

# Miele

## Instructions d'utilisation



### Four H 4780 B

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

fr - CA

M.-Nr. 06 795 130

# Table des matières

---

<b>INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ</b> . . . . .	4
<b>Guide de l'appareil</b> . . . . .	8
<b>Guide de l'affichage</b> . . . . .	9
<b>Accessoires du four</b> . . . . .	10
Lèche-frite, Grilles . . . . .	10
Filtre à graisse . . . . .	11
Sonde . . . . .	11
Levier . . . . .	11
<b>Verrouillage du four</b> . . . . .	12
Pour utiliser le système de verrouillage: . . . . .	12
<b>Applications de l'affichage</b> . . . . .	13
<b>RÉGLAGES</b> . . . . .	14
Langue  . . . . .	15
Horloge . . . . .	15
Températures . . . . .	16
Lumière du four . . . . .	17
Température °F/°C . . . . .	17
Options de tonalités . . . . .	18
Affichage . . . . .	19
Remise à zéro . . . . .	20
Système de verrouillage . . . . .	20
<b>Avant d'utiliser le four</b> . . . . .	21
<b>Fonctionnement du four</b> . . . . .	23
Choix d'une fonction . . . . .	23
Ajustement de la température du four . . . . .	23
Préchauffage . . . . .	24
Début différé . . . . .	25
Durée . . . . .	25
Heure du début de la cuisson . . . . .	26
Heure de la fin de la cuisson . . . . .	26
Annuler un processus . . . . .	27
Arrêt du four . . . . .	27
À la fin de la cuisson . . . . .	27
<b>Réglage de la minuterie</b> . . . . .	28

# Table des matières

---

<b>Guide des fonctions</b> .....	29
<b>CUIRE</b> .....	31
Trucs de cuisson .....	31
<b>RÔTIR</b> .....	36
Conseils pour le rôtissage .....	39
Fonctionnement de la sonde .....	40
<b>MASTER CHEF</b> .....	43
<b>GRILLER</b> .....	46
<b>FAVORIS</b> .....	50
<b>SABBATH</b> .....	51
<b>DÉSHYDRATATION</b> .....	52
<b>PÂTE</b> .....	53
<b>DÉCONGÉLATION</b> .....	54
Conseils pour la décongélation .....	54
<b>Nettoyage</b> .....	55
Accessoires .....	55
PerfectClean .....	56
Pour enlever la porte du four .....	58
Pour enlever les rails .....	60
Pour retirer le panneau arrière .....	61
Pour abaisser l'élément du haut .....	61
Revêtement catalytique .....	62
<b>Changement de l'ampoule</b> .....	63
<b>Questions fréquemment posées</b> .....	64
<b>Service après-vente</b> .....	66
<b>Accessoires optionnels</b> .....	67
<b>Instructions d'installation</b> .....	69
<b>Aidez à protéger l'environnement</b> .....	70
Enlèvement des produits d'emballage .....	70
Mise au rebut de votre ancien appareil .....	70
<b>Branchement électrique</b> .....	71
<b>Dimensions de l'appareil et du trou de découpage</b> .....	72
<b>Installation du four</b> .....	73

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

---

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

Toute autre utilisation est déconseillée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les 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.

Conservez précieusement ces instructions d'utilisation et transmettez-les aux utilisateurs subséquents.

## Installation

▶ Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique. 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 professionnel.

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 maison 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 encasturé.

▶ 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 être dangereux et faire annuler la garantie.

