cm
roast-beef/filet. 8-10 min/cm

Exemple :

rôti de bœuf, 8 cm d'épaisseur
8 x 15 min par cm = durée de rôtissage de 120 min.

Conseils pour le rôtissage

Le **brunissement** intervient à la fin du rôtissage. La viande brunira encore plus fort si vous enlevez le couvercle

du récipient environ à la moitié du temps de cuisson.

Une fois le rôtissage terminé, sortez le **rôti** du four, enrroulez-le dans une feuille d'aluminium et **laissez-le reposer** environ 10 minutes.

Le rôti perdra ainsi moins de son jus pendant la découpe.

Rôtissage en cocotte

Assaisonnez la viande et mettez-la dans la cocotte. Parsemez-la de flocons de beurre ou de margarine, ou arrosez-la d'huile ou de graisse alimentaire. Rajoutez environ $\frac{1}{8}$ l d'eau pour les rôtis maigres de grande taille (2 – 3 kg) et les volailles grasses.

Rôtissage sur la grille

Assaisonnez la viande et placez-la sur la grille ou sur la tôle universelle. Garnissez-la de flocons de beurre ou de margarine et mettez-la à rôtir. Arrosez-la d'un peu de liquide (eau, bouillon, crème) pendant la cuisson.

Rôtissage de la volaille



La peau de la volaille sera croustillante si, 10 minutes avant la fin du rôtissage, vous la passez au pinceau avec de l'eau légèrement salée.

Rôtissage de la viande congelée




Vous pouvez rôtir de la viande surgelée sans la décongeler au préalable jusqu'à un poids de 1,5 kg environ.

La durée de rôtissage se prolonge alors d'environ 20 minutes par kg.

Tableau pour le rôtissage

Aliments	Niveau recommandé	Chaleur tournante Plus  1)		Chaleur sole-voûte  5)	
		Température en °C ²⁾	Durée en min	Température en °C ²⁾	Durée en min
Rôti de bœuf, env. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Filet de bœuf ou roast-beef, env. 1 kg ³⁾	1	190 – 210	45 – 55	200 – 220	45 – 55
Gibier rôti, env. 1 kg	1 ⁴⁾	180 – 200	90 – 120	190 – 210	90 – 120
Rôti de porc ou échine, env. 1 kg	1	170 – 190	100 – 120	200 – 220	100 – 120
Rôti de porc avec couenne, env. 2 kg	1	150 – 170	160 – 180	180 – 200	150 – 170
Côtes fumées, env. 1 kg	1	170 – 190	60 – 70	200 – 220	60 – 70
Rôti de viande hachée, env. 1 kg	1	160 – 180	70 – 80	190 – 210	70 – 80
Rôti de veau, env. 1,5 kg	1 ⁴⁾	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Gigot d'agneau, env. 1,5 kg	1	170 – 190	90 – 120	200 – 220	90 – 120
Selle d'agneau, env. 1,5 kg ³⁾	1	170 – 190	50 – 60	190 – 210	50 – 60
Volaille, 0,8 – 1 kg	1 ⁴⁾	170 – 190	60 – 70	190 – 210	60 – 70
Volaille, env. 2 kg	1	170 – 190	90 – 110	190 – 210	90 – 110
Volaille farcie, env. 2 kg	1	170 – 190	110 – 130	190 – 210	110 – 130
Volaille, env. 4 kg	1	160 – 180	150 – 180	180 – 200	150 – 180
Poisson entier, env. 1,5 kg	1 ⁴⁾	160 – 180	35 – 55	190 – 210	35 – 55

Faute d'indications contraires, les durées s'appliquent à un four non préchauffé.

- 1) Mettre en place le filtre à graisse.
- 2) Température pour le rôtissage en cocotte fermée
Si le rôti est cuit sur la grille, baisser la température de 20 °C.
- 3) Préchauffer le four.
- 4) Avec la Chaleur sole-voûte , utiliser le niveau 2.
- 5) Pour le rôtissage, nous recommandons le mode Chaleur tournante Plus .
Mais vous pouvez également utiliser le mode de fonctionnement Chaleur sole-voûte .

Les données du tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Pour griller, fermez la porte de l'appareil.

Si la porte restait ouverte, les buées chaudes provenant de la cuisson ne seraient plus entraînées automatiquement ni refroidies par le ventilateur. Les éléments de commande pourraient devenir chauds et vous risqueriez de vous brûler.

Modes de fonctionnement

Gril

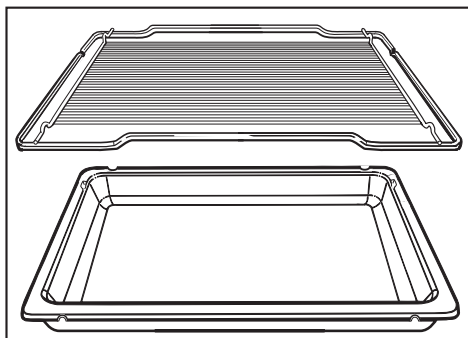
Pour les grillades de morceaux peu épais et pour gratiner.

Turbogrill

Pour griller des aliments de grand diamètre, tels que volaille, rôti roulé, par exemple.

Pour utiliser le turbogrill, mettez en place le filtre à graisse.

Pour griller sur la grille



- Placez la grille sur la tôle universelle.
- Disposez les aliments sur la grille.
- Sélectionnez le mode de cuisson et la température.
- Préchauffez le gril, porte fermée, pendant 5 minutes environ.
- Mettez les aliments à griller dans le four et fermez la porte de l'appareil.
Aliments de faible épaisseur = niveau 3 ou 4
Aliments de grand diamètre = niveau 1 ou 2
- Retournez les aliments à mi-cuisson.

Préparation des grillades

Passez rapidement la viande sous l'eau courante froide et essuyez-la bien. Ne salez pas les tranches de viande avant de les griller, car elles pourraient perdre leur jus.

Vous pouvez enduire d'huile la viande maigre. Les autres graisses noircissent ou dégagent de la fumée.

Assaisonnez les poissons plats et les darnes de poisson, salez-les et arrosez-les de jus de citron.

Grillades

Température

Aliments à griller de faible épaisseur (p. ex. côtelette, steak) . maximum (☞)

Aliments à griller de grand diamètre (p. ex. volaille, rôti roulé) 240 °C

Pour de plus amples informations, consultez le tableau d'utilisation du gril.

Si vous grillez un gros morceau de viande et constatez qu'il brunit déjà fortement mais n'est pas encore cuit à cœur, continuez la grillade à une température plus basse.

Durée

La **durée de grillage** est de

- 6 à 8 minutes de chaque côté pour les tranches de viande ou de poisson de faible épaisseur,
- un peu plus longtemps pour les morceaux plus épais.
- env. 10 minutes par cm de diamètre pour les rôtis roulés.

Quelques bons conseils














Veillez à ce que les tranches aient plus ou moins la même épaisseur, afin que les durées de grillage soient plus ou moins identiques.

Si vous voulez contrôler le degré de cuisson de la viande, pressez dessus avec une cuillère :

- si elle est encore très élastique, l'intérieur est encore rouge ("saignant"),
- si elle s'enfonce un peu, l'intérieur est rose ("à point"),
- si elle ne s'enfonce qu'à peine, la viande est bien cuite ("bien cuit").

Tableau d'utilisation du grill

Préchauffez le grill, porte fermée, pendant 5 minutes environ.

Aliments à griller	Niveau recommandé	Grill 		Turbogrill  1)	
		Température	Durée totale de cuisson en min 2)	Température en °C	Durée totale de cuisson en min 2)
Aliments peu épais					
Steaks de bœuf	3 ou 4 ³⁾	maximum 	10 – 16	220	10 – 16
Brochettes (chachlik)	3	240 °C	25 – 30	220	25 – 30
Brochettes de volaille	3	240 °C	20 – 25	200 – 220	20 – 25
Escalopes	3 ou 4 ³⁾	maximum 	12 – 18	220	18 – 20
Foie	3 ou 4 ³⁾	maximum 	8 – 12	220	10 – 14
Boulettes de viande	3 ou 4 ³⁾	maximum 	14 – 20	220	16 – 20
Saucisse à rôtir	3 ou 4 ³⁾	maximum 	10 – 15	220	8 – 12
Filet de poisson	3 ou 4 ³⁾	maximum 	12 – 16	220	12 – 16
Truites	3 ou 4 ³⁾	maximum 	16 – 20	220	20 – 25
Toast	3 ou 4 ³⁾	maximum 	2 – 4	220	3 – 5
Toast Hawaii	3 ou 4 ³⁾	maximum 	7 – 9	220	4 – 6
Tomates	3 ou 4 ³⁾	maximum 	6 – 8	220	6 – 8
Pêches	3	maximum 	6 – 8	220	7 – 10
Aliments de grand diamètre					
Poulet (env. 1 kg)	1 ⁴⁾	240 °C	50 – 60	200 – 220	50 – 60
Rôti roulé, Ø 7 cm (env. 1 kg)	1	240 °C	75 – 85	200	75 – 85
Jarret de porc (env. 1 kg)	1	240 °C	100 – 120	200	100 – 120
Roast-beef, filet de bœuf, env. 1 kg	1	–	–	250	25 – 35

1) Mettre en place le filtre à graisse.


2) Retourner les aliments à mi-cuisson.

3) Sélectionner le niveau d'insertion en fonction de l'épaisseur des aliments à griller.

4) Niveau 2 en mode Turbogril .

Les données du tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Stérilisation

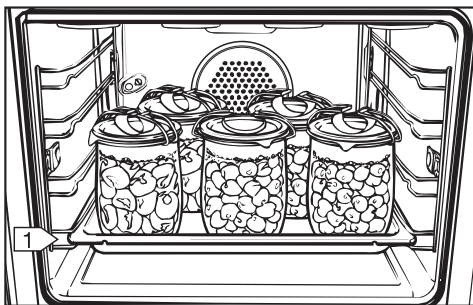
Nous recommandons d'utiliser la Chaleur tournante Plus .

