

Instructions d'utilisation



Four H 373-2 B

Pour prévenir les accidents
et éviter d'endommager l'appareil,
veuillez lire ces instructions
avant l'installation ou l'utilisation.



Table des matières

| | |
|--|----|
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES | 4 |
| Description de l'appareil | 8 |
| Accessoires | 9 |
| Grilles | 9 |
| Lèchefrite et plateau antiéclaboussure | 9 |
| Tournebroche | 10 |
| Sonde | 10 |
| Filtre à graisse | 10 |
| Commandes | 11 |
| Dispositif d'économie d'énergie | 12 |
| Avant la première utilisation | 13 |
| Fonctionnement du four | 14 |
| Interruption de la cuisson / arrêt du four | 14 |
| Réglage de la température par défaut | 15 |
| Pour programmer l'heure | 17 |
| Pour masquer l'heure | 17 |
| Pour visualiser l'heure | 17 |
| Programmer le temps de cuisson | 18 |
| Pour programmer une durée de cuisson avec arrêt automatique | 19 |
| Pour régler la durée de la cuisson et l'heure à laquelle le four doit s'éteindre, 19 | |
| Indiquer l'heure du début et la durée de la cuisson | 20 |
| Comment vérifier, modifier et annuler les temps de cuisson enregistrés | 20 |
| Pour annuler un programme | 21 |
| Réglage de température personnalisé | 22 |
| Chauffage accéléré | 23 |
| Désactiver le dispositif de chauffage accéléré | 23 |
| Réglage de la minuterie | 24 |
| Guide des programmes | 25 |
| Cuisson | 26 |
| Rôtissage | 30 |
| Conseils pour le rôtissage | 31 |
| Utilisation de la sonde lors du rôtissage | 32 |
| Recommandations pour le rôtissage | 35 |
| Brunissage | 36 |
| Conseils pour le brunissage | 39 |
| Recommandations pour le brunissage | 40 |

Table des matières

| | |
|--|----|
| Décongélation ("Defrost") | 41 |
| Conseils pour la décongélation | 41 |
| Nettoyage et entretien | 42 |
| PerfectClean | 43 |
| Revêtement catalytique | 44 |
| Enlever la porte du four | 46 |
| Enlever les rails | 47 |
| Enlever la paroi arrière | 47 |
| Abaisser l'élément du haut | 48 |
| Enlever le dispositif de protection | 48 |
| Changement de l'ampoule | 50 |
| Activer ou désactiver une fonction supplémentaire | 52 |
| Questions fréquemment posées | 54 |
| Service après-vente | 57 |
| Accessoires optionnels | 58 |
| Instructions d'installation | 61 |
| Protection de l'environnement | 62 |
| Enlèvement des produits d'emballage | 62 |
| Mise au rebut de votre ancien appareil | 62 |
| Branchement électrique | 63 |
| Installation du four | 64 |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

Utilisez-le uniquement aux fins auxquelles il a été conçu. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation.

Cet appareil répond aux exigences actuelles en matière de sécurité. L'utilisation inappropriée de cet appareil peut causer des blessures corporelles et des dommages matériels.

Veillez lire toutes les instructions du four avant de l'installer ou de l'utiliser pour la première fois.

Conservez ces instructions dans un lieu sûr et transmettez-les à tout utilisateur ultérieur.

Installation

■ Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du système d'alimentation électrique de la résidence. Ces données doivent correspondre afin d'éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil. Dans le doute, consultez un électricien qualifié.

■ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié.

Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages causés par l'absence d'une installation de mise à la terre ou une installation déficiente, ou le non-respect des normes régionales et nationales en matière d'électricité.


■ Le four doit absolument être encastré avant d'être mis en marche.

■ L'installation et les travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien de service autorisé Miele. Tout travail effectué par des personnes non qualifiées pourrait s'avérer dangereux et annuler la garantie.

■ Avant d'installer ou de réparer l'appareil, coupez l'alimentation électrique de la zone de travail en fermant le disjoncteur ou en coupant l'alimentation principale.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation du four

 **AVERTISSEMENT** : Les fours peuvent produire une chaleur intense et donc causer des brûlures.

■ Empêchez les enfants de s'approcher de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.

■ Portez des gants de cuisine thermorésistants lorsque vous mettez des aliments au four, les tournez ou les retirez du four. L'élément supérieur et les grilles peuvent devenir très chauds et donc causer des brûlures.

■ Pour prévenir les brûlures, déplacez toujours les grilles à la hauteur désirée lorsque le four est encore froid.

■ Ouvrez toujours la porte avec précaution. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de mettre des aliments au four ou de les en retirer.

■ Pour prévenir les brûlures, laissez refroidir l'élément avant de le nettoyer à la main.

■ Ne nettoyez que les pièces décrites dans le présent manuel.

■ Attention : Les éléments peuvent être chauds même s'ils ne sont pas incandescents. Durant l'utilisation, et même après, ne laissez pas des vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidi. Certaines composantes externes du four, comme le hublot, les événements et le tableau de commande, peuvent aussi devenir chaudes.

■ Le joint d'étanchéité de la porte est essentiel pour assurer l'étanchéité de l'appareil. Faites attention de ne pas le froter, l'endommager ou le déplacer. Nettoyez le joint d'étanchéité avec de l'eau tiède savonneuse seulement.

■ Ne bouchez pas les événements du four.

■ Ne laissez pas des objets métalliques (papier aluminium, casseroles en métal) ou la sonde entrer en contact avec l'élément.

■ Ne glissez pas des casseroles ou des poêlons sur la sole du four. Vous pourriez en égratigner la surface.

■ Ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte ouverte du four. La porte peut supporter un poids maximal de 33 lb (15 kg).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

■ Ne chauffez pas au four des contenants d'aliments fermés, car la pression pourrait s'accumuler et les faire exploser.

■ Ne versez jamais d'eau sur des aliments dans un plateau ou poêlon chaud ou sur des aliments placés directement dans le four, car vous pourriez vous ébouillanter ou vous brûler gravement avec la vapeur et la variation subite de température pourrait endommager l'émail.

■ Utilisez ce four uniquement pour la cuisson. Ne vous en servez pas comme sècheuse, four à céramique, déshumidificateur, etc. Les gaz ou vapeur provenant de colles, de plastiques ou de substances ou liquides inflammables pourraient être dangereux.

■ Couvrez tous les aliments cuits laissés dans le four pour les garder au chaud. Cela évitera toute condensation d'humidité à l'intérieur du four. Une condensation excessive ou persistante pourrait endommager le four.

■ N'utilisez que la sonde Miele fournie avec le four. Communiquez avec le Service technique Miele si vous devez acheter une nouvelle sonde.

■ Retirez la sonde du four lorsque vous ne vous en servez pas. Les températures élevées utilisées notamment pour le brunissage pourraient endommager la sonde.

■ N'utilisez jamais de feuilles d'aluminium pour recouvrir la sole du four ni ne placez de casseroles, de poêlons ou de tôles à biscuits directement sur celle-ci lorsque vous utilisez les réglages "Surround" (éléments haut-bas), "Bottom Heat" (élément du bas) ou "Intensive" (cuisson intensive), car l'émail de la sole pourrait craqueler.

■ Ne rangez jamais les liquides ou substances inflammables dans le four, au-dessus ou au-dessous de celui-ci, ou près des surfaces de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Renseignements généraux

■ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composantes électriques et causer un court-circuit.

■ Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans un lieu où un four est en marche. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur n'importe quelle partie du four. Attention : Ne rangez pas d'objets qui pourraient intéresser les enfants dans les armoires au-dessus du four. Les enfants pourraient se blesser en grim pant sur le four pour tenter de les atteindre.

■ Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse. La surchauffe de ces produits constitue un risque d'incendie.

■ Ne versez jamais d'eau sur un feu de friture! Éteignez les flammes à l'aide d'un extincteur à poudre chimique ou à mousse de la classe appropriée.

■ Attention aux vêtements amples ou pendants lorsque vous vous servez du four.

■ Ne vous servez pas du four pour chauffer la pièce.

■ Veillez à ce que les cordons d'alimentation électrique des petits électroménagers n'entrent pas en contact avec la porte du four ou ne se coincent pas dans celle-ci.

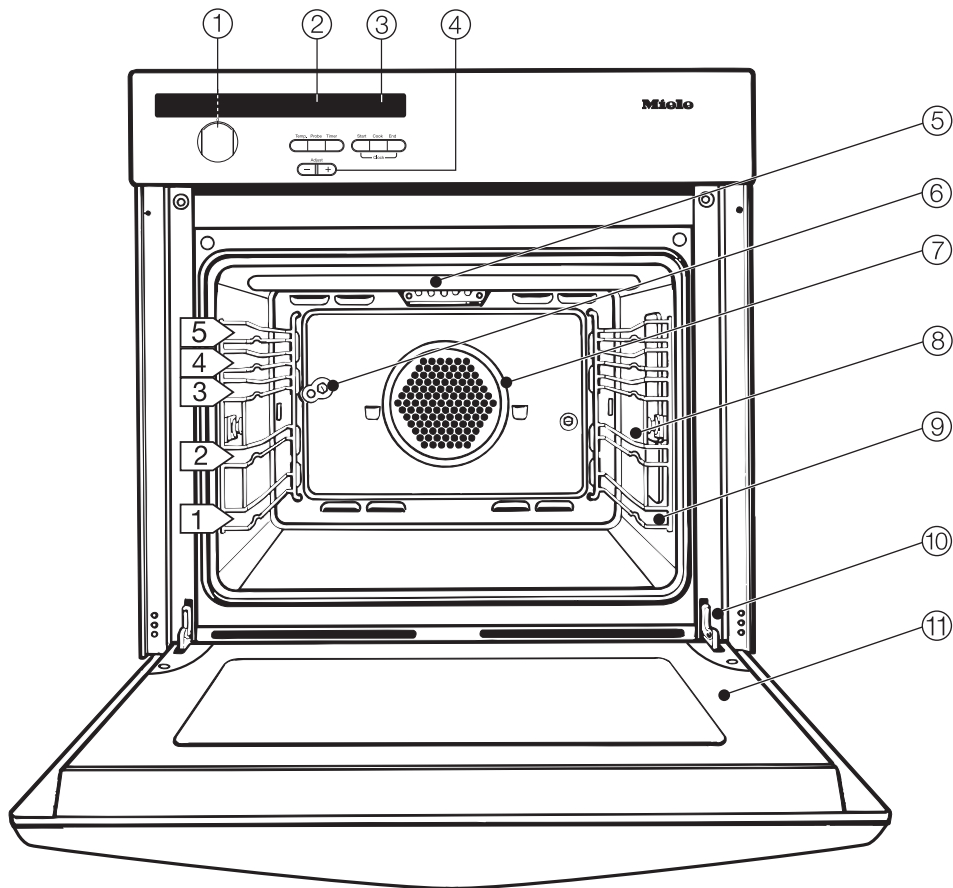
■ Utilisez uniquement des maniques thermorésistantes et sèches. Si vous utilisez des maniques humides sur des surfaces chaudes, vous pourriez vous brûler à cause de la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les huiles. Ne remplacez pas les maniques par des serviettes ou tout autre article rembourré.

■ Assurez-vous toujours que les aliments sont bien cuits avant de les manger.

Mise au rebut d'un four hors d'usage

■ Avant de jeter un appareil hors d'usage, débranchez-le et coupez le cordon d'alimentation. Retirez la porte pour prévenir les accidents.

Description de l'appareil



① Sélecteur de programme

② Écran et boutons-poussoirs

③ Écran de l'horloge/minuterie et boutons-poussoirs

④ Boutons de réglage "+/-"

⑤ Élément supérieur et dispositif de protection

⑥ Moteur du tournebroche

⑦ Ventilateur

⑧ Prise de la sonde

⑨ Rails antibasculement à cinq hauteurs

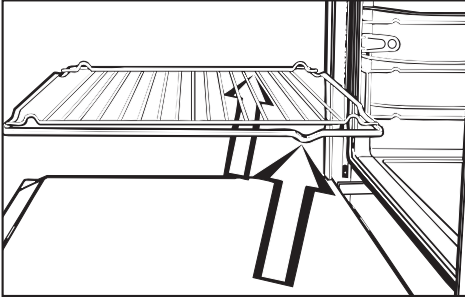
⑩ Commutateur de contact de la porte*

⑪ Porte du four

*Le commutateur éteint l'élément et le ventilateur lorsque la porte s'ouvre pendant que le four est en marche.