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

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

## 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 pendant que vous vous en servez.
  - ▶ Portez des gants de cuisine thermorésistants lorsque qu'il sagit de mettre les aliments au four, de les tourner ou de les retirer du four. L'élément supérieur et les grilles peuvent devenir très chauds et donc causer des brûlures.
  - ▶ Pour prévenir les brûlures, ajustez toujours la hauteur des grilles lorsque le four est 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.
  - ▶ Le joint d'étanchéité de la porte est essentiel pour assurer l'étanchéité de l'appareil. Faites attention de ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer. Nettoyez le joint d'étanchéité avec de l'eau tiède savonneuse seulement.
- ▶ 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.
  - ▶ Ne bouchez pas les événements du four.
  - ▶ Ne laissez pas des objets métalliques (papier aluminium, casseroles) ou la sonde entrer en contact avec l'élément.
  - ▶ Ne glissez pas des casseroles ou des poêlons sur le fond 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.
  - ▶ N'utilisez que la sonde Miele fournie avec le four. Communiquez avec les Services techniques Miele si vous devez acheter une nouvelle sonde.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

---

► Pour prévenir les dommages, retirez la sonde du four lorsque vous ne vous en servez pas.

► Ne chauffez pas au four des contenants d'aliments fermés, car la pression pourrait monter à l'intérieur 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 avec la vapeur.

► Utilisez ce four uniquement pour la cuisson. Ne vous en servez pas comme sècheuse, four à céramique ou déshumidificateur, etc. Tout gaz ou vapeur provenant de colles, de plastiques ou de tout autre produit non alimentaire pourrait s'enflammer et causer des dommages ou des blessures.

► Ne rangez jamais les matériaux et liquides inflammables dans le four, au-dessus ou en dessous de celui-ci, ou près des surfaces de cuisson.

► Pour la cuisson de pizzas ou de tartes gelées, poser les aliments sur la grille recouverte de papier sulfurisé. Ne pas utiliser le plateau de cuisson ou la lèchefrite pour les aliments congelés à grande surface. Le plateau ou la lèchefrite pourraient se voiler avec la chaleur et devenir difficile à retirer du four. Les aliments congelés comme les frites, les bâtonnets de poisson, les croquettes de poulet etc. peuvent aller au four sur le plateau de cuisson.

## Renseignements généraux

► N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four. La vapeur sous pression pourrait s'infiltrer dans les composants 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 des 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.

► Portez des vêtements appropriés. De préférence, ne portez jamais des vêtements amples ou pendants lorsque vous vous servez du four.

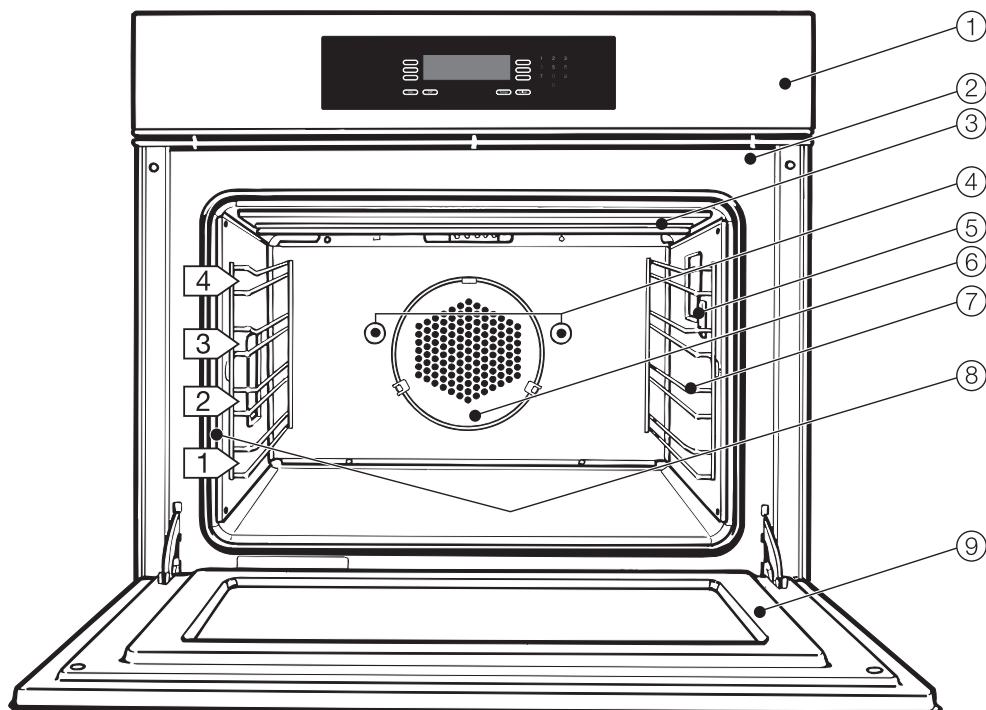
# INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