Les **réipients** suivants sont indiqués pour la **stérilisation** :

- Bocaux à conserves
Si vous utilisez des joints en caoutchouc, ils peuvent dégager une odeur désagréable. L'odeur disparaît pratiquement si vous posez sur les bocaux, dans le four, du papier de ménage humide.
- Bocaux à couvercle vissé
N'utilisez que les bocaux spéciaux que l'on trouve dans le commerce spécialisé.

N'utilisez pas de boîtes de conserve !

- Insérez la tôle universelle au **niveau 1** et placez les bocaux sur la tôle.



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


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

Cette température vaut jusqu'au début de l'ébullition dans tous les bocaux (montée régulière de petites bulles).

Après le début de l'ébullition

Réduisez la température suffisamment tôt pour éviter tout excès de cuisson.

- Pour **les fruits, les concombres**


- Tournez le sélecteur de modes de fonctionnement sur Eclairage .

Laissez les bocaux stériliser dans le four pendant encore 25 à 30 minutes environ.

- Pour les **légumes**

- Baissez la température à 100 °C.

Continuez la cuisson des légumes :
asperges, carottes 60 – 90 minutes
petits pois 90 – 120 minutes

- Tournez le sélecteur de modes de fonctionnement sur Eclairage .


Laissez les bocaux stériliser dans le four pendant encore 25 à 30 minutes environ.

Après la stérilisation

Retirez les bocaux du four et laissez-les reposer, couverts d'un linge, pendant 24 heures à l'abri des courants d'air.

Enlevez les agrafes et vérifiez que tous les bocaux sont bien fermés.

Vous pouvez également employer votre four pour la décongélation.

Pour ce faire, utilisez le mode de fonctionnement **Chaleur tournante Plus**  et réglez une température **maximale de 50 °C**.

La décongélation à basse température (30 °C) est particulièrement douce pour les aliments.

Attention :

- Sortez les aliments surgelés de leur emballage et faites-les décongeler dans un plat ou sur une tôle universelle.
- Pour décongeler les volailles, utilisez la grille avec la tôle universelle. Ainsi, les aliments ne resteront pas dans le liquide provenant de la décongélation.

Soyez très prudent lorsque vous décongelez des volailles. N'utilisez jamais le liquide de décongélation. Risque de salmonelles !

- Inutile de décongeler entièrement la viande, les volailles ou le poisson avant de les faire cuire. Il suffit qu'ils soient partiellement décongelés. La surface est alors assez tendre pour retenir les épices.



Durées de décongélation (totale ou partielle)

Les durées dépendent du type et du poids des aliments congelés :

Poulet, 800 g	90 – 120 min
Viande, 500 g	60 – 90 min
Viande, 1000 g	90 – 120 min
Saucisse à rôtir, 500 g	30 – 50 min
Poisson, 1000 g	60 – 90 min
Fraises, 300 g	30 – 40 min
Gâteau plat, 500 g	20 – 30 min
Pain, 500 g	30 – 40 min

Cuisson

Pour la cuisson, nous recommandons les modes suivants :

- Chaleur tournante Plus 
- Chaleur sole-voûte 

Les **réipients** suivants conviennent : plats en Pyrex, plats en porcelaine, cocottes en terre, plats dont les poignées résistent à la chaleur, sachets de cuisson.

- Glissez la grille au **niveau 1** et posez le plat dessus.
- Sélectionnez le **mode de cuisson** et la **température** :

Chaleur tournante plus  170 – 190 °C
Chaleur sole-voûte  180 – 200 °C

Durées de cuisson

Menu 70 – 90 min
Gratin 40 – 60 min

Conseils pour la cuisson


Couvrez les aliments devant cuire à l'étouffée ou mijoter, comme les pommes de terre, les légumes.



Vous éviterez ainsi qu'ils ne se dessèchent. Si vous n'avez pas de couvercle sous la main, utilisez de la feuille d'aluminium ou du papier parchemin mouillé.

Ne couvrez pas les aliments devant avoir une croûte croustillante, comme la viande, les gratins.

Pour faire cuire les aliments, vous pouvez **aussi empiler les réipients**. Pour ce faire, retournez le couvercle du réipient inférieur. Placez en haut les aliments qui doivent brunir.


Cuisson de plats cuisinés

Pour la préparation de plats cuisinés (voir tableau), vous pouvez utiliser le mode **Préchauffage rapide** .

- Sélectionnez le mode Préchauffage rapide .
- Sélectionnez la température.
- Dès que le voyant de contrôle de température  s'est éteint, introduisez le plat dans le four préchauffé.

Il n'est pas nécessaire de passer à un autre mode de fonctionnement.

Respectez les indications du fabricant portées sur l'emballage concernant les températures, les temps de cuisson et les niveaux d'enfournement.

Pour la préparation de plats cuisinés, il n'est possible d'utiliser qu'un seul niveau à la fois. Si vous désirez cuire simultanément sur plusieurs niveaux, sélectionnez le mode Chaleur tournante Plus .

Faites cuire les gâteaux ou les pizzas surgelés sur la grille recouverte de papier sulfurisé et non directement sur la tôle à pâtisserie ou sur la tôle universelle.


Celles-ci pourraient se déformer au point de ne plus pouvoir être retirées une fois chaudes. Chaque nouvelle utilisation entraînerait une déformation supplémentaire.

Les surgelés comme les frites, les croquettes ou autres peuvent cuire sur la tôle à pâtisserie ou sur la tôle universelle.

Exemples de plats préparés

Plat	Température en °C*	Niveau recommandé à partir du bas*	Durée en min	Remarque
Gratin dauphinois, gratin de pâtes ou de légumes	250	1 ou 2	20 – 25	Utilisez un moule à gratin
Lasagnes, cannellonis	190	1 ou 2	35 – 40	Emballage ouvert
Baguette garnie, panino	200	1 ou 2	12 – 15	A découvert, sur la grille avec du papier sulfurisé
Pizza précuite	200	1 ou 2	12 – 20	A découvert, sur la grille avec du papier sulfurisé
Mini pizza précuite	220	1 ou 2	8 – 10	A découvert, sur la grille avec du papier sulfurisé
Galettes de pommes de terre, rôtis, croquettes	220	1 ou 2	12 – 20	A découvert, sur la grille avec du papier sulfurisé
Bretzels	220	1 ou 2	12 – 15	A découvert, sur la grille avec du papier sulfurisé

* Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Le mode Préchauffage rapide  n'est pas indiqué pour les opérations de cuisson habituelles.

Plats d'essai/classe d'efficacité énergétique

Plats d'essai selon la norme EN 60350

Aliments	Tôle à pâtisserie, moule	Mode	Niveau à partir du bas	Température en °C	Durée en min.	Préchauffer le four
Sablés (8.4.1)	1 tôle	Chaleur tournante Plus	1	140 ²⁾	25-45	non
	2 tôles ¹⁾	Chaleur tournante Plus	1, 3	140 ²⁾	25-45	non
	1 tôle	Chaleur solevoûte	2	160 ²⁾	15-30	oui
Petits gâteaux (8.4.2)	1 tôle	Chaleur tournante Plus	1	160 ²⁾	25-35	non
	2 tôles ¹⁾	Chaleur tournante Plus	1, 3	160 ²⁾	25-35	non
	1 tôle	Chaleur solevoûte	2	160 ²⁾	25-35	oui
Génoise (8.5.1)	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur tournante Plus	1	170 ²⁾	30-40	non
	Moule démontable Ø 26 cm	Chaleur solevoûte	1	180 ²⁾	20-35	oui
Tarte couverte aux pommes (8.5.2)	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur tournante Plus	1	160 ²⁾	105-125	non
	Moule démontable Ø 20 cm	Chaleur solevoûte	1	180 ²⁾	90-120	non
Griller des toasts (9.1)	Grille	Gril	3	maximum	5-8	non
Griller des steaks (9.2)	Grille sur tôle universelle	Gril	4	maximum	1. face : 10-15 2e face : 5-10	oui, 5 minutes

1) Sortez les tôles à pâtisserie du four à différents moments si les aliments ont déjà suffisamment brunis avant que la durée de cuisson indiquée ne soit écoulée.

2) Pendant la phase de montée en température, n'utilisez pas le mode Préchauffage rapide.

Classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 50304

Les appareils ont été classés, selon la norme EN 50304, dans la classe d'efficacité énergétique **A**. Elle se rapporte aux données du mode Chaleur tournante Plus contrôlées lors des essais.

Façade, éléments de commande

Nettoyez, de préférence après chaque utilisation,

- les éléments de commande,
- la poignée de porte,
- les bordures sur la surface intérieure de la porte,
- le joint situé entre la porte de l'appareil et l'enceinte de cuisson.

Sinon, vous pourriez par la suite avoir des difficultés à enlever la graisse et les autres résidus de cuisson qui s'y seraient déposés, et des taches risqueraient d'apparaître.

De plus, les résidus de graisse pourraient abîmer le joint qui deviendrait cassant et risquerait de se déchirer.

- Ne nettoyez les surfaces qu'avec une éponge et une solution d'eau chaude à base de détergent.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Pour nettoyer les surfaces en verre, n'utilisez pas de détergents abrasifs, d'éponges rugueuses ou de brosses dures ni de racloirs pour verre à lame aiguisée ! Ils rayeraient le matériau.

Respectez les conseils suivants pour vos façades en verre, en inox ou en aluminium, afin d'éviter que ces surfaces ne se rayent ou changent d'aspect.

Appareils avec façade en verre

La façade et les éléments de commande sont sensibles aux rayures.

Évitez

- les produits de nettoyage abrasifs, comme, par exemple, la poudre ou la crème à récurer,
- les éponges abrasives, comme les grattoirs ou éponges usagées contenant encore des restes de produit abrasif,
- les racloirs à lame aiguisée,
- les décapants pour four (sprays).