Accessoires

Grilles

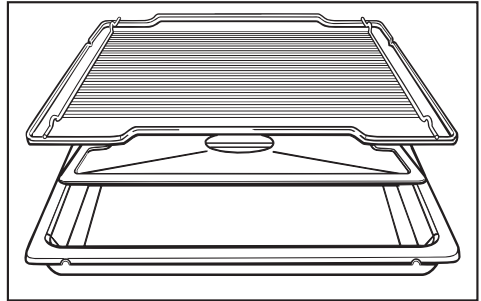


Les grilles comportent des butées de sécurité qui les empêchent de sortir complètement du four lorsque celui-ci est en marche.

Au moment d'insérer une grille, vérifiez toujours que les butées sont à l'arrière.

Pour enlever une grille, soulevez-la puis tirez-la.

Lèchefrite et plateau antiéclaboussure



La lèchefrite est parfaite pour recevoir la graisse et les jus provenant de la viande ou de la volaille rôtie ou grillée sur la grille.

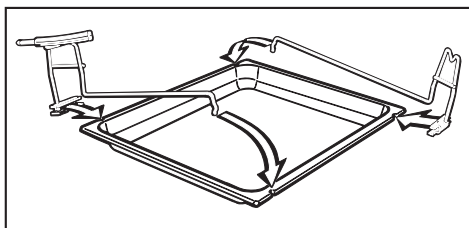
Elle peut également servir de plateau de cuisson.

Vous pouvez placer le plateau antiéclaboussure dans la lèchefrite pour réduire les éclaboussures de graisse provenant de la viande ou de la volaille.

La lèchefrite et le plateau antiéclaboussure sont recouverts d'émail Perfect-Clean et se nettoient facilement à l'aide d'une éponge et de savon à vaisselle liquide.

Description de l'appareil

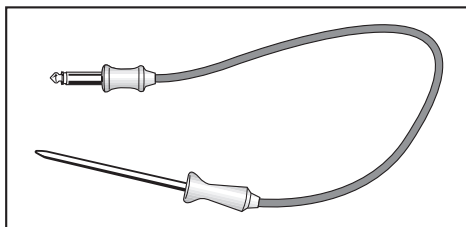
Tournebroche



Le tournebroche permet de griller uniformément les aliments comme la viande farcie, la volaille et les brochettes, tout en ajoutant une touche de finition, car il fait lentement tourner les broches pendant le rôtissage.

Les broches s'insèrent dans les moteurs du tournebroche situés sur la paroi arrière du four.

Sonde

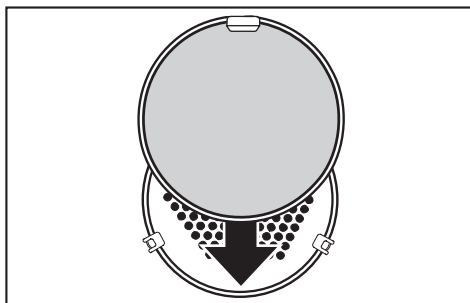


La sonde surveille avec fiabilité la température interne de la viande ou de la volaille pendant le rôtissage.

L'extrémité longue et pointue de la sonde s'insère dans la partie la plus épaisse de la viande, tandis que l'extrémité courte entre dans la prise de la sonde.

Filtre à graisse

Le filtre aide à réduire les dépôts de graisse et de moisissure sur le ventilateur.

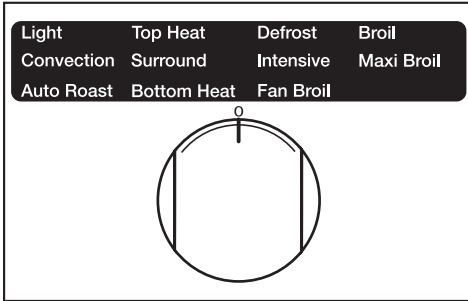


Avant de rôtir ou de griller des aliments, insérez le filtre à graisse devant l'ouverture du ventilateur.

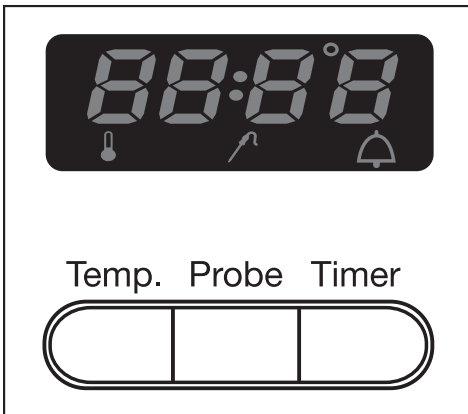
Description de l'appareil

Commandes




Les commandes du four sont accessibles par le sélecteur de programme et les boutons-poussoirs.

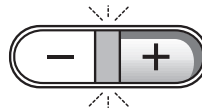


Tournez le sélecteur de programme dans un sens ou dans l'autre pour choisir un programme.



À chaque bouton-poussoir correspond un symbole sur l'écran du four.

| Bouton | commande : | symbole |
|--------|--|---|
| Temp. | les réglages de température du four |  |
| Probe | les réglages de température interne des aliments |  |
| Timer | le réglage de la minuterie |  |



Vous pouvez ensuite régler la température et la durée au moyen des boutons "+" ou "-", soit en appuyant brièvement sur le bouton, pour faire des modifications un chiffre à la fois, soit en maintenant le bouton enfoncé, pour faire avancer les chiffres rapidement.

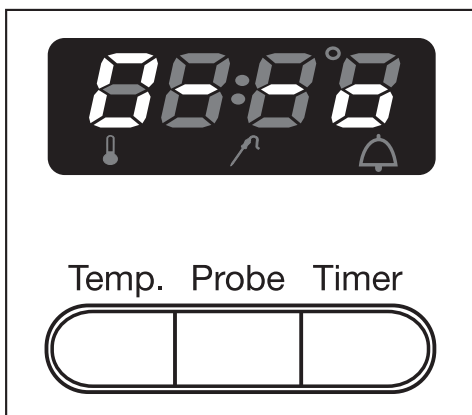
- la température du four est réglable par tranches de 10 °F/5 °C.
- la température interne des aliments est réglable par tranches de 2 °F/1 °C.
- la minuterie est réglable par tranches de une minute.

Quand le voyant s'allume, vous pouvez entrer ou modifier la durée et la température.

Lorsque le voyant s'éteint, le réglage est enregistré temporairement.

Description de l'appareil

Verrou de sécurité pour enfants



Vous pouvez activer le verrou de sécurité pour enfants afin d'empêcher ces derniers de mettre le four en marche.

Pour activer le verrou de sécurité pour enfants :

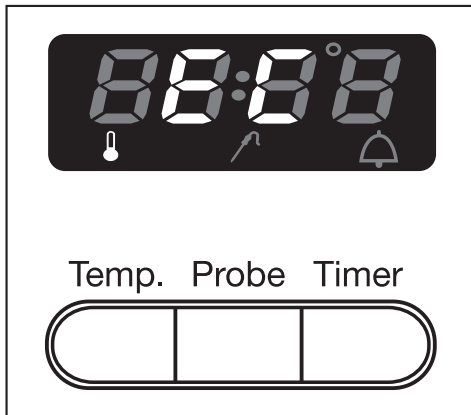
- Vérifiez que le sélecteur de programme est à la position "0" (arrêt).
- Appuyez sur le bouton "Temp." jusqu'à ce qu'une clé s'affiche à l'écran.

Dès que ce symbole apparaît, le four est verrouillé.

Pour désactiver le verrou de sécurité pour enfants :

- Appuyez sur le bouton "Temp." jusqu'à ce que la clé disparaisse de l'écran.

Dispositif d'économie d'énergie



Lorsque vous appuyez sur le bouton "Cook" ou que vous utilisez la sonde, la chaleur résiduelle du four est automatiquement utilisée pour terminer la cuisson afin d'économiser l'énergie.

Juste avant la fin de la cuisson, le four coupe la chaleur et les lettres "EC" s'affichent à l'écran.

Le ventilateur de refroidissement continue à tourner en mode "économie d'énergie", de même que le ventilateur des fonctions de cuisson par convection, si vous en avez choisi une.

Veilleuse

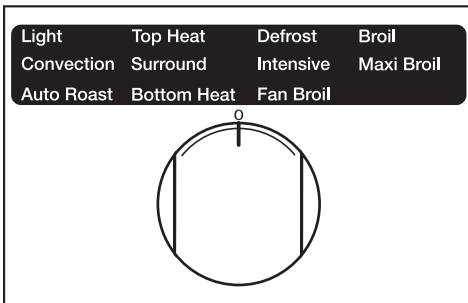
Entre 22 h et 6 h, l'éclairage de l'écran de l'horloge/minuterie diminue automatiquement pour économiser l'énergie.

Réchauffer le four

Un four neuf peut dégager une légère odeur au cours des premières utilisations. Pour éliminer rapidement cette odeur, faites fonctionner le four à température élevée pendant deux heures.

Assurez-vous que la pièce est bien aérée tout au long du processus.

- Avant de mettre le four en marche, retirez tous les accessoires et étiquettes.
- Essayez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif. Séchez l'intérieur du four avec un chiffon doux.



- Tournez le sélecteur de programme à "Convection" (Cuisson par convection).



- Réglez la température à 480 °F (250 °C) au moyen du bouton "+" quand le voyant entre les boutons "+" et "-" est allumé.
- Réglez la minuterie du four en appuyant sur le bouton "Cook".

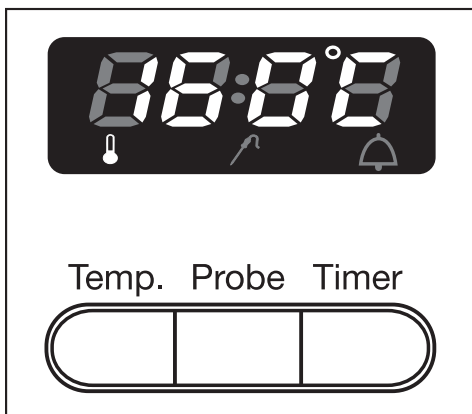
"0:00" s'affiche à l'écran et le voyant entre les boutons "+/-" s'allume.

- Pendant que le voyant est allumé, entrez 2 heures à l'aide du bouton "+".

Le four se met à chauffer dès que le voyant s'éteint.

Fonctionnement du four

- ① Tournez le sélecteur de programme à la position désirée.



La température du four par défaut s'affiche à l'écran et le voyant entre les boutons "+/-" s'allume.

Le four se met à chauffer dès que le voyant entre les boutons "+/-" s'éteint.

- ② Modifiez la température par défaut au besoin.
- ③ Au besoin, laissez préchauffer le four.

Vous pouvez suivre l'augmentation de la température à l'écran.

- ④ Mettez les aliments au four.
- ⑤ Réglez la durée de cuisson.

À la fin de la cuisson

Une tonalité se fait entendre pendant 5 secondes et le symbole "→" clignote.

Pour arrêter la tonalité et éteindre le symbole clignotant :

- Appuyez sur le bouton "Cook".
- Tournez le sélecteur de programme à la position "0".

Interruption de la cuisson / arrêt du four

- Tournez le sélecteur de programme à la position "0".

Le four s'éteint alors et tous les programmes sont annulés.

Exceptions :

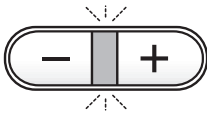
Si la sonde a été insérée dans la prise, le symbole "f" demeure allumé.

Réglage de la température par défaut

Temp. Probe Cook



- Appuyez sur le bouton "Temp.".



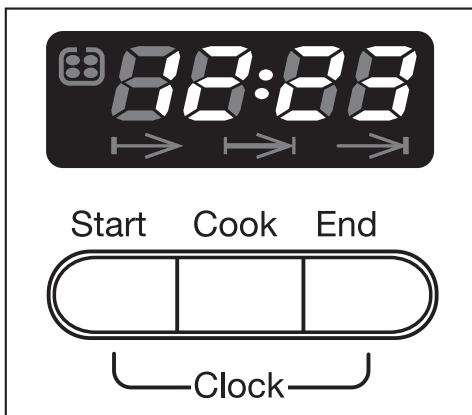
- Réglez la température désirée au moyen des boutons "+/-".