Appareils avec façade en aluminium

L'aluminium est un matériau vivant. L'angle de vue, la luminosité et l'environnement déterminent l'effet réfléchissant et l'aspect général de l'appareil.

Les surfaces en aluminium et les éléments de commande peuvent se tacher, se décolorer ou changer d'aspect si vous laissez les salissures s'incruster. Pensez donc à enlever les salissures immédiatement.

Les façades et les éléments de commande sont sensibles aux rayures et aux coupures.

Nettoyage et entretien

Évitez

- les détergents à base de soude, d'acide ou de chlore,
- les produits de nettoyage abrasifs, comme, par exemple, la poudre ou la crème à récurer,
- les éponges abrasives, comme les grattoirs ou éponges usagées contenant encore des restes de produit abrasif,
- les nettoyants spéciaux pour l'inox,
- les nettoyants anticalcaire,
- les nettoyants pour lave-vaisselle,
- les décapants pour four (sprays).

Appareils avec façade en inox

Les façades et les éléments de commande sont sensibles aux rayures et aux coupures.

Respectez les différents conseils de nettoyage pour les surfaces en inox et les éléments de commande façon inox.

Surfaces en inox

Pour les nettoyer, utilisez un produit non abrasif spécial pour l'inox.

Évitez

- les détergents à base de soude, d'acide ou de chlore,
- les produits de nettoyage abrasifs, comme, par exemple, la poudre ou la crème à récurer,
- les éponges abrasives, comme les grattoirs ou éponges usagées contenant encore des restes de produit abrasif.

Pour empêcher que ces surfaces ne se resalissent trop rapidement, il existe des produits d'entretien spéciaux pour l'inox (p. ex. Neoblank, que vous pouvez vous procurer auprès du service après-vente Miele).

Appliquez une petite quantité de produit avec un chiffon doux, sur toute la surface.

Éléments de commande façon inox

Les éléments de commande peuvent se tacher, se décolorer ou changer d'aspect si les salissures ne sont pas nettoyées sans tarder. Pensez donc à les enlever immédiatement.

Évitez

- les détergents à base de soude, d'acide ou de chlore,
- les produits de nettoyage abrasifs, comme, par exemple, la poudre ou la crème à récurer,
- les éponges abrasives, comme les grattoirs ou éponges usagées contenant encore des restes de produit abrasif,
- les nettoyants spéciaux pour l'inox,
- les décapants pour four (sprays).

Accessoires

Tôle à pâtisserie, tôle universelle

La surface émaillée de ces pièces est traitée **PerfectClean**.

Respectez les conseils de nettoyage et d'entretien figurant au chapitre "Email traité PerfectClean".

Grille, grilles supports latérales

La surface chromée de ces pièces est traitée **PerfectClean**.

Respectez donc les mêmes prescriptions de nettoyage et d'entretien que pour l'émail traité PerfectClean; voir le chapitre correspondant.

Filtre à graisse

Nettoyez le filtre à graisse à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

Si vous passez le filtre à graisse au lave-vaisselle, placez-le à l'horizontale pour obtenir un meilleur résultat de nettoyage.

Selon le détergent utilisé, des taches permanentes peuvent apparaître sur la surface du filtre lorsque vous le nettoyez dans le lave-vaisselle. Ces taches n'ont aucune incidence sur le bon fonctionnement du filtre.

Enceinte de cuisson

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer.

Danger de brûlure !

Nettoyez l'enceinte de cuisson ainsi que la porte si possible après chaque utilisation. Après des opérations consécutives de cuisson et de rôtisserie, les salissures s'incrustent de plus en plus et rendent le nettoyage inutilement plus difficile.

Dans des cas extrêmes, de fortes salissures peuvent même endommager les surfaces.

L'enceinte de cuisson est traitée

PerfectClean, un nouveau procédé.

Respectez les conseils de nettoyage et d'entretien figurant au chapitre "Email traité PerfectClean".

La paroi arrière et la tôle de protection sont recouvertes **d'un émail catalytique** gris foncé.

Respectez les conseils de nettoyage et d'entretien figurant au chapitre "Email catalytique".

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez :

- **enlever la porte de l'appareil.**
- **démonter la porte de l'appareil.**
- **retirer les grilles supports.**
- **sortir la paroi arrière et la tôle voûte.**

Lisez à cet effet le chapitre du même nom dans les pages suivantes.

Nettoyage et entretien

Email traité PerfectClean

Les **surfaces émaillées** de

- l'enceinte de cuisson,
- la tôle à pâtisserie,
- la tôle universelle

sont traitées par le nouveau procédé **PerfectClean**.

Les surfaces traitées PerfectClean se caractérisent par un extraordinaire **effet anti-adhésion** et un **nettoyage extrêmement simple** par rapport aux types d'émail utilisés jusqu'à présent dans les fours.

Les aliments préparés se détachent plus facilement, et les salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage s'enlèvent plus rapidement.

Afin de pouvoir profiter des avantages de l'anti-adhésion et du nettoyage simplifié pendant de nombreuses années, respectez les **conseils d'entretien** indiqués ci-après.

Les surfaces traitées PerfectClean sont d'un entretien comparable au verre. Si vous n'êtes pas certain que tel ou tel produit d'entretien convient au revêtement PerfectClean, demandez-vous si vous l'utiliseriez pour nettoyer vos vitres sans risque.

Vous pouvez couper vos aliments sur le PerfectClean, comme vous le feriez sur des tôles de cuisson émaillées traditionnelles.

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

En cas de **salissures normales**, nettoyez les surfaces PerfectClean avec une éponge à vaisselle, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Le nettoyage sera simplifié si vous laissez les résidus ramollir pendant quelques minutes dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle.

En cas de besoin, vous pouvez également utiliser la face rugueuse de l'éponge à vaisselle.

Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire. L'eau doit légèrement perler sur la surface. Ce ne sera pas le cas s'il y a encore des résidus de liquide vaisselle.

En cas de **salissures tenaces**, le nettoyage risque de prendre plus longtemps.

Avant d'utiliser un spray pour four, enlevez la paroi arrière émaillée catalytique et la tôle voûte. Le spray endommagerait l'émail catalytique.

Laissez les surfaces à nettoyer refroidir à température ambiante. Pulvérisez ensuite le spray pour four et laissez agir quelque temps (env. 10 minutes). Si nécessaire, vous pouvez utiliser ensuite la face rugueuse d'une éponge à vaisselle pour terminer le nettoyage. Répétez l'opération si nécessaire. Après avoir utilisé un spray pour four, nettoyez les surfaces à l'eau et séchez-les avec précaution.

Pour les **résidus adhérents**, vous pouvez également utiliser un racloir à lame ou un tampon en spirale d'acier (p. ex. Spontex Spirinette).

Les produits indiqués ici permettent de nettoyer la surface à fond et sans dommage.

Pour une **utilisation optimale** il est important de nettoyer les surfaces après chaque usage, de manière à conserver intacts les avantages de l'anti-adhésion.

Le revêtement est moins efficace lorsque la surface PerfectClean est recouverte de résidus provenant d'utilisations précédentes.

Plusieurs emplois consécutifs sans nettoyage peuvent entraîner la nécessité d'un long nettoyage fastidieux.

Pour ne pas endommager durablement les surfaces PerfectClean, évitez d'utiliser :

- des produits d'entretien abrasifs, comme p. ex. la poudre ou la crème à récurer,
- des nettoyeurs pour les plaques en vitrocéramique,
- de la paille de fer,
- des éponges rugueuses, comme p. ex. des grattoirs ou des éponges usagées contenant encore des restes de produit abrasif,
- un spray pour four sur les surfaces traitées PerfectClean, à haute température ou pendant une durée prolongée,
- un lave-vaisselle.

Même si les surfaces traitées PerfectClean devaient être endommagées à la suite d'une manipulation non conforme, l'effet anti-adhésif et la facilité d'entretien resteront en tout cas au moins aussi bons que sur un émail facile d'entretien.

De plus, observez les points suivants :

- Les salissures telles que le jus de fruit ou la pâte à gâteaux provenant d'un moule mal fermé s'enlèvent plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud.
- Des jus de fruits qui débordent et s'écoulent peuvent provoquer des décolorations et des taches permanentes. De même, des taches mates permanentes peuvent se former après un rôtissage sur la tôle universelle. Cela n'a aucune incidence sur les propriétés du revêtement. N'essayez pas d'éliminer ces taches à tout prix. Utilisez uniquement les produits indiqués ici.
- La couleur gris clair de l'émail confère à l'enceinte de cuisson un aspect très clair et offre une vue optimale sur les aliments mis à cuire. De surcroît, il est ainsi facile de repérer et d'éliminer les éventuelles salissures résultant d'une cuisson ou d'un rôtissage.

Nettoyage et entretien

Email catalytique

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

A haute température, ce revêtement nettoie automatiquement les résidus d'huile et de graisse. Plus la température est élevée, plus le procédé est efficace.

Le revêtement catalytique perd ses propriétés autonettoyantes avec

- des produits abrasifs,
- des brosses ou éponges rugueuses,
- du décapant pour four en spray.

C'est pourquoi vous devez enlever la partie en émail catalytique de l'enceinte de cuisson avant de nettoyer le traitement PerfectClean avec du spray pour four.

Le revêtement catalytique n'est pas efficace en cas de **résidus d'épices, de projections de sucre et autres salissures du même type**. Vous devez donc les enlever à la main. Vous pouvez à cet effet retirer la partie émaillée. Utilisez pour le nettoyage de l'eau chaude additionnée de détergent et une brosse douce.

Enlevez **les éclaboussures de gras et d'huile** du revêtement catalytique en préchauffant le four. Pour ce faire :

- Retirez les accessoires de l'enceinte de cuisson.
- Enlevez les salissures grossières de l'enceinte de cuisson et de la porte avant de mettre en marche le processus de nettoyage. On évite ainsi que ces salissures ne recuisent.

- Sélectionnez le mode Chaleur tournante Plus

- Réglez la température la plus élevée.

Laissez fonctionner le four pendant environ une heure. La durée est fonction du degré de salissure.

Il est possible qu'un film se dépose dans l'enceinte de cuisson au cours du processus de nettoyage si le revêtement catalytique était fortement sali avec de l'huile et de la graisse.

- Nettoyez séparément les surfaces traitées PerfectClean et la porte.

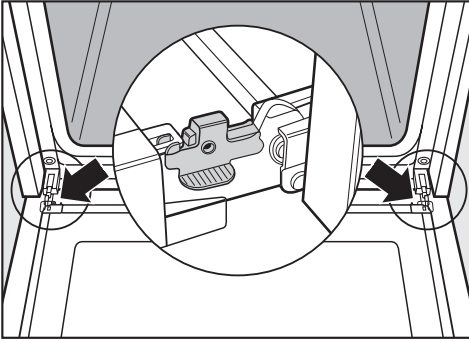
Pour les appareils équipés d'une minuterie, vous pouvez programmer l'arrêt automatique des opérations de cuisson ; pour ce faire, consultez le chapitre "Rentrer le temps de cuisson".

Par la suite, toute utilisation du four à des températures élevées vous permettra d'éliminer progressivement les salissures encore présentes.

Si le revêtement catalytique devait perdre son efficacité par suite d'un maniement non conforme ou d'un très fort encrassement, vous trouveriez de nouvelles pièces auprès de votre agent Miele ou du service après-vente Miele.

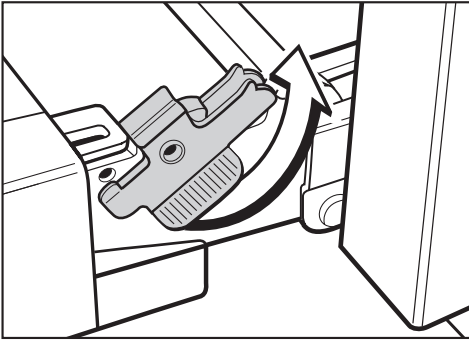
Pour enlever la porte de l'appareil

La porte de l'appareil est fixée aux charnières par des supports.



Avant de pouvoir sortir la porte de ces supports, vous devez d'abord déverrouiller les étriers de blocage sur les deux charnières.

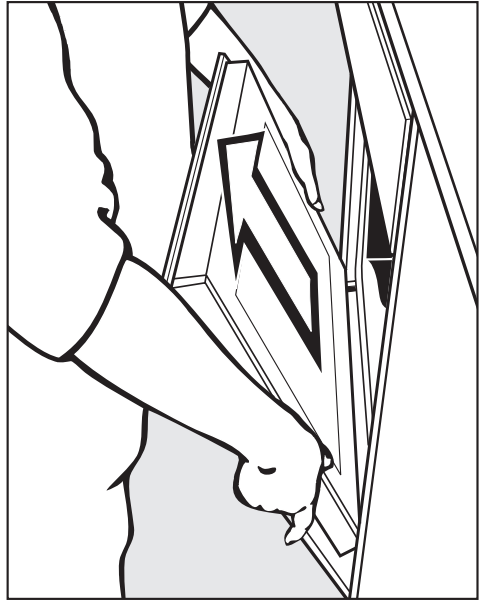
- Ouvrez complètement la porte.



- Déverrouillez les étriers de blocage sur les deux charnières par un mouvement tournant. Pour ce faire, faites tourner les étriers jusqu'à la butée en position oblique.

Ne retirez en aucun cas la porte de ses supports en position horizontale. Ces derniers reviendraient brusquement en arrière et endommageraient l'appareil. Risque de blessure !

- Fermez la porte jusqu'à la butée.



- Saisissez la porte par les côtés et sortez-la de ses supports en la tirant vers le haut.

Ne tirez pas sur la poignée pour soulever la porte. La poignée risquerait de se casser et les vitres de la porte pourraient être endommagées.

Veillez, lorsque vous retirez la porte, à ce qu'elle ne se bloque pas.

Nettoyage et entretien

Démontage de la porte de l'appareil

La porte de l'appareil est protégée sur tout son contour contre la pénétration de buées.

Toutefois, si un dépôt se forme malgré tout dans l'espace compris entre les vitres de la porte, vous pouvez démonter la porte du four pour nettoyer les faces intérieures des vitres.

Pour nettoyer les surfaces en verre, n'utilisez pas de détergent abrasif, d'éponge rugueuse ou de brosse dure ni de racloir pour verre à lame aiguisée ! Ils risqueraient de rayer la surface.

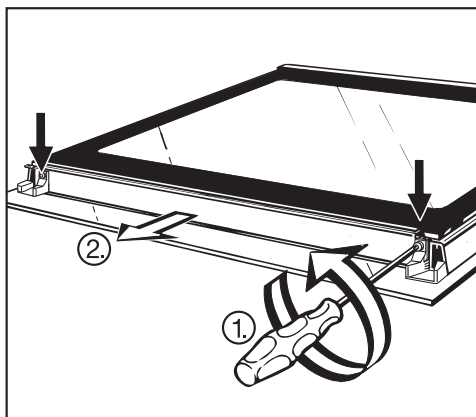
N'utilisez pas de spray pour four. La surface des profils en aluminium serait endommagée.

Après le nettoyage, veillez à remettre les vitres correctement en place, comme à l'origine, car chaque face est protégée par un revêtement différent. Les faces tournées vers l'enceinte du four sont thermoréfléchissantes.

Conservez les vitres démontées dans un endroit sûr, afin qu'elles ne se brisent pas.

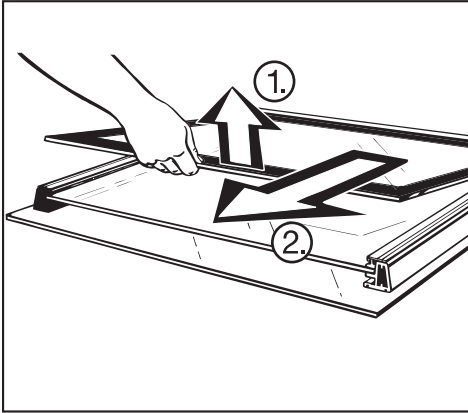
Enlevez toujours la porte de l'appareil avant de la démonter.

- Posez la porte sur une surface douce (par exemple un chiffon à vaisselle) pour éviter toute rayure. Il est recommandé de poser la poignée à cheval sur le bord de la table, afin que la vitre repose parfaitement à plat sur celle-ci et ne risque pas de se briser lors du nettoyage.

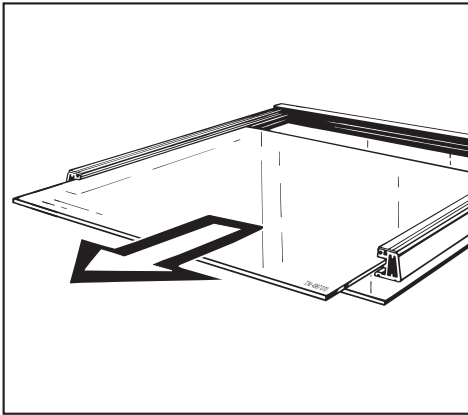


- Retirez les vis Torx et enlevez les guides, ainsi que la barrette et le joint.

Nettoyage et entretien



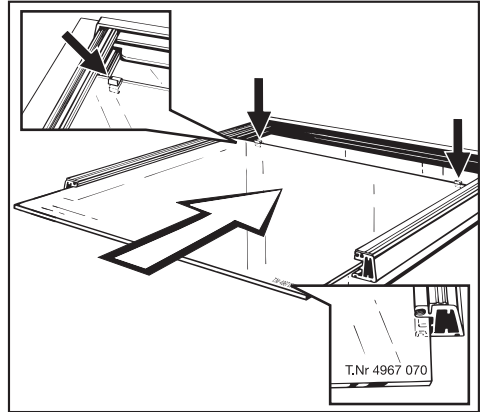
- Soulevez **légèrement** la vitre intérieure et sortez-la.



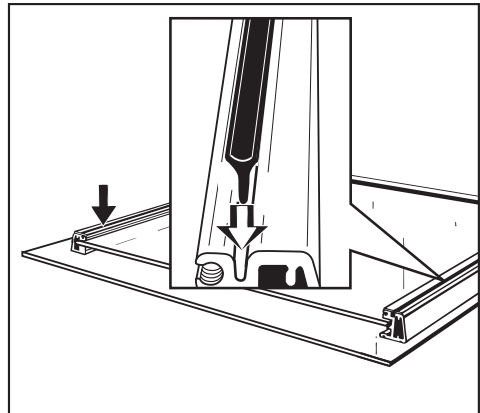
- Retirez la vitre vers l'avant.

Ce faisant, il se peut que les profils d'étanchéité qui se trouvent sur le bord supérieur de la vitre, à gauche et à droite des rails de guidage, se décollent. Ces profils empêchent la vitre de bouger dans son cadre.

- Nettoyez les vitres et les autres pièces, puis remontez la porte du four :

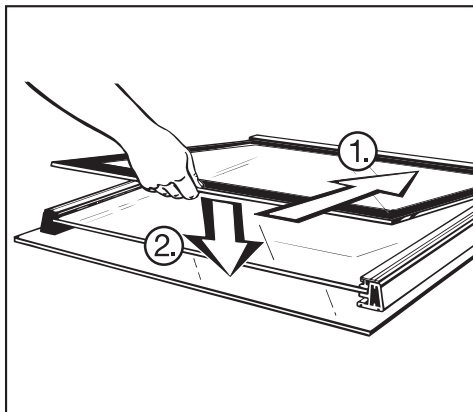


- Insérez la vitre du milieu presque entièrement ; le numéro d'article imprimé sur celle-ci doit être lisible dans le coin inférieur droit. Insérez les profils d'étanchéité et faites glisser la vitre entièrement dans son logement.