La température par défaut de chacun des programmes peut être réglée selon les plages de température énoncées ci-dessous.

| | |
|--|-------------------------|
| Convection | 90-480 °F (30-250 °C) |
| Auto Roast (rôtissage automatique) | 210-440 °F (100-230 °C) |
| Top Heat (élément du haut) | 90-480 °F (30-250 °C) |
| Surround (éléments haut-bas) | 90-530 °F (30-280 °C) |
| Bottom Heat (élément du bas) | 210-480 °F (100-250 °C) |
| Defrost (décongélation) | 90-120 °F (30-50 °C) |
| Intensive (cuisson intensive) | 120-480 °F (50-250 °C) |
| Fan Broil (brunissage par convection) | 120-500 °F (50-260 °C) |
| Broil (brunissage) | 390-570 °F (200-300 °C) |
| Maxi Broil (brunissage maximum) | 390-570 °F (200-300 °C) |

Fonctionnement du four

L'affichage horaire permet non seulement d'indiquer l'heure, mais aussi d'éteindre ou d'allumer le four automatiquement.



Les boutons poussoirs vous permettent de commander plusieurs fonctions de la minuterie.

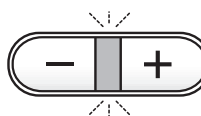
| Bouton | commande: | symbole |
|--------|-----------------------------------|---------|
| Start | Quand démarrer la cuisson. | ⇨ |
| Cook | la durée de la cuisson. | ⇨ |
| End | Quand terminer la cuisson. | ⇨ |



Tout ajout ou réglage de données doit être effectué avec le bouton **"+" ou "-"**.

La modification du démarrage, de la durée ou de la fin de la cuisson ou de l'heure se fait par tranches d'une minute.

Après avoir appuyé sur un des boutons (Start, Cook, End), **le voyant situé entre les boutons "+" et "-" s'allumera**, ce qui vous permettra d'entrer ou de modifier les temps de cuisson.

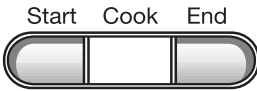


Une fois le voyant éteint, tout ajout ou modification de données sera enregistré.

Pour programmer l'heure

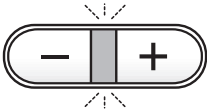
Lorsque l'appareil est branché sur le courant électrique pour la première fois, ou après une panne d'électricité, "12:00" et les symboles "←" et "→" clignotent à l'écran.

Pour régler l'heure :



- Appuyez sur les boutons "Start" et "End" en même temps.

Vous verrez "12:00" s'afficher à l'écran et le voyant entre les boutons "+/-" s'allumer.

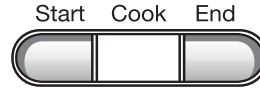


- Lorsque le voyant s'allume, entrez l'heure et les minutes, en appuyant sur le bouton "+" ou "-".

Lorsque le voyant des boutons "+/-" s'éteint, ceci indique que l'heure a été programmée et l'affichage se modifiera toutes les minutes. Les deux points clignotent.

Pour masquer l'heure

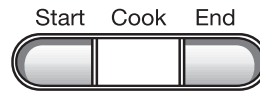
Vous pouvez éteindre l'écran horaire pour économiser de l'énergie.



- Appuyez deux fois de suite en même temps sur les boutons "Start" et "End".

L'heure du jour sera masquée, mais elle fonctionnera toujours sans être affichée.

Pour visualiser l'heure



- Appuyez simultanément une seule fois sur "Start" et "End".

L'heure ne peut être masquée, modifiée ou annulée si la minuterie a été réglée.

(Pour passer à l'heure d'été, reportez-vous à la section "Activer ou désactiver une fonction supplémentaire", fonction 07).

Fonctionnement du four

Programmer le temps de cuisson

Avec la minuterie, le four peut s'éteindre automatiquement ou vous pouvez le régler pour qu'il s'allume et s'éteigne plus tard.

Lorsqu'un programme a été présélectionné, le réglage choisi et le symbole "⏸" s'affichent, ainsi que l'heure et les symboles des temps de cuisson indiqués (⏸, ⏸| ou ⏸|).

Durant la cuisson, la température réelle s'affiche à l'écran du four.

Peu de temps avant la fin de la cuisson le dispositif d'économie d'énergie est activé et le four s'éteint automatiquement.

À la fin de la cuisson

- vous entendrez une tonalité pendant 5 secondes,
- et le symbole "→|" clignote.

Vous pouvez arrêter la tonalité et le symbole clignotant en :

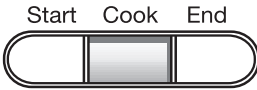
- Appuyant sur le bouton "End".
Si les aliments ne sont pas assez cuits, vous pouvez entrer une durée de cuisson supplémentaire.
- Tournez le sélecteur de programme jusqu'à "0".

Si vous n'annulez pas la tonalité, vous l'entendrez sonner toutes les 5 minutes pendant 1 heure à titre de rappel.

Pour programmer une durée de cuisson avec arrêt automatique

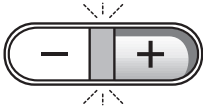
- Choisissez le programme souhaité.

Le four commencera à chauffer.



- Appuyez sur le bouton "Cook".

Le four s'éteint et vous pouvez voir "0:00" à l'écran.



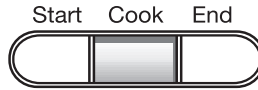
- À l'aide du bouton "+", entrez la durée de cuisson en heures:minutes (jusqu'à 23 heures 59 minutes).

La cuisson démarre dès que le voyant situé entre les boutons "+/-" s'éteint.

Lorsque la durée indiquée est écoulée, la cuisson est terminée.

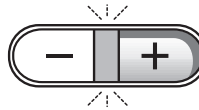
Pour régler la durée de la cuisson et l'heure à laquelle le four doit s'éteindre,

- Sélectionnez le programme souhaité.

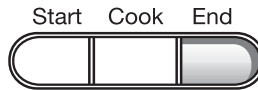


- Appuyez sur le bouton "Cook".

"0:00" s'affiche à l'écran.

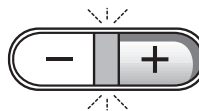


- À l'aide du bouton "+", indiquez le temps de cuisson en heures:minutes (jusqu'à 23 heures 59 minutes).



- Appuyez sur le bouton "End".

L'heure et la durée de cuisson s'afficheront à l'écran.



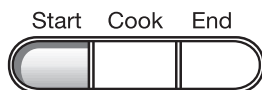
- À l'aide du bouton "+", indiquez l'heure à laquelle vous souhaitez terminer la cuisson.

Une fois que le voyant situé entre les boutons "+/-" s'éteint, ceci indique que la minuterie a été réglée.

Fonctionnement du four

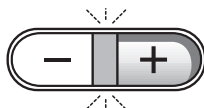
Indiquer l'heure du début et la durée de la cuisson

- Sélectionnez le programme désiré.

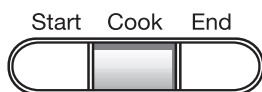


- Appuyez sur le bouton "Start".

"0:00" s'affiche à l'écran.

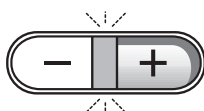


- Utilisez le bouton "+" pour régler l'heure précise du début de la cuisson.



- Appuyez sur le bouton "Cook" pour indiquer la durée de la cuisson.

"0:00" apparaît à l'écran.



- À l'aide du bouton "+", indiquez la durée de la cuisson en heures:minutes.

Si vous avez uniquement programmé l'heure du début de la cuisson, le four commencera à chauffer immédiatement, sauf si vous cuisinez avec la sonde.

Comment vérifier, modifier et annuler les temps de cuisson enregistrés

Il est possible à tout moment de corriger ou modifier les temps de cuisson enregistrés.

- Appuyez sur le bouton qui concerne le temps à vérifier.

"Start"

L'heure du démarrage de la cuisson s'affiche. Elle s'éteint dès que la cuisson commence.

"Cook"

L'écran affiche la durée de la cuisson ou la durée restante si le programme a démarré.

"End"

L'heure de la fin de la cuisson s'affiche.

Pour les modifier

- Appuyez sur le bouton "Start", "Cook" ou "End".

Le voyant situé entre les boutons "+/-" s'allume.

- Utilisez les boutons "+/-" pour enregistrer le nouveau temps.

Lorsque le voyant situé entre les boutons "+/-" s'éteint, la nouvelle valeur choisie est enregistrée. L'heure s'affichera à l'écran.

Note :

Si vous avez appuyé sur un bouton, et qu'aucune valeur n'a été indiquée, mais a été automatiquement calculée par le système, le voyant situé entre les boutons "+/-" ne s'allumera pas.

Vous ne pouvez pas changer cette valeur.

Pour annuler une heure enregistrée

- Pour annuler, appuyez sur le bouton adéquat et utilisez le bouton "-" pour régler l'heure à 0:00".

Si la durée de cuisson a été annulée, ceci annulera automatiquement l'heure de début / de fin, et vice versa. Pour que le four démarre le programme, il faut indiquer de nouvelles durées de cuisson.

Pour annuler un programme

- Tournez le sélecteur de programme jusqu'à "0".

En cas de panne d'électricité, tous les programmes enregistrés seront effacés.

Fonctionnement du four

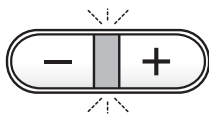
Réglage de température personnalisé

La température par défaut d'un programme peut être modifiée si vous cuisinez souvent avec des températures qui diffèrent des réglages déjà établis (sauf avec le programme "Defrost" (décongélation)).

Pour modifier une température par défaut :

- Tournez le sélecteur de programme à la position correspondant au programme dont la température doit être modifiée.

La température par défaut s'affiche à l'écran.



- Utilisez le bouton "+" ou "-" pour entrer la température désirée.

Temp. Probe Timer



- Pour enregistrer la nouvelle température, appuyez sur le bouton "Temp." jusqu'à ce que vous entendiez une tonalité.

La nouvelle température s'affiche à l'écran lorsque le programme est sélectionné de nouveau.

Chauffage accéléré

L'élément de convection et l'élément du haut s'allument en même temps pour chauffer le four le plus rapidement possible afin d'économiser l'énergie. Dans le cas des programmes "Convection" (cuisson par convection), "Auto Roast" (rôtissage automatique) et "Surround" (éléments haut-bas), le dispositif de chauffage accéléré est automatiquement activé si la température choisie est :

- d'au moins 280 °F (140 °C), pour les programmes "Convection" et "Auto Roast"

ou

- d'au moins 300 °F (150 °C), pour le programme "Surround".

Le "F" ("C") tournant à la suite de la température affichée indique que le dispositif de chauffage accéléré est activé.

Une fois la température désirée atteinte, les éléments supplémentaires utilisés pour le chauffage accéléré s'éteignent.

Désactiver le dispositif de chauffage accéléré

Pour certains aliments, il est préférable de désactiver le dispositif de chauffage accéléré (biscuits, petits gâteaux).

- Sélectionnez le programme et la température.

Dès que la température réelle s'affiche à l'écran, le dispositif de chauffage accéléré peut être désactivé.

- Appuyez sur le bouton "-" et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le "F" ("C") à l'écran cesse de tourner.

Quand vous tournerez le sélecteur de programme à la position "0", le dispositif de chauffage accéléré sera réactivé pour la prochaine utilisation.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez vous servir de la minuterie pour chronométrer n'importe quelle activité en dehors du four.

Réglage de la minuterie

- Appuyez sur le bouton "Timer".
- Entrez la durée désirée en heures et en minutes (de 1 min - à 23 h 59 min) au moyen du bouton "+".

Le décompte en minutes commence dès que le voyant entre les boutons "+/-" s'éteint.

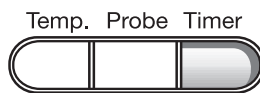
Si vous utilisez le four en même temps, le décompte sera uniquement affiché pendant un court laps de temps. La température du four ou celle détectée par la sonde réapparaîtra ensuite à l'écran. Le symbole "Δ" reste tout de même à l'écran pour indiquer que la minuterie est toujours en marche.

À la fin de la période chronométrée :

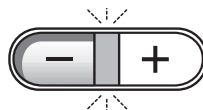
- Une tonalité se fait entendre pendant 5 secondes.
- Le symbole "Δ" clignote pendant 1 minute.

Appuyez sur le bouton "Timer" pour arrêter la tonalité et éteindre le symbole clignotant.

Annuler la minuterie



- Appuyez sur le bouton "Timer".



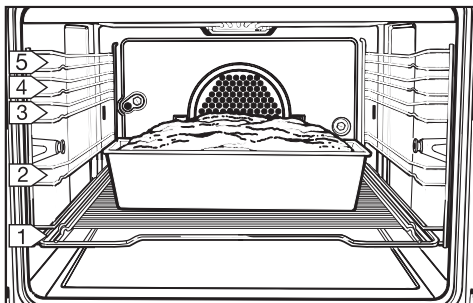
- Appuyez sur le bouton "-" pour ramener la minuterie à "0:00".



Guide des programmes

Cuisson

Cuisson par convection ("Convection")



Température par défaut 320 °F (160 °C)

Ce programme fait en sorte que l'air chaud circule continuellement dans toute la cavité du four afin de maintenir une température de cuisson constante.

Ce programme sert à faire cuire :

- des biscuits, des gâteaux,
- des soufflés, des casseroles, des quiches,
- des repas congelés,
- du saumon, des queues de homard,
- du pain de viande, de la côte de bœuf.

Lorsque vous utilisez le programme de cuisson par convection, vous pouvez placer en même temps dans le four plusieurs plats à des hauteurs différentes.

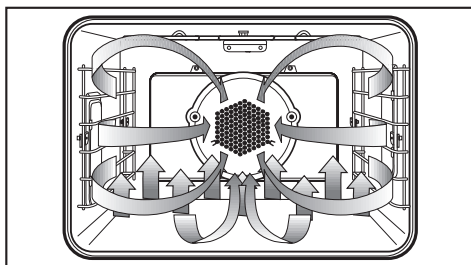
Il est recommandé de placer les grilles dans les positions suivantes :

- 1 plat = 1^{er} rail à partir du bas
- 2 plats = 1^{er} et 3^e rails à partir du bas
- 3 plats = 1^{er}, 3^e et 5^e rails à partir du bas.

En règle générale, la durée de cuisson d'une recette qui n'est pas conçue pour la cuisson par convection est plus courte.

N'oubliez pas de retirer le filtre à graisse de l'ouverture du ventilateur lorsque vous faites cuire des pâtisseries. Si le filtre demeure en place, prévoyez plus de temps pour la cuisson.

Cuisson intensive ("Intensive")



Température par défaut 340 °F (170 °C)

Ce programme fait en sorte que la chaleur provient de l'élément du bas. Le ventilateur du four fait circuler l'air chaud doucement pour créer un environnement semblable à celui du four à briques.

Ce programme sert à faire cuire :

- des pommes de terre au four ou frites,
- de la pizza, du stromboli,
- de la pointe de poitrine, du bœuf en daube,
- du gâteau au fromage, des tartes.

Placez la grille sur le 1^{er} rail à partir du bas. Si le dessous des aliments brûle, placez la grille sur un rail plus élevé.

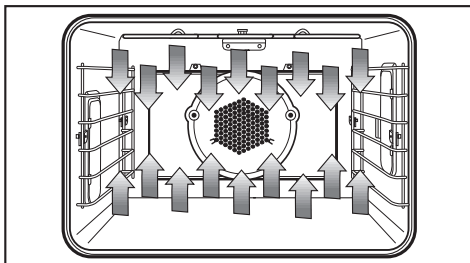
La cuisson intensive n'est pas recommandée pour le rôtissage ou la cuisson en surface.

Étant donné que seul l'élément du bas est utilisé, il est préférable de cuire à une seule hauteur. Ne disposez pas les plats directement sur la sole du four.

Retirez le filtre à graisse de l'ouverture du ventilateur. Si le filtre demeure en place, prévoyez plus de temps pour la cuisson.

Cuisson

Éléments haut-bas ("Surround")



Température par défaut 340 °F (190 °C)

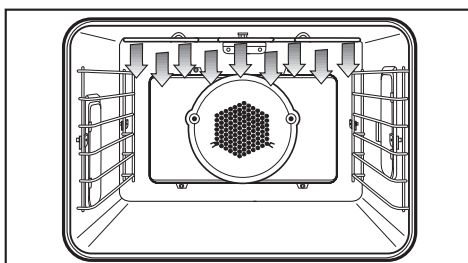
Ce programme est une caractéristique des fours conventionnels haut de gamme. Le four chauffe à l'aide des éléments du haut et du bas, mais sans le ventilateur.

Ce programme sert à faire cuire :

- du gâteau des anges,
- des choux à la crème,
- de la meringue.

Il est recommandé de placer la grille sur le 1^{er} ou le 2^e rail à partir du bas.

Élément du haut ("Top Heat")



Température par défaut 370 °F (190 °C)

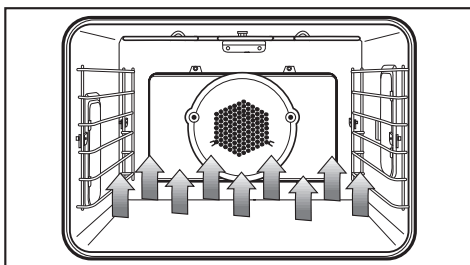
Avec ce programme, les aliments sont chauffés par le dessus.

Ce programme sert à faire :

- dorer de la meringue,
- fondre une garniture au fromage,
- cuire du pain éclair dense.

Il est recommandé de placer la grille sur le 4^e rail à partir du bas.

Élément du bas ("Bottom Heat")



Température par défaut 370 °F (190 °C)

Ce programme fait en sorte que les aliments sont chauffés par le dessous. Il s'apparente au "mode cuisson" des fours conventionnels.

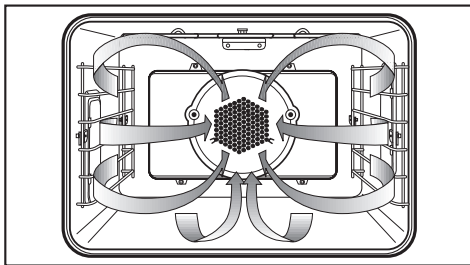
Ce programme sert à faire cuire :

- des gâteaux,
- des pommes au four,
- des pains éclair,
- des côtes levées.

Il est recommandé de placer la grille sur le 3^e ou le 4^e rail à partir du bas.

Rôtissage

Rôtissage automatique ("Auto Roast")



Température par défaut 320 °F (160 °C)

Ce programme haut de gamme de cuisson par convection chauffe le four à haute température afin de saisir la viande. Cela permet de conserver les jus et la viande demeure tendre.

Lorsque la température de la cavité du four dépasse la température programmée, le programme revient à la température sélectionnée.

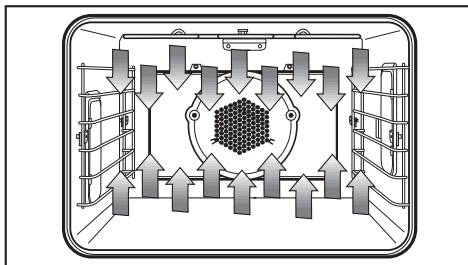
Ce programme sert à faire cuire :

- des gros morceaux de viande,
- de la volaille.

Il est recommandé de placer la grille sur le 3^e rail à partir du bas.

Ne préchauffez pas le four lorsque vous utilisez le programme de rôtissage automatique.

Rôtissage éléments haut-bas ("Surround")



Température par défaut 370 °F (190 °C)

Il s'agit d'un programme de rôtissage conventionnel pour les recettes traditionnelles.

Ce programme sert à faire cuire :

- du bœuf en daube,
- du gigot d'agneau,
- de la longe de porc.

Il est recommandé de placer la grille sur le 2^e rail à partir du bas.

Conseils pour le rôtissage

- Installez toujours le filtre à graisse au fond du four avant de procéder au rôtissage.
- Plus le morceau de viande à rôtir est gros, plus il faut abaisser la température.
Le processus de rôtissage prendra plus de temps, mais la viande sera cuite uniformément et sa surface sera croustillante.
- Utilisez la sonde pour vérifier l'exactitude des températures de cuisson et obtenir de meilleurs résultats.

Rôtissage dans une marmite couverte

Si une marmite couverte est utilisée pour le rôtissage, il faut augmenter la température de 70°F (20°C).

Assaisonnez la viande et mettez-la dans la marmite. Ajoutez un peu de beurre, de margarine ou d'huile. Versez 1/2 tasse d'eau pour faire rôtir un gros morceau de viande ou de la volaille grasse.

Rôtissage sur une grille

Versez un peu d'huile sur la viande très maigre ou placez quelques tranches de bacon par-dessus celle-ci pour conserver les jus. Versez un peu d'eau dans la lèchefrite placée sur la grille sous la viande pour recueillir la graisse.

Rôtissage de la volaille

Pour que la peau soit croustillante, arrosez la volaille avec de l'eau salée dix minutes avant la fin de la cuisson.

Utilisation de la sonde lors du rôtissage

La sonde surveille étroitement et simplement le processus de rôtissage.

La pointe de la sonde mesure continuellement la température interne au centre de la viande.

Lorsque la température interne présélectionnée est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

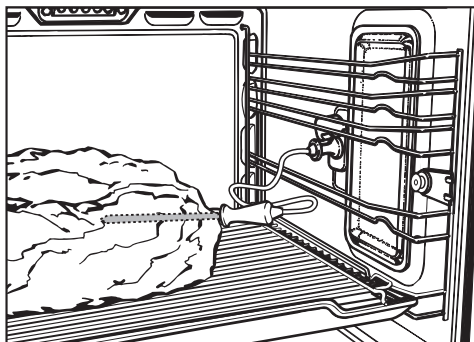
La sonde s'utilise avec les programmes suivants :

- Rôtissage automatique
- Rôtissage par convection
- Rôtissage éléments haut-bas
- Brunissage par convection

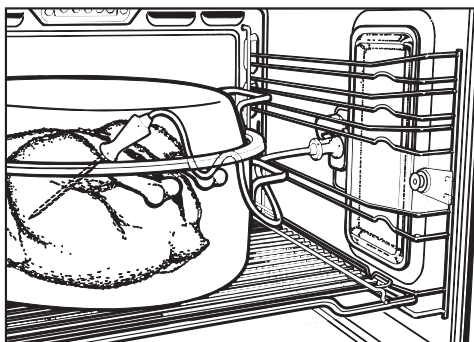
Comment utiliser la sonde

■ Préparez la viande comme d'habitude et mettez-la au four (dans une marmite ou directement sur la grille).

Il est possible d'utiliser des sacs brunisseurs ou du papier aluminium, mais il faut laisser les extrémités ouvertes. Insérez la sonde dans la viande ou la volaille par l'une des extrémités ouvertes du sac ou du papier aluminium.

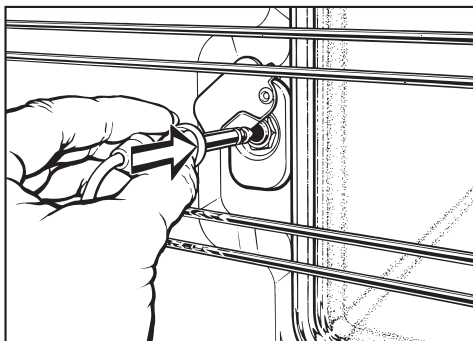


- Piquez la sonde au milieu de la viande. La sonde ne doit pas toucher aux os ni être située dans une partie grasse. Si elle est insérée au mauvais endroit, le four peut s'éteindre trop tôt.



- Le meilleur endroit pour insérer la sonde, dans le cas de la volaille, est dans la partie la plus épaisse, soit entre la cuisse et le corps.

Utilisation de la sonde lors du rôtissage



- Introduisez l'extrémité courte de la sonde dans la prise du côté droit du four de manière à ce qu'elle s'enclenche.
- Tournez le sélecteur de programme à la position correspondant au programme de rôtissage désiré.

Une température prééglée s'affiche à l'écran et le voyant entre les boutons "+/-" s'allume.

Vous pouvez modifier cette température au moyen des boutons "+/-".

Ensuite, une température interne de 140 °F (60 °C) s'affiche à l'écran et le voyant entre les boutons "+/-" s'allume.

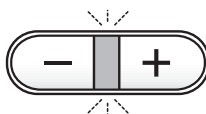
Vous pouvez modifier la température interne des aliments au moyen des boutons "+/-", selon une plage allant de 67 °F (20 °C) à 209 °F (99 °C). Consultez la section "Recommandations pour le rôtissage" pour connaître les températures recommandées.