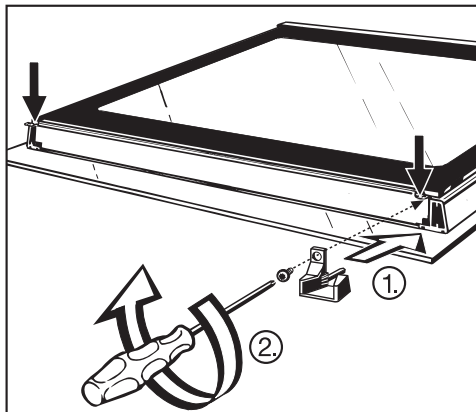
- Placez les joints latéraux de la vitre intérieure dans les encoches prévues à cet effet.

Nettoyage et entretien



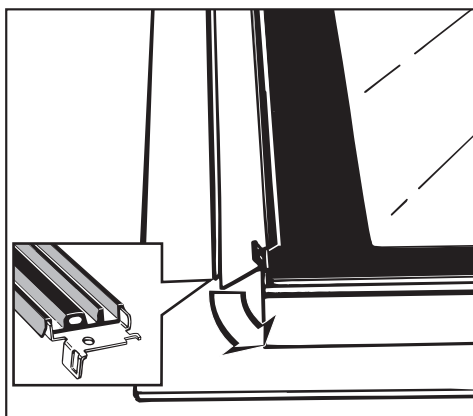
- Insérez la vitre intérieure, numéro imprimé en bas.

Veillez, ce faisant, à ce que les joints latéraux soient bien en place et à ce que la vitre soit insérée aussi profondément que possible.



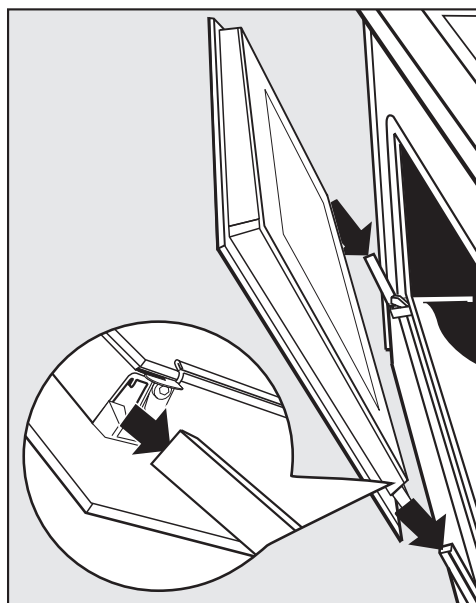
- Mettez les guides en place et revissez la barrette à demeure.

Mise en place de la porte de l'appareil



- Placez la barrette, avec le joint, devant les vitres.

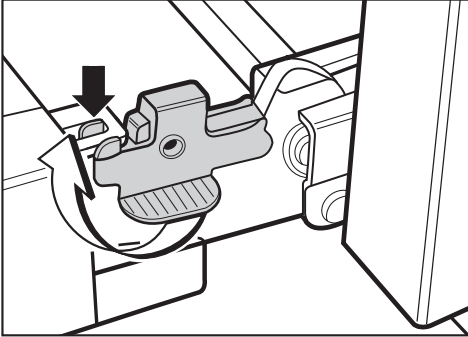
La bonne assise du joint assure la parfaite étanchéité de la porte aux buées durant la cuisson.



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

Veillez à ce que la porte ne se bloque pas.

- Ouvrez entièrement la porte.

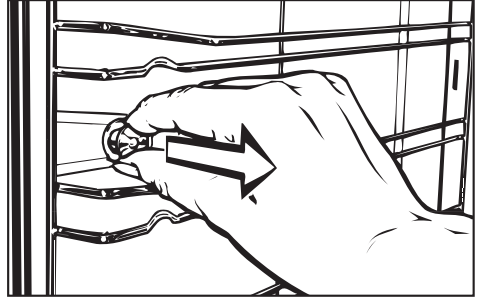


- Verrouillez à nouveau les deux étriers de blocage par un mouvement tournant. Pour ce faire, tournez les étriers à l'horizontale, jusqu'à la butée. Le taquet à ressort situé sur l'étrier de blocage doit s'accrocher dans le collier de la porte.

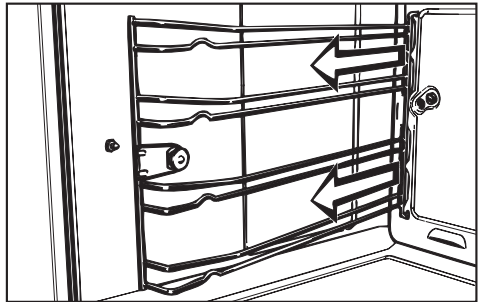
Les étriers de blocage doivent impérativement être reverrouillés après le nettoyage. Sinon, la porte pourrait sortir de ses supports et être endommagée.

Pour retirer les grilles supports

Les corps de chauffe doivent être déclenchés et avoir refroidi.
Risque de brûlure !



- Tirez le bouton de fixation vers l'avant.



- Retirez les grilles supports.

Le **remontage** s'effectue dans l'ordre inverse des opérations. Remontez soigneusement les pièces.

Nettoyage et entretien

Pour retirer la paroi arrière et la tôle voûte

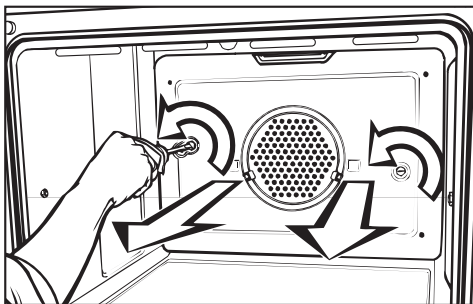
Les corps de chauffe doivent être déclenchés et avoir refroidi.
Risque de brûlure !

En fonction du degré d'encrassement, vous pouvez retirer les pièces émaillées catalytiques pour les nettoyer.

Respectez les conseils de nettoyage et d'entretien.

– Paroi arrière

- Retirez les grilles supports.



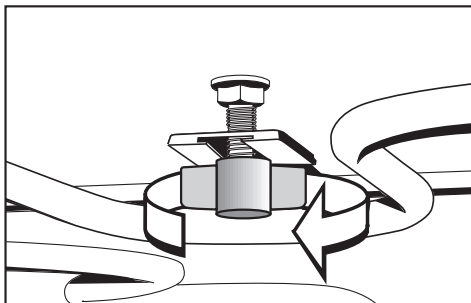
- Enlevez les vis et sortez la paroi arrière.

Le four ne doit pas être utilisé sans la paroi arrière.
Risque de blessure !

Le **remontage** s'effectue dans l'ordre inverse des opérations. Remontez soigneusement les pièces.

– Tôle voûte

- Retirez les grilles supports.



- Desserrez l'écrou à oreilles.

Ne forcez pas pour abaisser le corps de chauffe.
Cela pourrait l'endommager.

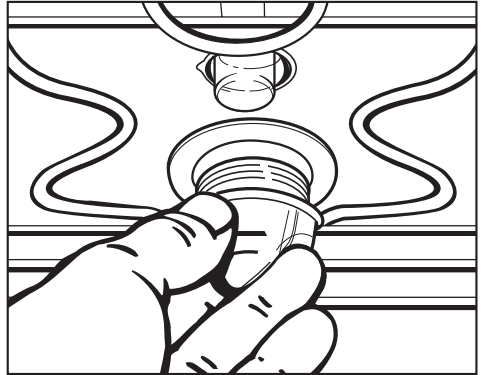
- Retirez la tôle voûte.

Le **remontage** s'effectue dans l'ordre inverse des opérations. Remontez soigneusement les pièces.

Que faire en cas de dérangement ?

Les travaux d'installation et de maintenance ainsi que les réparations ne doivent être confiés qu'à des spécialistes qualifiés.

Tous travaux d'installation, de maintenance ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant ne saurait engager sa responsabilité.



Vous pouvez cependant remédier vous-même aux anomalies suivantes :

Que faire lorsque . . .

. . . le four ne chauffe pas ?

Vérifiez

- que vous avez bien sélectionné un mode de fonctionnement **et** une température,
- si les fusibles de l'installation domestique ont sauté. Faites appel au service après-vente Miele.

. . le chauffage fonctionne, mais pas l'éclairage de l'enceinte de cuisson ?

L'ampoule est défectueuse.

- Isolez l'appareil du secteur : débranchez la fiche de l'appareil ou déclenchez les fusibles de l'installation domestique.

- Dévissez le cache de l'ampoule et la bague d'étanchéité.

- Remplacez l'ampoule, vous pouvez vous en procurer une auprès du service après-vente.

Munissez-vous de l'ampoule défectueuse lorsque vous allez en acheter une nouvelle, afin d'obtenir le modèle et la forme qui conviennent (230 V, 25 W, E 14, thermorésistance jusqu'à 300 °C).

Le **remontage** s'effectue dans l'ordre inverse des opérations. Remontez soigneusement les pièces.

. . . des taches de couleur rouge apparaissent sur l'émail catalytique ?

Lors du rôtissage sur la grille, il arrive que des épices soient entraînées par le courant d'air et qu'elles se déposent sur les parois intérieures. La catalyse n'élimine pas ces taches. Elles s'enlèvent à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une brosse douce.

Que faire en cas de dérangement ?



... après une opération de cuisson, on entend un bruit de fonctionnement ?

Il ne s'agit pas d'une défaillance ! Pour éviter que de la condensation ne se dépose, après l'arrêt du four, dans l'enceinte, sur le tableau de commande ou sur l'armoire d'encastrement, le ventilateur de refroidissement tourne encore pendant quelque temps. Une fois que la température du four est descendue en dessous d'une certaine valeur, le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement.

La température baisse plus vite si l'on ouvre la porte de l'appareil, entièrement ou partiellement.

... le gâteau ou la pâtisserie ne sont pas encore cuits bien que la durée indiquée dans le tableau pour la cuisson de pâtisserie soit écoulée ?