Pour modifier la température interne des aliments :

Temp. Probe Timer

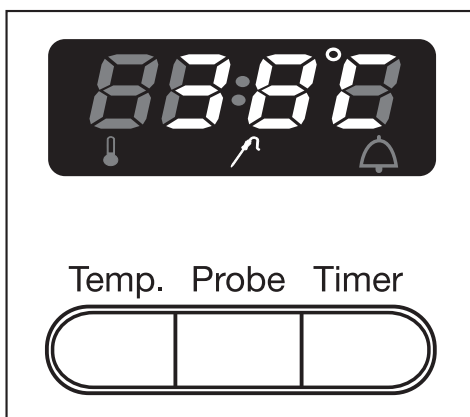


- Appuyez sur le bouton "Probe".



- Modifiez la température au moyen du bouton "+" ou "-".

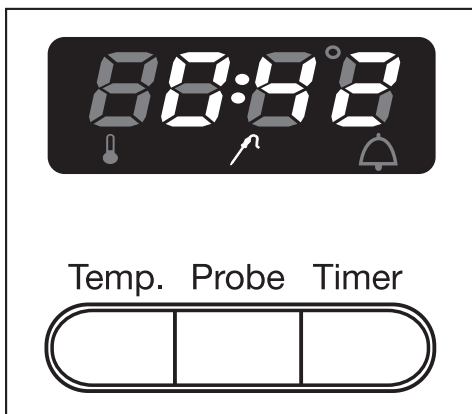
Le four se met à chauffer dès que le voyant entre les boutons "+/-" s'éteint.



La température interne réelle des aliments s'affiche ensuite à l'écran. La plus basse température pouvant être affichée est de 67 °F (20 °C). Cette valeur ne change pas tant que la sonde ne détecte pas une augmentation de la température allant au-delà de 67 °F (20 °C).

Utilisation de la sonde lors du rôtissage

Affichage de la durée de cuisson restante



En surveillant la cuisson, le four calcule et affiche seulement la durée de cuisson restante. À ce moment, la température interne des aliments ne peut plus être affichée.

La durée de cuisson restante qui est d'abord affichée est une estimation. À mesure que la cuisson se poursuit, la durée est révisée et l'estimation, de plus en plus exacte.

Si la température interne sélectionnée ou le programme de cuisson est modifié par la suite, la durée de cuisson restante disparaîtra de l'écran et la température interne des aliments y réapparaîtra.

Juste avant la fin de la cuisson, le dispositif d'économie d'énergie (décrit à la section "Fonctionnement") est activé. Si vous appuyez sur le bouton "Temp.", les lettres "EC" s'afficheront à l'écran.

Si la température du four est modifiée ou la température interne des aliments augmentée, le four se remettra à chauffer.

À la fin de la cuisson

Lorsque la viande a atteint la température interne programmée :

- Une tonalité se fait entendre pendant 5 secondes.
- Le symbole "P" (sonde) clignote.

Si vous n'arrêtez pas la tonalité, elle sonnera toutes les cinq minutes pendant une heure.

Pour arrêter la tonalité :

- Appuyez sur le bouton "Probe".
- Tournez le sélecteur de programme à la position "0".

Remarques

Si la sonde reste dans la viande à la fin de la cuisson, l'écran montrera une légère augmentation de la température interne puis celle-ci diminuera. Il s'agit d'un phénomène normal.

Si la viande n'est pas tout à fait cuite, réinsérez la sonde à un endroit différent et poursuivez la cuisson (cette situation peut se produire lorsque la viande est trop épaisse pour que la pointe de la sonde en atteigne le centre).




La **durée du rôtissage**, avec une température présélectionnée pour la sonde, est semblable à celle de la cuisson chronométrée.

Lorsque le rôtissage est terminé, enveloppez la viande de papier aluminium et laissez reposer environ 10 minutes. Pendant ce temps, la température interne augmentera de 10 °F à 20 °F (5 °C à 10 °C).

Recommandations pour le rôtissage

| | Rail | Rôtissage automatique ¹ | | Rôtissage éléments haut-bas | | Température interne °F (°C) ³ |
|-------------------------------------|----------------|------------------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|--|
| | | Temp. °F (°C) ² | Durée (min) | Temp. °F (°C) ² | Durée (min) | |
| Rôti de bœuf 2 lb (1 kg) | 1 | 360-390 (180-200) | 100-120 | 420-470 (220-240) | 100-120 | 170-190 (80-85) |
| Bifteck ⁴ 2 lb (1 kg) | 1 ⁵ | 380-410 (190-210) | 35-45 | 420-470 (240-260) | 35-45 | 105-150 ⁶ (40-65) |
| Venaison/gibier 2 lb (1 kg) | 1 | 360-390 (180-200) | 90-120 | 420-470 (220-240) | 90-120 | 160-180 (75-80) |
| Rôti de porc, épaule 2 lb (1 kg) | 1 | 340-380 (170-190) | 100-120 | 410-450 (210-230) | 100-120 | 170-190 (80-85) |
| Côtelettes de porc 2 lb (1 kg) | 1 | 340-380 (170-190) | 60-80 | 390-430 (200-220) | 60-80 | 150-170 (70-75) |
| Côtes 2 lb (1 kg) | 1 | 340-380 (170-190) | 60-70 | 410-450 (210-230) | 60-70 | 160-180 (75-80) |
| Viande hachée 2 lb (1 kg) | 1 | 340-380 (170-190) | 50-60 | 390-430 (210-230) | 50-60 | 160-180 (75-80) |
| Rôti de veau 2 lb (1 kg) | 1 | 340-380 (170-190) | 100-120 | 410-450 (210-230) | 100-120 | 160-170 (70-75) |
| Épaule d'agneau 3 lb (1,5 kg) | 1 | 340-380 (170-190) | 90-120 | 410-450 (210-230) | 90-120 | 170-190 (80-85) |
| Volaille 2 lb (1 kg) | 1 ⁵ | 340-380 (170-190) | 50-60 | 390-430 (200-220) | 50-60 | 190 (85) |
| Volaille 4 1/2 lb (2 kg) | 1 | 340-380 (170-190) | 90-110 | 390-430 (200-220) | 90-110 | 190 (85) |
| Volaille farcie 4 1/2 lb (2 kg) | 1 | 340-380 (170-190) | 120-150 | 390-430 (200-220) | 120-150 | 190 (85) |
| Volaille 9 lb (4 kg) | 1 | 320-360 (160-180) | 150-180 | 380-410 (190-210) | 150-180 | 190 (85) |
| Poisson entier 3 lb (1,5 kg) | 1 ⁵ | 320-360 (160-180) | 35-55 | 390-430 (200-220) | 35-55 | 160-180 (75-80) |

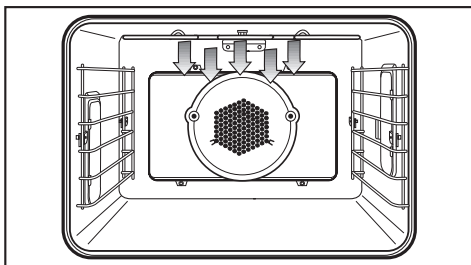
Sauf indication contraire, les durées sont pour un four qui n'a pas été préchauffé.

- 1 Insérez le filtre à graisse lorsque vous utilisez le programme de rôtissage automatique
- 2 Rôtissage dans une marmite couverte 
Rôtissage sur une grille 
- 3 Rôtissage avec la sonde 
- 4 Préchauffez le four
- 5 Placez la grille sur le deuxième rail à partir du bas lorsque vous cuisinez avec le programme de rôtissage éléments haut-bas
- 6 Saignant : 140 °F (60 °C) ; à point : 160 °F (70 °C) ; bien cuit : 170 °F (82 °C)

Les renseignements contenus dans le présent tableau sont à titre indicatif seulement.

Brunissage

Brunissage ("Broil")



Température par défaut 460 °F (240 °C)

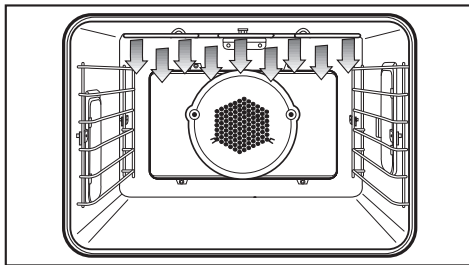
Avec ce programme, seule la partie inférieure de l'élément du haut est utilisée pour former une petite zone de chaleur intense provenant du dessus. Ce programme est idéal pour griller ou saisir des petites quantités d'aliments.

Ce programme sert à faire :

- cuire des côtelettes,
- cuire des morceaux de viande petits ou minces,
- brunir des petites portions.

Il est recommandé de placer la grille sur le 5^e rail à partir du bas.

Brunissage maximum ("Maxi Broil")



Température par défaut 460 °F (240 °C)

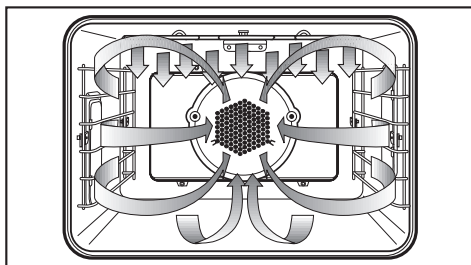
Avec ce programme, tout l'élément du haut est utilisé pour produire une chaleur intense provenant du dessus. Ce programme donne d'excellents résultats pour ce qui est de brunir et de saisir les aliments.

Ce programme sert à faire :

- cuire du bifteck de flanc roulé,
- cuire des côtelettes,
- cuire des grosses quantités de viande,
- brunir des grosses portions.

Il est recommandé de placer la grille sur le 5^e rail à partir du bas.

Brunissage par convection ("Fan Broil")



Température par défaut 390 °F (200 °C)

L'air chaud provenant de l'élément du haut est distribué uniformément sur les aliments grâce au ventilateur. Vous pouvez donc recourir à une température moins élevée que dans les fours conventionnels.

Ce programme sert à faire cuire :

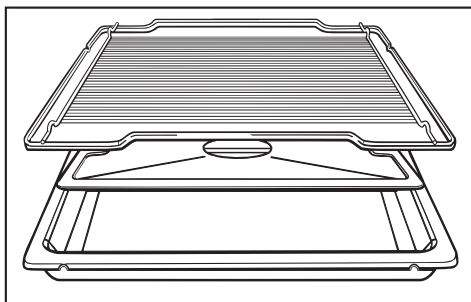
- du bifteck,
- de l'agneau.

Il est recommandé de placer la grille sur le 5^e rail à partir du bas.

Insérez toujours le filtre à graisse dans l'ouverture du ventilateur au fond du four lorsque vous utilisez ce programme.

Vous pouvez utiliser la sonde avec ce programme pour surveiller la température interne de la viande. Consultez la section "Utilisation de la sonde" pour plus de précisions.

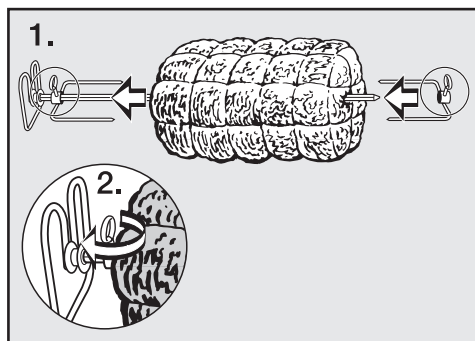
Brunissage sur une grille



- Assemblez la lèchefrite, le plateau antiéclaboussure et la grille comme dans l'illustration.
- Placez les aliments sur la grille.
Morceaux minces = 3^e ou 4^e rail
Morceaux épais = 1^{er} ou 2^e rail
- Sélectionnez un programme de brunissage.

Brunissage

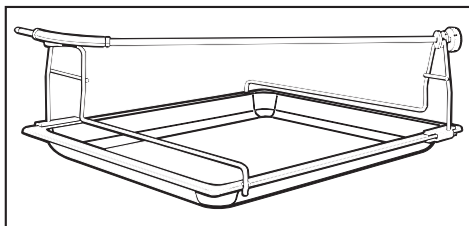
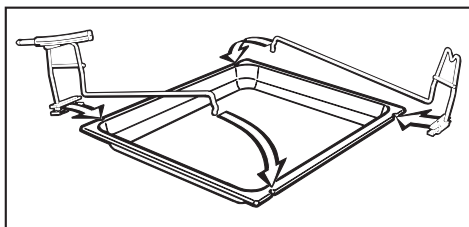
Brunissage au moyen du tournebroche



- Insérez les broches dans les moteurs au fond du four.
- Sélectionnez un programme de brunissage.
- Une fois la porte fermée, les broches commenceront à tourner.

N'utilisez pas la sonde en même temps que le tournebroche, car le fil pourrait s'y coincer et s'endommager.

- Fixez la viande ou la volaille sur les broches.
(Attachez les cuisses de poulet ensemble pour éviter qu'elles se prennent dans l'élément.)



- Assemblez le tournebroche, tel qu'il est illustré.
- Mettez le tournebroche dans le four, sur le rail le plus bas.

Conseils pour le brunissage

- Pour griller de gros morceaux de viande, faites saisir la viande graduellement à température élevée, puis poursuivez en abaissant la température pour que les aliments soient bien cuits.
- Pour assurer une cuisson uniforme, il est préférable de griller des aliments de densité semblable en même temps. La plupart des aliments doivent être retournés en milieu de cuisson.
- Pour déterminer la cuisson d'un morceau de viande épais, pressez la surface avec une cuillère.

Si la surface s'enfonce aisément et présente une faible résistance à la cuillère, c'est que la viande est "saignante".

Si elle présente un peu de résistance, c'est que la viande est "à point".

Si elle présente beaucoup de résistance, c'est que la viande est "bien cuite".

Recommandations pour le brunissage

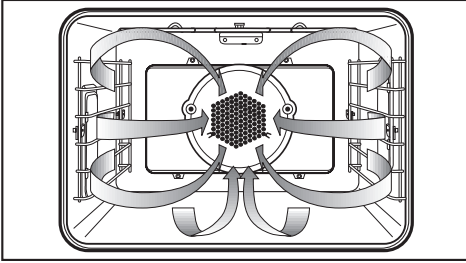
| | Rail | Brunissage - brunissage maximum | | Brunissage par convection ¹ | |
|---------------------------------|--------|---------------------------------|--------------------------|--|--------------------------|
| | | Temp. °F (°C) | Durée (min) ² | Temp. °F (°C) | Durée (min) ² |
| Biftecks | 3 ou 4 | 520 (275) | 10-16 | 430 (220) | 10-16 |
| Brochettes | 3 ou 4 | 520 (275) | 12-16 | 430 (220) | 15-20 |
| Escalopes | 3 ou 4 | 520 (275) | 12-18 | 430 (220) | 18-20 |
| Foie | 3 ou 4 | 520 (275) | 8-12 | 430 (220) | 10-14 |
| Hamburgers | 3 ou 4 | 520 (275) | 14-20 | 430 (220) | 16-20 |
| Saucisse | 3 ou 4 | 520 (275) | 6-10 | 430 (220) | 8-12 |
| Filet de poisson | 4 | 520 (275) | 12-16 | 430 (220) | 12-16 |
| Truite / maquereau | 4 | 520 (275) | 16-20 | 430 (220) | 20-25 |
| Rôties | 3 ou 4 | 520 (275) | 2-4 | 430 (220) | 3-5 |
| Sandwichs ouverts | 4 | 520 (275) | 4-6 | 430 (220) | 4-6 |
| Tomates | 4 | 520 (275) | 6-8 | 430 (220) | 6-8 |
| Morceaux de poulet ² | 1 ou 2 | 460 (240) | 50-60 | 390 (200) | 50-60 |
| Épaule désossée ² | 1 | 460 (240) | 70-80 | 390 (200) | 70-80 |

1) Installez le filtre à graisse lorsque vous utilisez le programme de brunissage par convection.

2) Tournez les aliments à la mi-cuisson.

Les durées données sont approximatives et peuvent varier selon les goûts.

Décongélation



Aucune température par défaut

Ce programme permet de décongeler les aliments à température constante. La décongélation devrait se faire à la température ambiante, c'est-à-dire sans sélectionner de température pour le four.

Vous pouvez toutefois sélectionner une température jusqu'à 120 °F (50 °C).

Le temps de décongélation dépend du type de l'aliment et de son poids, ainsi que de la température à laquelle il a été surgelé.

Conseils pour la décongélation

- Retirez l'emballage des aliments surgelés et placez-les dans la lèchefrite ou dans un plat approprié.
- La viande et la volaille devraient être décongelées complètement avant d'être cuites. N'utilisez pas les liquides provenant de la décongélation.
- Le poisson n'a pas besoin d'être entièrement décongelé avant d'être cuit. Décongelez-le pour que la surface soit suffisamment molle pour absorber les herbes et les assaisonnements.
- Faites cuire les aliments dès qu'ils sont décongelés.

Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer ou de procéder à l'entretien du four, coupez l'alimentation électrique en basculant le disjoncteur ou en coupant l'alimentation principale.

N'utilisez jamais de nettoyant abrasif, de tampon à récurer, de laine d'acier ou de nettoyant caustique (nettoyant pour four) sur le four. Ces produits endommageront la surface de l'appareil.

Façade de l'appareil

La façade en verre de l'appareil et le tableau de commande peuvent se nettoyer avec du nettoyant pour vitres lorsqu'ils sont froids.

Acier inoxydable

Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable.

Il est également possible d'appliquer un apprêt pour acier inoxydable pour garder l'appareil propre plus longtemps. Appliquez-le parcimonieusement avec une pression constante.

Commandes de couleur en acier inoxydable

Nettoyez les commandes avec un chiffon humide.

Ces commandes peuvent se décolorer ou être endommagées si vous ne les nettoyez pas régulièrement.

Accessoires

Sonde

Lavez-la avec une éponge dans de l'eau savonneuse. Rincez-la à l'eau courante.

N'immergez pas la sonde dans l'eau.

Ne lavez pas la sonde au lave-vaisselle.

Filtre à graisse

Nettoyez-le avec de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

Selon le détergent utilisé dans le lave-vaisselle, la surface du filtre à graisse peut se décolorer de façon permanente. Sa performance n'en sera toutefois pas altérée.

Tournebroche

Lavez-le avec du savon à vaisselle liquide et de l'eau chaude, ou au lave-vaisselle.

PerfectClean

L'émail révolutionnaire PerfectClean est un revêtement antiadhésif lisse qui se nettoie facilement avec une éponge.

Les articles suivants sont recouverts d'émail PerfectClean :

- intérieur du four,
- lèchefrite,
- plateau antiéclaboussure,
- grilles,
- rails.

Ne nettoyez pas les articles recouverts d'émail PerfectClean au lave-vaisselle. Le détergent pourrait endommager l'émail.

Après chaque utilisation, nettoyez-les avec une éponge et de l'eau savonneuse.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de nettoyant à céramique, de tampon à récurer en laine d'acier ou de nettoyant pour four sur les surfaces recouvertes d'émail PerfectClean.

Après le nettoyage, rincez à fond avec de l'eau. L'eau devrait s'écouler facilement de la surface. Tout résidu empêchera cet effet.

Vous pouvez d'abord faire tremper les résidus de graisse tenaces afin de les ramollir.

Nettoyez dès que possible les déversements sur les surfaces recouvertes d'émail PerfectClean pour prévenir les taches.

Les jus de fruits renversés sur les surfaces peuvent les décolorer de façon permanente. Bien qu'elle soit permanente, cette décoloration n'affecte en rien l'efficacité de l'émail.

Nettoyage et entretien

Revêtement catalytique

La paroi arrière amovible et la voûte sont recouvertes d'émail catalytique de couleur foncée.

L'air qui circule dans le four laisse des dépôts d'huile et de graisse au fond du four. Ces dépôts sont détruits par le revêtement catalytique lorsque la température du four dépasse 390 °F (200 °C).

Pour faciliter le nettoyage, le four et les accessoires devraient être nettoyés après chaque utilisation.

Nettoyage à la main

Danger de brûlures! Laissez le four refroidir avant de procéder au nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de brosse dure, de tampons à récurer métalliques, de laine d'acier, de couteau ou tout autre produit abrasif.

N'utilisez pas de nettoyant pour four en vaporisateur sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique. Les produits chimiques qu'ils contiennent endommageront ces surfaces.

Nettoyez les surfaces recouvertes d'émail catalytique avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle liquide et une brosse en nylon souple.

Nettoyage du revêtement catalytique

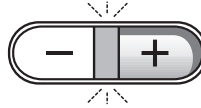
Avant de nettoyer le revêtement catalytique à haute température, assurez-vous que toutes les surfaces recouvertes d'émail PerfectClean sont propres. Les hautes températures utilisées peuvent faire en sorte que les résidus cuisent sur les surfaces recouvertes d'émail PerfectClean et deviennent impossibles à déloger.

Si le four demeure très sale après l'avoir nettoyé à la main, chauffez-le à haute température pour que le revêtement catalytique détruise les dépôts d'huile et de graisse.

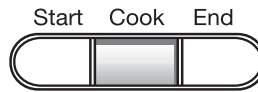
Les dépôts d'épices, de sirop et de substances similaires ne sont pas éliminés par ce procédé. Ces dépôts doivent être enlevés quand ils sont frais avec de l'eau savonneuse et une brosse souple.

Nettoyage à haute température

- Tournez le sélecteur de programme à la position "Convection".



- Réglez la température à 480 °F (250 °C) à l'aide du bouton "+" pendant que le voyant entre les boutons "+" et "-" est allumé.




- Appuyez sur le bouton "Cook" et réglez la durée à 1 heure. Il faudra plus de temps si le four est très sale.

La saleté restante disparaîtra graduellement à chaque utilisation du four à haute température.

Si l'émail catalytique est endommagé en raison d'une utilisation inappropriée ou d'une saleté excessive, vous pouvez vous procurer un autre revêtement auprès d'un détaillant Miele ou du Service technique Miele.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la cavité du four à la main

 Danger de brûlures! Laissez le four refroidir avant de procéder au nettoyage.

Pour faciliter le nettoyage

- enlevez la porte du four,
 - retirez les rails,
 - abaissez l'élément du haut,
 - enlevez le dispositif de protection.
- Nettoyez les surfaces du four avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de brosse dure, de tampons à récurer métalliques, de laine d'acier, de couteau ou tout autre produit abrasif.

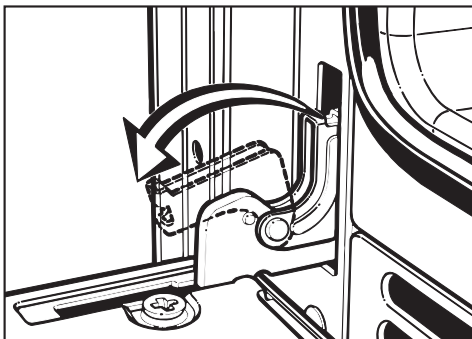
N'utilisez pas de nettoyant pour four sur l'une ou l'autre des parties du four.

- Séchez les surfaces avant de rassembler le tout.

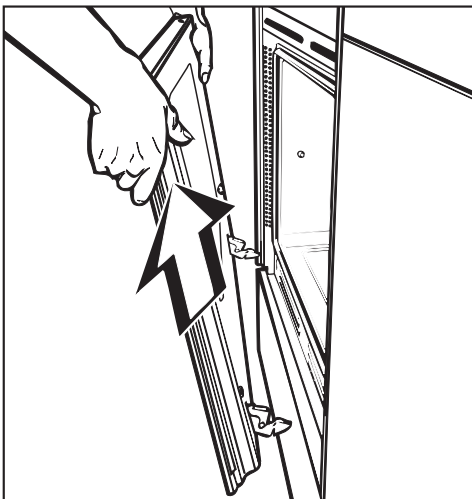
Enlever la porte du four

À noter que la porte du four est très lourde. Agrippez-la fermement par les côtés pour l'enlever ou la replacer.

- Ouvrez la porte complètement.

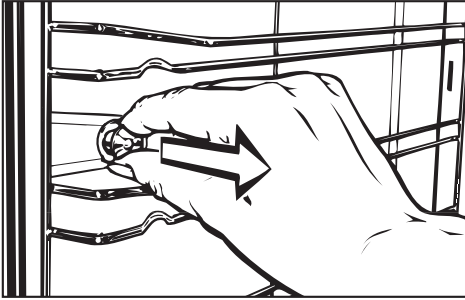


- Abaissez les grappins de sécurité de chacune des charnières de la porte.

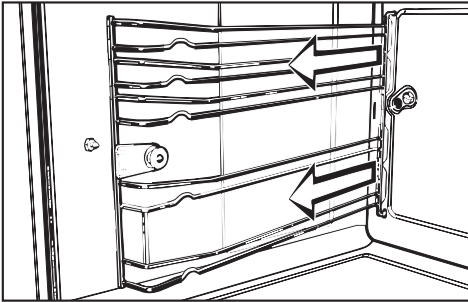


- Soulevez la porte pour dégager les charnières, puis enlevez-la.