Vérifiez

- si vous avez sélectionné la bonne température de cuisson.
- si vous avez modifié la recette. Si vous avez rajouté du liquide ou des œufs, le temps de cuisson sera plus long, car la pâte est plus humide.
- si le filtre à graisse ne se trouve pas devant la soufflerie lorsque vous utilisez les modes Chaleur tournante Plus  ou Cuisson intensive  pour cuire des pâtisseries. Dans ce cas, la durée de cuisson se prolonge de 10 à 15 minutes.


... le gâteau ou la pâtisserie ne sont pas brunis de manière uniforme ?

Il y a toujours des différences de brunissement.

Si la différence de brunissement est très marquée, vérifiez,

lors de la cuisson en mode **Chaleur tournante Plus**  :

- si la température réglée n'est pas trop élevée,
- si le filtre à graisse se trouve devant la soufflerie,
- si le niveau d'insertion choisi est approprié ;

lors de cuisson en mode **Chaleur solevoûte**  :

- le matériau et la couleur du moule. Les moules de couleur claire, à parois réfléchissantes, ne sont pas vraiment appropriés.
- si le niveau d'insertion choisi est approprié.

... une panne de courant est survenue. Au lieu de l'heure, "12:00" et le triangle ▲ situé au-dessous du symbole ⊕ clignotent à l'affichage ?

En raison de la panne de courant, toutes les données horaires ont été effacées.

- Entrez de nouveau l'heure et les temps de cuisson éventuellement programmés.

... lors de l'arrêt du signal sonore à l'aide de la touche , 0:00 apparaît à l'affichage de la minuterie ?

Il ne s'agit pas d'une défaillance ! L'heure s'affichera peu après.

Pour des défaillances auxquelles vous ne pouvez pas remédier vous-même, contactez

votre centre de service

Spreitenbach :

Téléphone 0 800 800 222

Fax 056 / 417 29 04

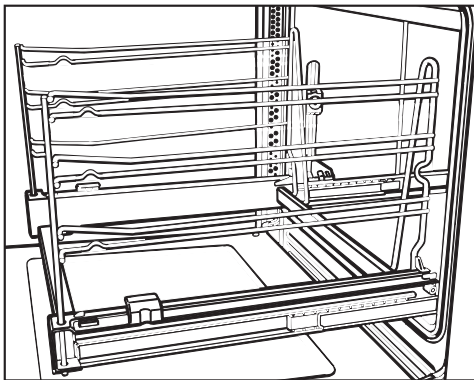
Veillez indiquer la désignation du modèle et le numéro de série de votre appareil au service après-vente. Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique visible sur la partie inférieure de l'enceinte du four lorsque la porte est ouverte.

Indiquez aussi la désignation du modèle et le numéro de série de votre plan de cuisson.

Accessoires disponibles en option

Vous pouvez vous procurer ces accessoires auprès de votre agent ou du service après-vente Miele.

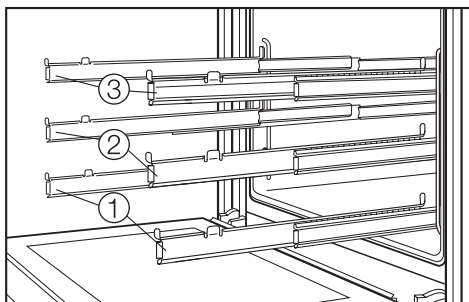
Chariot télescopique



Le chariot télescopique à quatre niveaux peut être entièrement retiré du four.

Vous avez ainsi une excellente vue de l'ensemble des aliments.

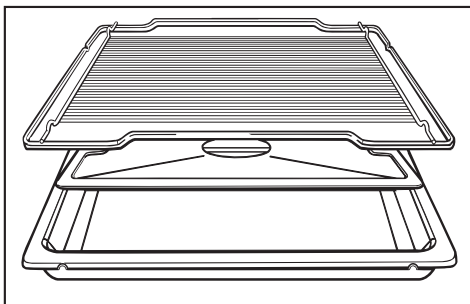
Rails télescopiques



Les rails télescopiques vous offrent trois niveaux d'insertion.

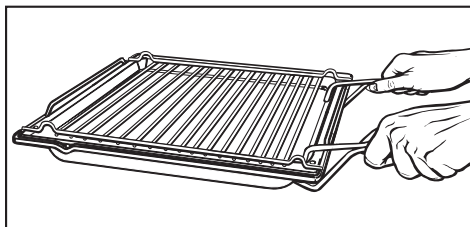
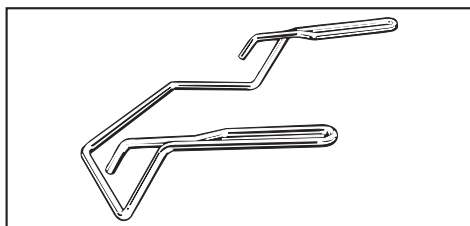
Chaque niveau peut être entièrement retiré du four, ce qui permet d'avoir une excellente vue de l'ensemble des aliments.

Protection contre les projections



La tôle de protection contre les projections se place dans la tôle universelle. Lorsque vous faites griller ou rôtir sur la grille, la tôle de protection évite que le jus de viande qui s'écoule ne brûle, afin que vous puissiez l'utiliser.

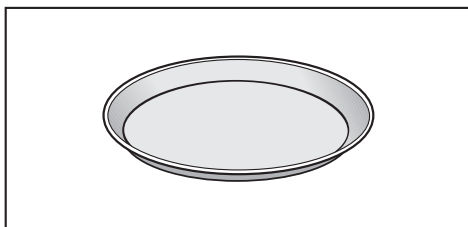
Poignée



La poignée vous permet de retirer facilement la tôle universelle, la tôle à pâtisserie et la grille.

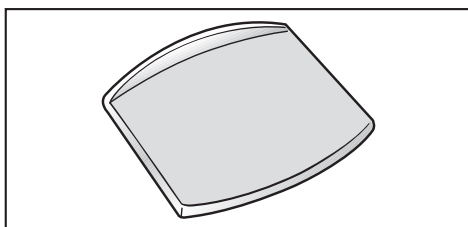
Accessoires disponibles en option

Moule à pizza



Ce moule rond se prête bien à la préparation de pizzas, de gâteaux plats à base de pâte levée ou de pâte travaillée, de tartes sucrées et juteuses, de desserts gratinés, de pitas et galettes, ainsi qu'au réchauffage de pizzas et de gâteaux surgelés.

Pierre de cuisson

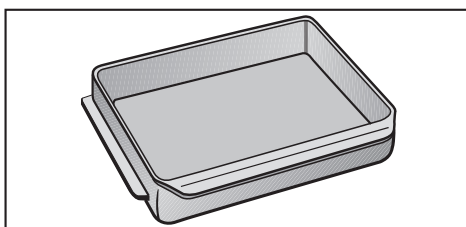


La pierre de cuisson vous permet d'obtenir un résultat de cuisson optimal pour les plats qui doivent avoir un fond croustillant, comme les pizzas, les quiches, le pain, les petits pains, les pâtisseries piquantes ou plats du même type.

La pierre de cuisson se compose de pierre réfractaire émaillée. Elle se pose sur la grille.

Une pelle en bois non traité permet de déposer et de retirer les aliments du four.

Rôtissoire



Contrairement aux autres rôtissoires, celle-ci peut être insérée directement dans les grilles supports du four. Comme la tôle à pâtisserie, elle est équipée d'une sécurité anti-extraction. La surface de la rôtissoire est recouverte d'un revêtement anti-adhésif.

La rôtissoire existe en 22 et 35 cm de profondeur.

Les couvercles correspondants sont disponibles séparément.

Parois latérales émaillées catalytiques

Elles se placent derrière les grilles supports et protègent les parois de l'enceinte de cuisson des salissures survenant durant la cuisson.

Lors de la commande, indiquez toujours le type de votre appareil et précisez s'il est équipé de grilles supports, de rails télescopiques ou d'un chariot télescopique.

Module de chauffage pour tiroir à accessoires

Les appareils dotés d'un tiroir à accessoires peuvent être équipés ultérieurement d'un module de chauffage.

Le tiroir à accessoires peut alors servir au chauffage préalable de la vaisselle.

Branchement électrique

Le branchement de l'appareil au secteur ne doit être effectué que par un électricien concessionnaire agréé connaissant et respectant scrupuleusement les prescriptions de l'ASE et du fournisseur d'électricité.

Avant le raccordement, vérifiez que la **tension indiquée** sur la plaque signalétique correspond bien à la **tension secteur** du lieu d'installation.

Il est recommandé de procéder au **raccordement au moyen d'une prise**, car le service après-vente en est facilité.

Si la prise n'est plus accessible pour l'utilisateur ou si un **branchement fixe** est prévu, il faut disposer, côté installation, d'un dispositif de sectionnement omnipôles.

Ce dispositif de sectionnement peut être un interrupteur présentant un intervalle d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

En font partie les interrupteurs et disjoncteurs LS dont la commande permet de séparer tous les pôles du secteur.

Afin d'augmenter la sécurité, il est recommandé de brancher en amont de l'appareil un disjoncteur de protection FI à courant de déclenchement de 30 mA.

Lors de toute demande adressée au centre de service Miele, veuillez toujours indiquer le voltage (tension) ainsi que le type et le numéro de fabrication de votre appareil.

En cas de modification du raccordement ou d'échange du câble d'alimentation, il faut utiliser un câble du type H 05 VV-F ou H 05 RR-F présentant une section adéquate.

Conditions préalables au montage

La cuisinière à encastrer / le four doit être posé(e) selon les indications de montage, à raison de la norme d'installation basse tension 47.330.

Les éléments situés dans l'espace ménagé au-dessous des points de cuisson doivent être faits de matériau incombustible ou présenter un écart d'au moins 10 cm par rapport à l'arête inférieure des points de cuisson.

Les parois et plafonds inflammables se trouvant au-dessus des points de cuisson doivent posséder un revêtement pare-feu conforme aux dispositions cantonales et aux prescriptions de la police du feu de la région.

L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact avec des éléments sous tension.

Cuisinière

Le câble d'alimentation ne fait pas partie de la livraison.

La cuisinière doit être raccordée avec un câble d'alimentation de type H 05 W-F ou H 05 RR-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.

Voir la plaque signalétique pour la puissance maximale de raccordement.

Plans de cuisson combinables

Les cuisinières Miele ne doivent être combinées qu'avec les plans de cuisson indiqués par Miele.

Votre agent ou le service après-vente Miele vous renseigneront volontiers sur les possibilités de combinaison.

Four

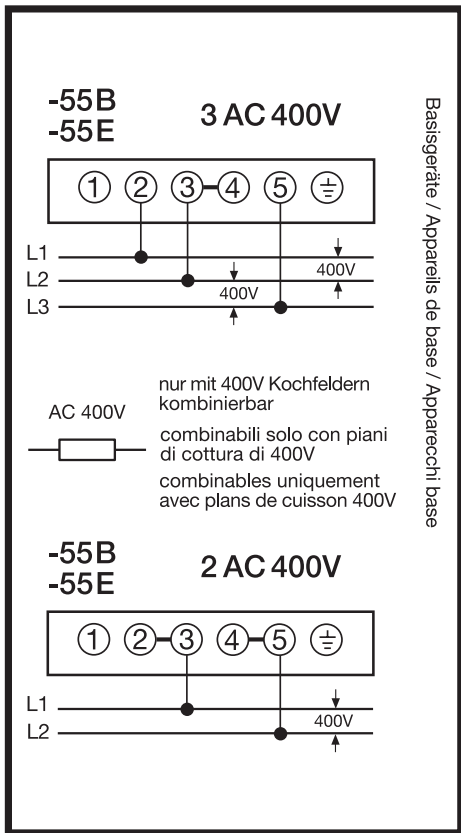
Le four doit être raccordé avec un câble d'alimentation de type H 05 VV-F ou H 05 RR-F avec une section adaptée conformément au schéma de raccordement.

Voir la plaque signalétique pour la puissance maximale de raccordement.

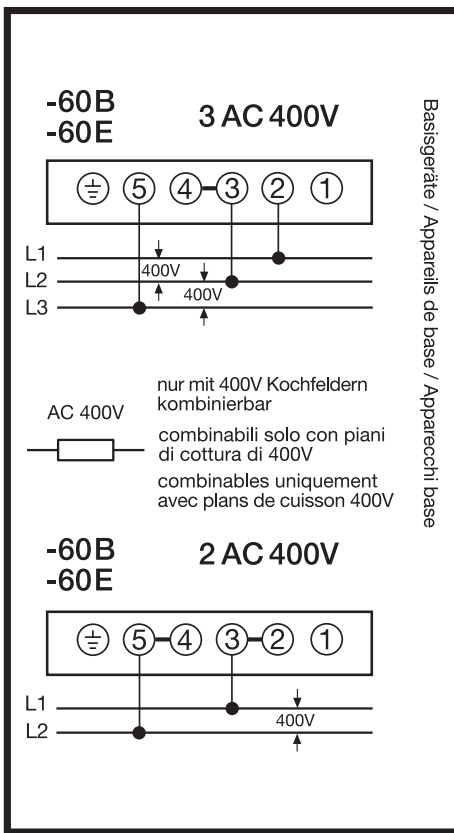
Branchement électrique

Schéma de raccordement

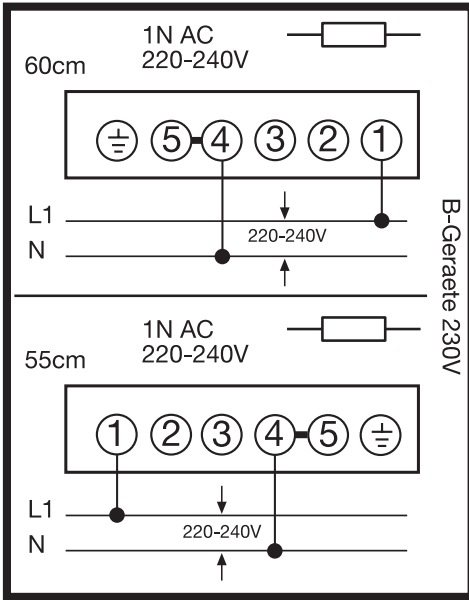
E-55/B-55, 400 V



E-60/B-60, 400 V

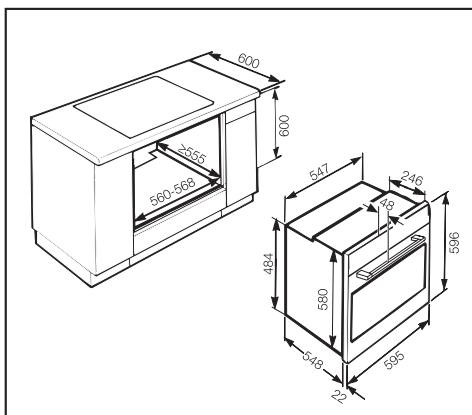


B-55, 230 V



Encastrement de la cuisinière (60 cm)

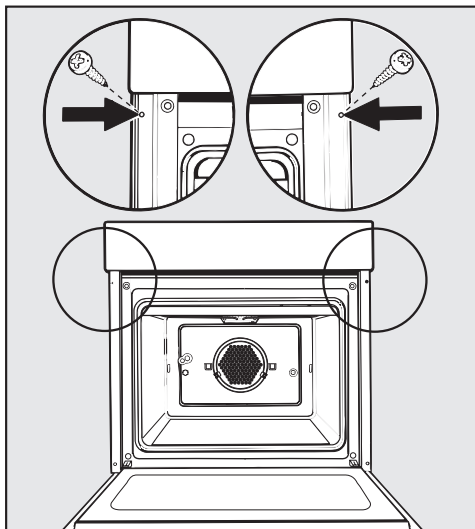
Ne montez pas de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement. Ces baguettes empêchent l'amenée d'air frais dans l'appareil !



Mettez la prise secteur hors tension. Respectez le schéma de raccordement figurant sur la cuisinière !

- Procédez au raccordement électrique de la cuisinière.
- Placez la cuisinière devant l'armoire basse.
- Branchez la fiche du plan de cuisson déjà encastré dans le connecteur de la cuisinière.
- Faites glisser la cuisinière dans le meuble inférieur et ajustez sa position.

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec l'appareil pour fixer celui-ci à l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus longues pour les appareils de 60 cm.

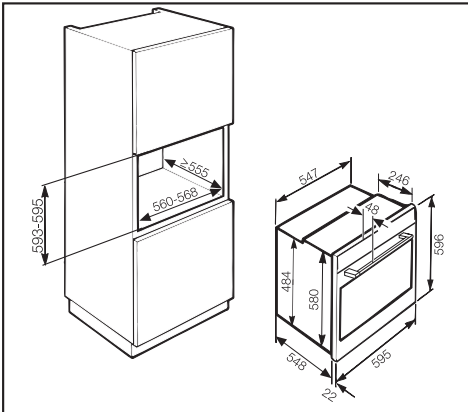


- Ouvrez la porte de l'appareil et fixez la cuisinière aux parois latérales de l'armoire à l'aide des deux vis les plus longues.

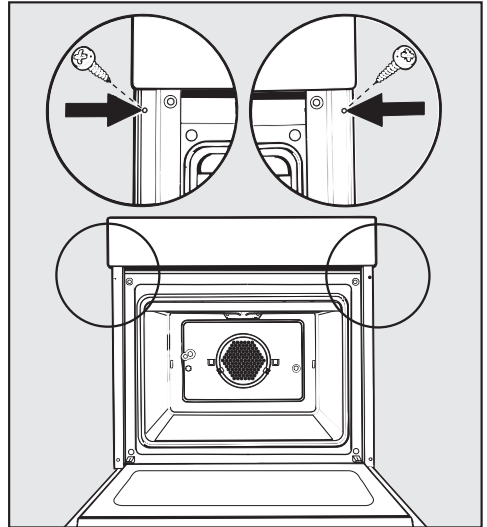
Cet appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré.

Encastrement du four (60 cm)

Ne montez pas de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement. Ces baguettes empêchent l'amenée d'air frais dans l'appareil !



Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec l'appareil pour fixer celui-ci à l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus longues pour les appareils de 60 cm.



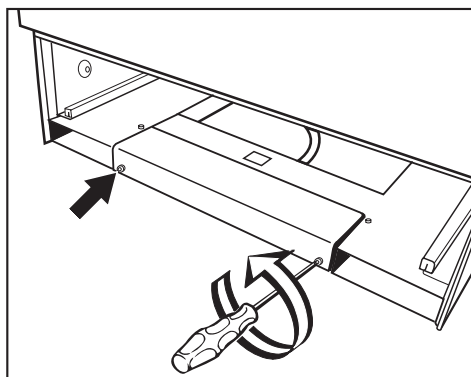
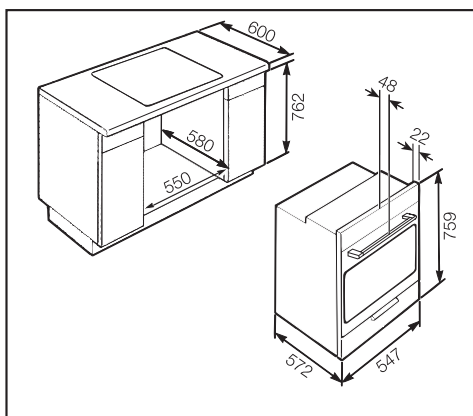
Mettez la prise secteur hors tension.

- Procédez au raccordement électrique du four.
- Faites glisser le four dans l'armoire d'encastrement et ajustez sa position.
- Ouvrez la porte de l'appareil et fixez le four aux parois latérales de l'armoire à l'aide des deux vis les plus longues.

Cet appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été encastéré.

Encastrement de la cuisinière (55 cm)

Ne montez pas de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement. Ces baguettes empêchent l'amenée d'air frais dans l'appareil !