Enlever les rails

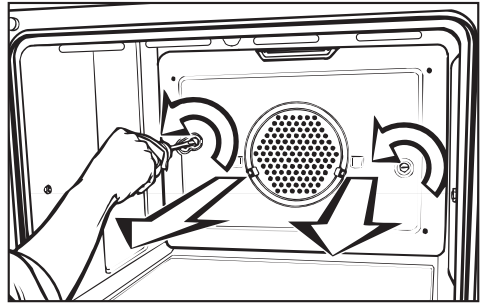


- Tirez sur l'attache pour dégager les rails.



- Tirez sur les rails pour les sortir.

Enlever la paroi arrière



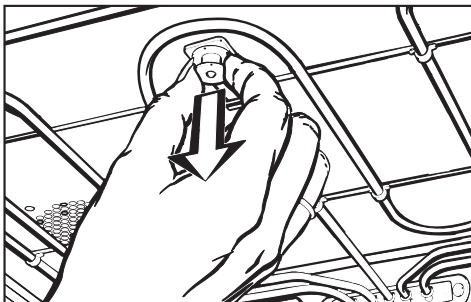
- Dévissez les vis de la paroi arrière et enlevez-la.

N'utilisez pas le four si la paroi arrière n'est pas en place. Vous pourriez vous blesser et l'appareil pourrait être endommagé.

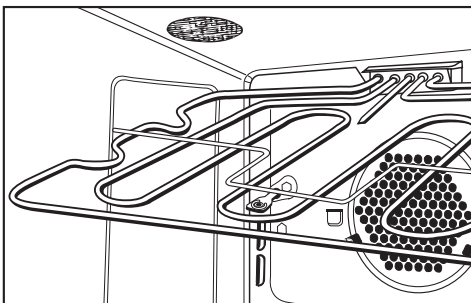
Nettoyage et entretien

Abaisser l'élément du haut

- Enlevez les rails.



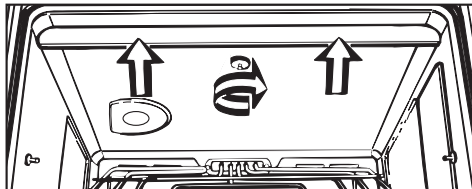
- Tirez et tournez l'attache retenant l'élément de grillage pour l'enlever.



- Abaissez-le doucement.

Enlever le dispositif de protection

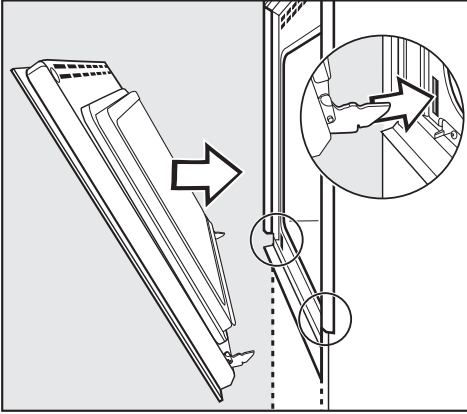
Au besoin, vous pouvez enlever le **dispositif de protection** pour nettoyer le four.



- Tenez le dispositif fermement et dévissez le bouton fileté.
- Enlevez le dispositif de protection.

Rassemblez le tout dans l'ordre inverse en prenant soin de vérifier que toutes les pièces sont bien en place.


Replacer la porte du four



- Tenez la porte comme illustré ci-dessus et insérez doucement les charnières dans les trous-guides. Ouvrez la porte complètement.
- Toujours en tenant la porte, relevez les grappins de sécurité.

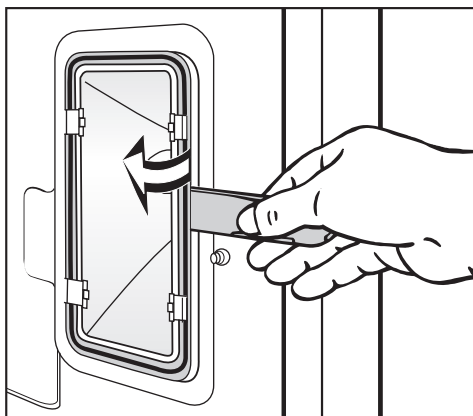
Vérifiez toujours que les grappins sont relevés lorsque vous remplacez la porte après le nettoyage. Sinon, une fois la porte fermée, les charnières pourraient bouger dans les trous-guides et endommager la porte.

Changement de l'ampoule

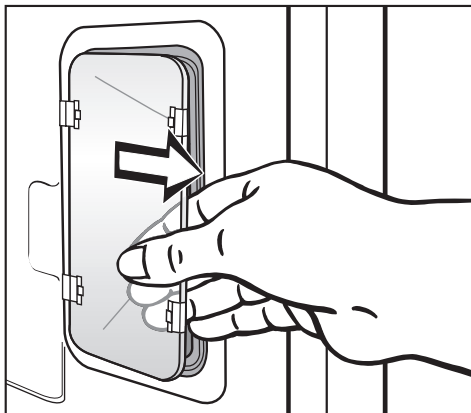
 Pour éviter les chocs électriques, coupez l'alimentation électrique en basculant le disjoncteur ou en coupant l'alimentation principale.

Pour changer l'ampoule

- Enlevez les rails.
- Étendez un linge à vaisselle au fond du four pour protéger l'émail si le couvercle du boîtier tombe.



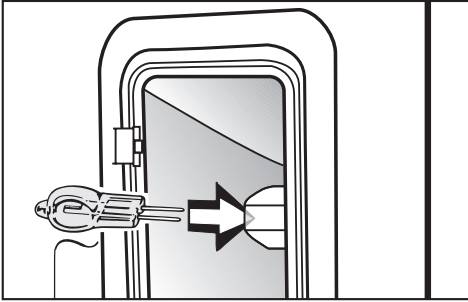
- Insérez le levier fourni entre le couvercle du boîtier et le cadre de métal du côté le plus près de la porte du four.
- Extirpez le couvercle du cadre de métal.



- Retirez le couvercle des deux pinces reliées au cadre de métal en le faisant glisser.

Ne pliez pas les pinces, car elles pourraient s'endommager, ainsi que le réflecteur.

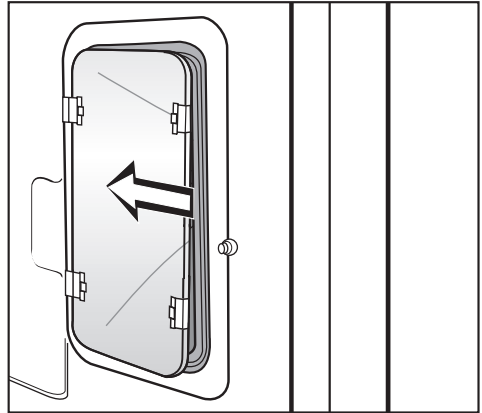
Changement de l'ampoule



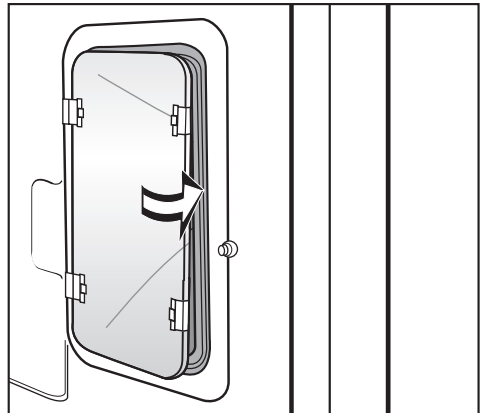
- Remplacez l'ampoule halogène.

Utilisez seulement une ampoule de 12 V, 10 W, résistante à la chaleur jusqu'à 572 °F (300 °C), de marque Osram, de type w818.

Ne touchez pas à la nouvelle ampoule avec les doigts, car cela diminuera sa durée de vie. Suivez les instructions du fabricant de l'ampoule.



- Remplacez le couvercle, en insérant les pinces dans les encoches.



- Pressez sur le couvercle pour le faire entrer dans le cadre.
- Reposez les rails.

Activer ou désactiver une fonction supplémentaire

Pour activer ou désactiver une fonction supplémentaire :

- Tournez le sélecteur de programme à la position "0".
- Ouvrez la porte complètement.
- Tournez le sélecteur de programme à "Light".
- Appuyez sur le bouton "Temp."

"01:0" ou la dernière fonction modifiée s'affichera à l'écran.

- À l'aide des boutons "+/-", sélectionnez l'autre fonction à modifier (voir tableau).
- Appuyez sur le bouton "Timer" pour activer ou désactiver la fonction en question.

Apparaît ensuite après les deux points :

- **1**, lorsque la fonction est **activée**,
 - **0**, lorsque la fonction est **désactivée**.
- Tournez le sélecteur de programme à la position "0" pour mémoriser la modification.

Vous pouvez modifier autant de fonctions que vous le voulez, à condition que le sélecteur de programme ne se trouve pas à la position "0".

Activer ou désactiver une fonction supplémentaire

| La fonction supplémentaire est (* signifie qu'il s'agit d'un réglage en usine) | |
|--|--|
| 01:0* Le programme et la température peuvent être modifiés en tout temps. | 01:1 Une fois le programme et la température sélectionnés, vous ne pouvez plus faire de modifications, sauf pour abaisser la température cible. Les modifications sont uniquement possibles lorsque le sélecteur de programme est remis à la position "Light" ou "0". |
| 02:0* Aucune fonction | 02:0 Aucune fonction |
| 03:0* Le four s'allume lorsque vous sélectionnez un programme. | 03:1 Le four s'allume lorsque vous ouvrez la porte. |
| 04:0* La température est affichée en °C. L'heure ou la minuterie est affichée en mode 24 heures. | 04:1 La température est affichée en °F. L'heure ou la minuterie est affichée en mode 12 heures. |
| 05:0* La lumière du four s'éteint 15 secondes après la sélection du programme. Vous pouvez rallumer la lumière pendant 15 secondes en appuyant sur n'importe quel bouton. | 05:1 Le four reste allumé pendant qu'il est en marche. |
| 06:0* Dispositif de chauffage accéléré activé pour les programmes "Convection", "Auto Roast" et "Surround". | 06:1 Dispositif de chauffage accéléré désactivé. |
| 07:0* L'heure programmée est affichée à l'écran. | 07:1 L'heure s'ajuste automatiquement à l'heure d'été. |

| | |
|--|---|
| 08:0* L'heure programmée est affichée à l'écran. | 08:1 En appuyant sur le bouton "Timer", vous pouvez reculer l'heure d'au plus quatre heures par tranche d'une heure. |
| 09:0* Une tonalité se fait entendre à la fin de la cuisson. | 09:1 Aucune tonalité se fait entendre à la fin de la cuisson. |

Questions fréquemment posées

L'installation et les réparations devraient être effectuées uniquement par un technicien qualifié, conformément aux codes et normes en vigueur. Les travaux effectués par des personnes non qualifiées peuvent s'avérer dangereux et annuler la garantie.

Que faire si le four ne chauffe pas?

| Cause possible | Solution |
|--|--|
| Aucun programme n'a été sélectionné. | Sélectionnez un programme. |
| Le verrou de sécurité pour enfants est activé. | Désactivez le verrou de sécurité pour enfants. |
| Le disjoncteur est fermé. | Vérifiez le disjoncteur. |
| La porte n'est pas complètement fermée. | Fermez bien la porte. |

Que faire si le four chauffe, mais la lumière ne s'allume pas?

| Cause possible | Solution |
|---|---|
| Les ampoules halogènes sont défectueuses. | Consultez la section "Changement de l'ampoule". |

Pourquoi n'y a-t-il pas de bruit lorsque la porte du four est ouverte en cours d'utilisation?

C'est normal. Si la porte s'ouvre en cours d'utilisation, le commutateur de contact de la porte éteint les éléments et le ventilateur.

Devrait-on entendre du bruit lorsqu'on éteint le four?

C'est normal. Le ventilateur continue de tourner pendant un court moment pour refroidir le four. Lorsque le four a suffisamment refroidi, le ventilateur s'éteint automatiquement.

Que faire si des taches de ce qui semble être de la rouille apparaissent sur les surfaces recouvertes de revêtement catalytique?

Ces taches viennent probablement des épices des aliments que l'air en circulation ramasse et laisse sur les parois du four. Consultez la section "Nettoyage et entretien / Revêtement catalytique".