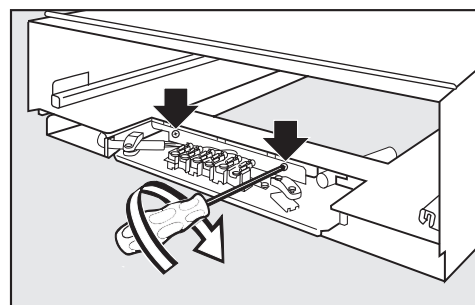
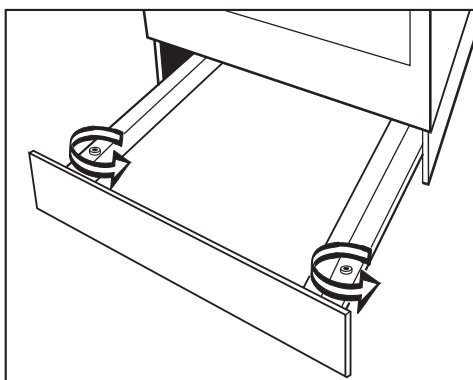


- Enlevez le couvercle de la boîte de raccordement.

Pour faciliter le raccordement de l'appareil, vous pouvez tirer la boîte de raccordement vers l'avant. Procédez comme suit :

Mettez la prise secteur hors tension.

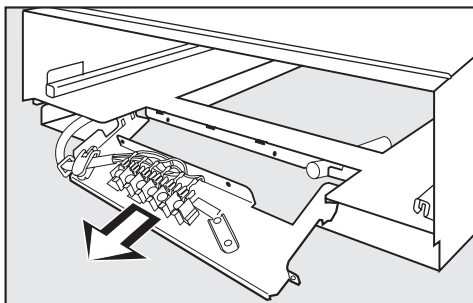
La boîte de raccordement se trouve sous le tiroir de l'appareil.



- Desserrez les vis de raccordement à la tôle de la carrosserie.

- Sortez le tiroir de l'appareil.

Encastrement de la cuisinière (55 cm)

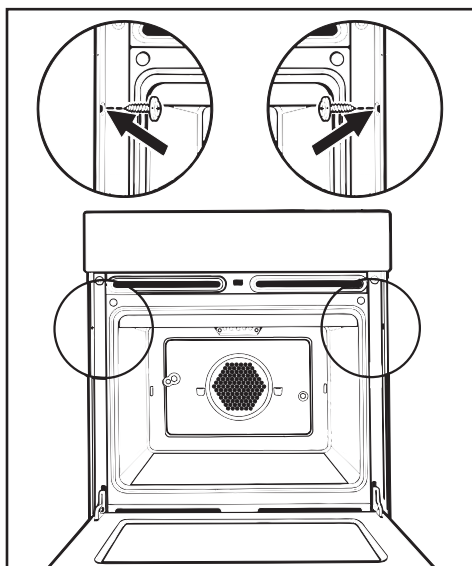


- Tirez la boîte de raccordement vers l'avant.
- Raccordez la cuisinière conformément au schéma de raccordement. La ligne de raccordement doit être posée en assurant une décharge de traction.
- Remettez la boîte de raccordement en place et fixez-la de nouveau à la tôle de la carrosserie à l'aide des vis de raccordement.

Ce faisant, veillez à ce que la boîte de raccordement soit bien fixée à la carrosserie.

- Refixez le couvercle de la boîte de raccordement.
- Remettez le tiroir en place.
- Placez la cuisinière devant l'armoire basse.
- Branchez la fiche du plan de cuisson dans le connecteur.
- Faites glisser la cuisinière dans son armoire d'encastrement jusqu'à la barrette à buées et ajustez sa position.

Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec l'appareil pour fixer celui-ci à l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus courtes pour les appareils de 55 cm.

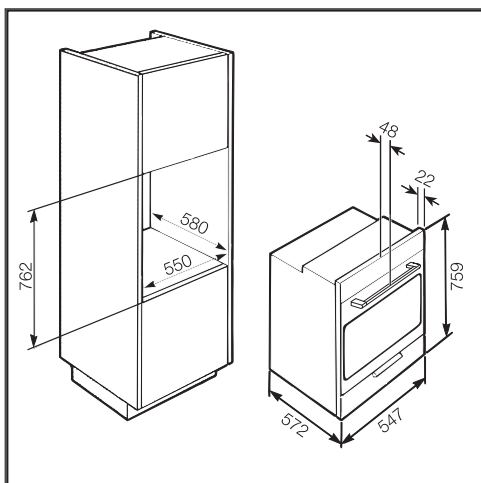


- Ouvrez la porte du four et vissez la cuisinière aux parois latérales de l'armoire avec les deux vis les plus courtes, au travers de la barrette à buées. Veillez ce faisant à ce que l'angle de la tôle se trouve bien à la hauteur des alésages pratiqués dans la barrette à buées.

Cet appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été encastéré.

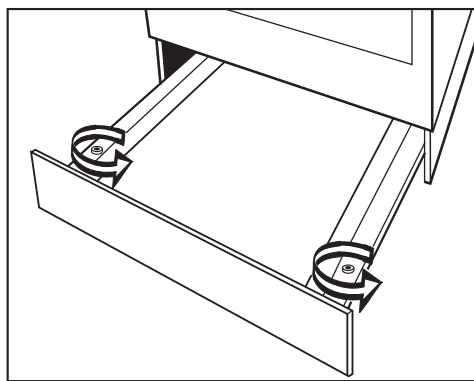
Encastrement du four (55 cm)

Ne montez pas de baguettes d'isolation thermique sur l'armoire d'encastrement. Ces baguettes empêchent l'amenée d'air frais dans l'appareil !

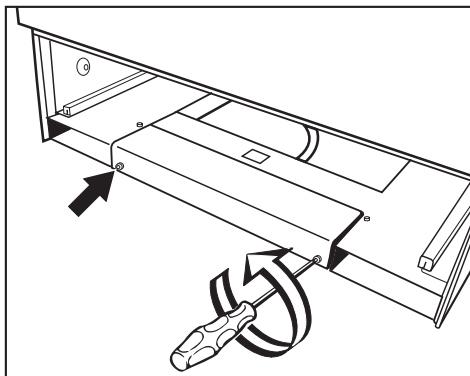


Mettez la prise secteur hors tension.

La boîte de raccordement se trouve sous le tiroir de l'appareil.

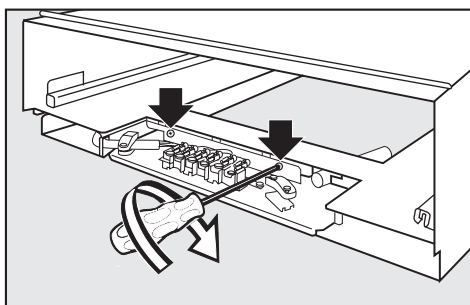


■ Sortez le tiroir de l'appareil.



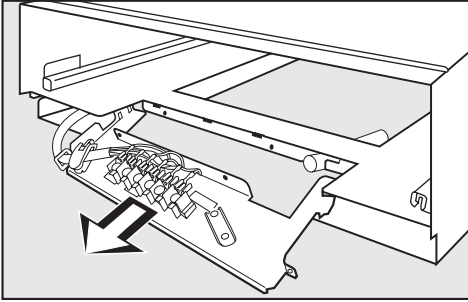
■ Enlevez le couvercle de la boîte de raccordement.

Pour faciliter le raccordement de l'appareil, vous pouvez tirer la boîte de raccordement vers l'avant. Procédez comme suit :



■ Desserrez les vis de raccordement à la tôle de la carrosserie.

Encastrement du four (55 cm)



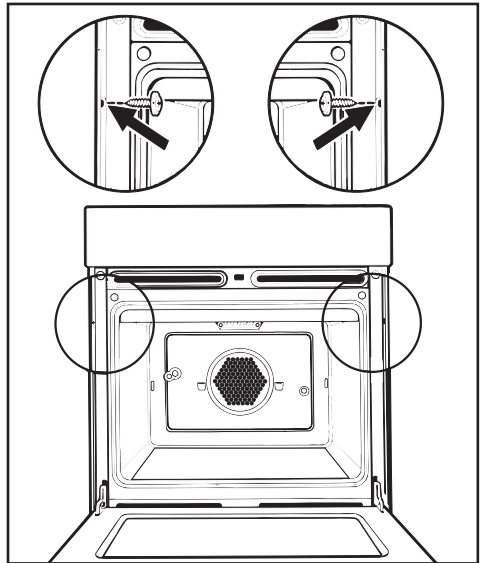
Deux paires de vis de longueur différente sont fournies avec l'appareil pour fixer celui-ci à l'armoire d'encastrement. Utilisez les vis les plus courtes pour les appareils de 55 cm.

- Tirez la boîte de raccordement vers l'avant.
- Raccordez le four conformément au schéma de raccordement. La ligne de raccordement doit être posée en assurant une décharge de traction.
- Remettez la boîte de raccordement en place et fixez-la de nouveau à la tôle de la carrosserie à l'aide des vis de raccordement.

Ce faisant, veillez à ce que la boîte de raccordement soit bien fixée à la carrosserie.

- Refixez le couvercle de la boîte de raccordement.
- Remettez le tiroir en place.

Faites glisser le four dans son armoire d'encastrement jusqu'à la barrette à buées et ajustez sa position.



- Ouvrez la porte du four et vissez celui-ci aux parois latérales de l'armoire avec les deux vis les plus courtes, au travers de la barrette à buées. Veillez ce faisant à ce que l'angle de la tôle se trouve bien à la hauteur des alésages pratiqués dans la barrette à buées.

Cet appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été encastéré.



Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : <http://www.miele.ch>

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : <http://www.miele.ch>

Miele & Cie. KG

D-33325 Gütersloh
Téléphone (05241) 89-0 – fax (05241) 89-2090
Internet : <http://www.miele.de>