Questions fréquemment posées

Que faire si les gâteaux et les biscuits ne sont pas assez cuits?

| Cause possible | Solution |
|---|--|
| Le filtre à graisse n'a pas été enlevé. | Si le filtre à graisse demeure en place, augmentez la durée de cuisson de 10 à 15 minutes. |

Pourquoi les aliments ne sont-ils pas brunis uniformément?

| Cause possible | Solution |
|--|--|
| Le four n'a pas été préchauffé. | Préchauffez le four. |
| La température est trop élevée. | Abaissez la température du four. |
| Le filtre à graisse n'a pas été enlevé. | Enlevez le filtre à graisse la prochaine fois. |
| Des casseroles lustrées ou minces ont été utilisées. | Utilisez des casseroles foncées, au fini mat. |

Que faire si "F" suivi d'un chiffre s'affiche à l'écran.

| Cause possible | Solution |
|---|--|
| "F3", la sonde est défectueuse. | Débranchez la sonde pour faire disparaître le code. Communiquez avec le Service technique pour acheter une nouvelle sonde. |
| "F6", le four s'est éteint automatiquement pendant qu'il était en marche. | Il s'agit d'un dispositif de sécurité pour protéger le four lorsqu'il est en marche depuis trop longtemps. Réinitialisez le four en tournant le sélecteur de programme à la position "0" et en sélectionnant de nouveau le programme. |
| "F7", le ventilateur de refroidissement s'est arrêté. | Si "F7", "F8", "F9" ou tout autre code ne comportant pas d'explication s'affiche, communiquez avec le Service technique. |
| "F8", le ventilateur des fonctions de cuisson par convection s'est arrêté. | |
| "F9", le four a dépassé la température maximale et il s'est éteint. Dès que la température reviendra à un niveau acceptable, le code disparaîtra. Le four se rallumera automatiquement. | |

Questions fréquemment posées

Que faire si l'écran reste noir même si le four vient d'être allumé?

C'est normal.

Si l'affichage de l'heure a été désactivé, l'écran reste noir.

Si vous appuyez simultanément sur les boutons "Start" et "End", "12:00" devrait paraître à l'écran.

Que faire s'il est impossible de programmer l'heure après une panne de courant?

Vérifiez si le sélecteur de programme est à la position "0". Vous pouvez uniquement programmer l'heure lorsque le sélecteur de programme est à la position "0".

Si vous ne pouvez pas rétablir certaines pannes, communiquez avec le Service technique Miele.



1 800 565-6435

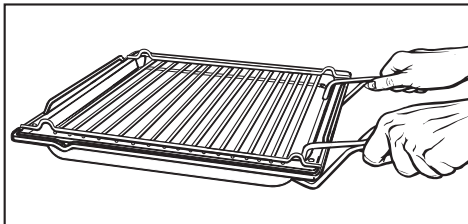
service@miele.ca

Lorsque vous communiquez avec le Service technique, précisez le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces renseignements sont inscrits sur la plaque signalétique du côté droit de l'appareil.

Accessoires optionnels

Vous pouvez vous procurer les accessoires suivants auprès d'un détaillant Miele ou du Service technique Miele.

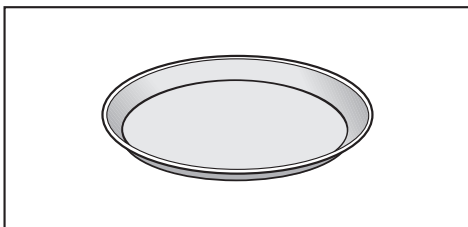
Poignées



Les poignées servent à mettre les moules ou la lèchefrite au four et à les en retirer.

Numéro de pièce : 03 985 271

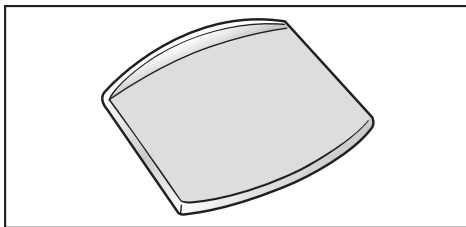
Plaque à pizza



Cette plaque ronde convient aux pizzas fraîches ou congelées, aux galettes, aux tartes et aux desserts cuits au four.

Numéro de pièce : 05 182 760

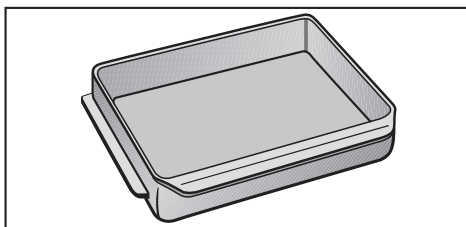
Pierre à pizza



La pierre à pizza est parfaite pour cuire des mets à pâte croustillante comme la pizza et le pain.

Numéro de pièce : 22 996 071

Plat à four gourmet



Le plat à four gourmet est recouvert d'un revêtement antiadhésif spécial. Couverture vendu séparément.

Numéro de pièce du petit moule :
22 99 6078

Numéro de pièce du grand moule :
22 99 6077

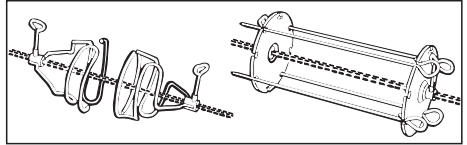
Convertisseur catalytique

Un convertisseur catalytique peut être intégré au système de refroidissement pour filtrer les particules de graisse et éliminer les odeurs de nourriture.

Revêtement catalytique

Le revêtement catalytique peut être remplacé. Au moment de le commander, mentionnez le numéro de modèle de votre appareil.

Accessoires à volaille et à brochettes du tournebroche

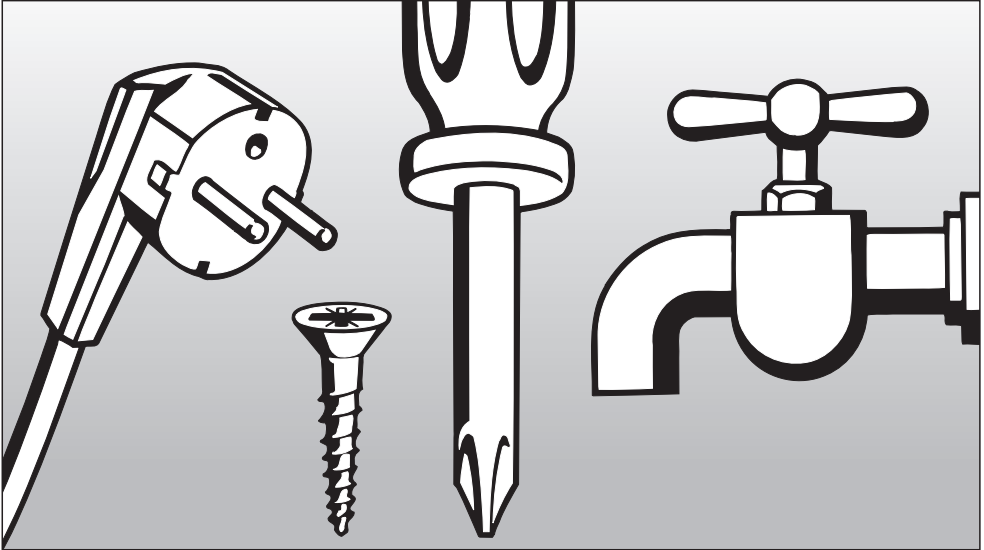


L'accessoire à volaille est parfait pour rôtir de petites volailles. Les pinces à ressort maintiennent les cuisses et les ailes près du corps pour une cuisson uniforme.

Numéro de pièce : 01 104 460

L'accessoire à brochettes permet de cuire uniformément quatre brochettes sur le tournebroche.

Numéro de pièce : 01 009 230



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Pour prévenir les accidents
et éviter d'endommager l'appareil,
veuillez lire attentivement
les instructions suivantes
avant de l'installer ou de l'utiliser.

Protection de l'environnement

Enlèvement des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant l'expédition. Ces matériaux sont biodégradables et recyclables.


Débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et tenez-les hors de la portée des enfants.

Danger de suffocation!

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les vieux appareils peuvent contenir des matériaux recyclables. Communiquez avec le centre de recyclage de votre localité avant de vous en débarrasser.

Veillez à ce que l'appareil ne présente aucun danger pour les enfants en attendant qu'il soit ramassé. Avant de vous en débarrasser, débranchez-le et retirez le cordon d'alimentation, puis enlevez la porte pour prévenir les accidents.

 **ATTENTION** : Avant de procéder à l'entretien de l'appareil, coupez l'alimentation électrique en basculant le disjoncteur ou en coupant l'alimentation principale.

Tous les travaux d'installation et de réparation devraient être effectués par un technicien qualifié, conformément aux normes et règlements en vigueur. Tout travail d'entretien ou de réparation effectué par des personnes non qualifiées pourrait être dangereux et le fabricant ne peut en être tenu responsable.

Avant de raccorder l'appareil à la source d'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager l'appareil. Dans le doute, consultez un électricien qualifié.

Faites fonctionner l'appareil seulement après l'avoir encastré.

Source d'alimentation électrique

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation souple de 6 pi (1,8 m) comprenant 4 fils qui se branchent dans une prise de mise à la terre spécialisée pour les fiches à 3 pôles et 4 fils.

– Capacité du fusible :
120/240 V, 60 Hz, 20 A

ou

– Capacité du fusible
120/208 V*, 60 Hz, 20 A

Fil noir : branché à L1 (chargé)

Fil rouge : branché à L2 (chargé)

Fil blanc : branché à N (neutre)

Fil vert : branché à GND (terre)

Utilisez une ligne et une boîte de raccordement spécialisées pour raccorder l'appareil à un circuit de 20 A.

Les renseignements sur le branchement électrique figurent dans le graphique situé sur le dessus du four.

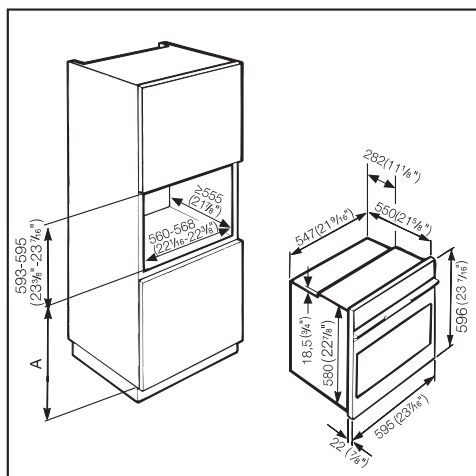
Remarque à l'intention de l'installateur :

Prière de remettre ces instructions au client.

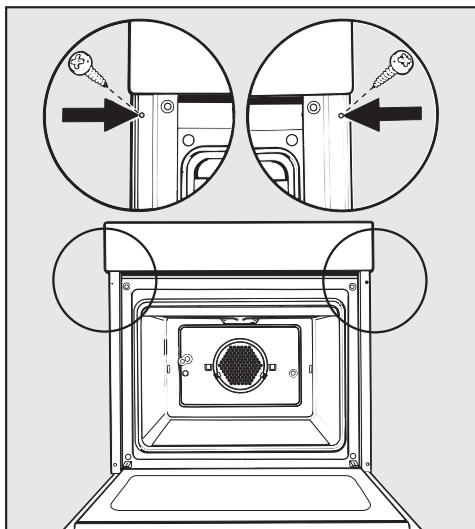
Installation du four

Le four doit être encastré et installé sur un support. Il faut découper un trou de 24 po² (150 cm²) au fond de l'armoire pour faire place à l'évent.

N'isolez pas l'armoire, car cela entravera la ventilation.



- Raccordez l'appareil à la source d'alimentation électrique.
- Glissez le four dans l'armoire jusqu'au bord et alignez-le.



- Ouvrez la porte du four et repérez les deux trous prévus pour les vis de montage sur le cadre du four. Marquez et percez des trous-guides de 6 mm. Fixez le four à l'armoire en insérant les vis dans l'armoire par le cadre. Faites fonctionner l'appareil seulement après l'avoir encastré.



Miele Limitée

Siège social au Canada

55G, East Beaver Creek Road
Richmond Hill (Ontario) L4B 1E5

Téléphone : (800) 643-5381
(905) 707-1171

Télécopieur : (905) 707-0177

www.miele.ca

info@miele.ca (questions générales)

professional@miele.ca (questions commerciales)

Service à la clientèle – Mielecare (Canada)

Téléphone : (800) 565-6435
(905) 850-7456

Télécopieur : (905) 850-6651

service@miele.ca (Service technique)