---

- ▶ 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 prennent 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 soient bien cuits avant de les manger.
- ▶ Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées comme le rhum, le whiskey, le vin etc. pour faire la cuisine. L'alcool s'évapore à des températures très élevées mais peut, en de rares circonstances, entrer en combustion sur les éléments chauffants du four.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# Guide de l'appareil



① Tableau de commande

② Commutateur de contact de la porte\*

③ Élément supérieur

④ Moteurs du tournebroche

⑤ Prise de la sonde

⑥ Ventilateur

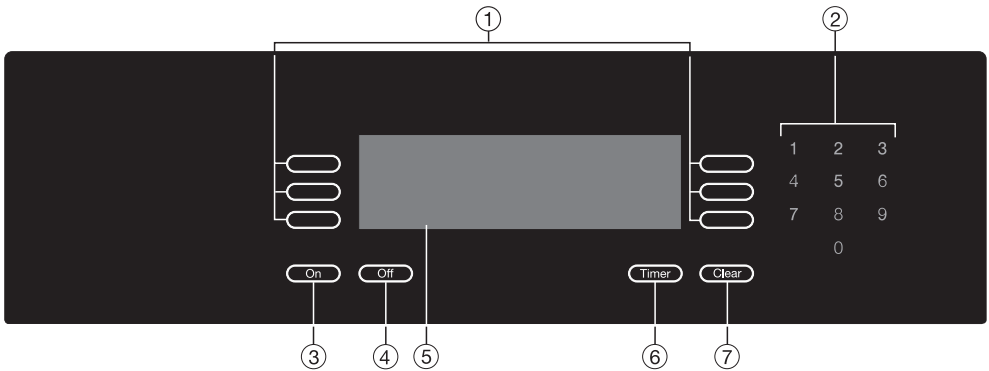
⑦ Rails antibasculement à six hauteurs

⑧ Plaque signalétique

⑨ Porte du four

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





- ① **Boutons de commandes à effleurement**  
pour choisir ou régler une fonction.
- ② **Clavier numérique**  
pour régler l'heure ou la température désirée.
- ③ **Touche de mise en marche "On"**  
pour allumer le four.
- ④ **Touche d'arrêt "Off"**  
pour éteindre le four.
- ⑤ **Écran**  
affiche l'heure ou les fonctions.
- ⑥ **Touche d'effacement "Clear"**  
pour effacer la dernière entrée ou annuler une commande du menu.
- ⑦ **Touche de minuterie "Timer"**  
pour régler une minuterie pour autre chose que le four.

## Accessoires du four

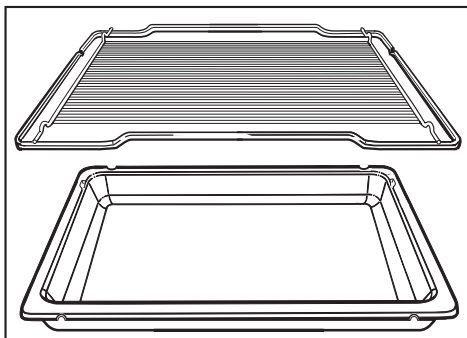
### Lèche-frite, Grilles

Le four est équipé d'un plateau de cuisson, d'une lèche-frite et d'une grille. Ces pièces doivent être glissées dans les rails sur les deux côtés du four.

La lèche-frite est parfaite pour recevoir la graisse et le jus provenant de la viande ou de la volaille rôtie ou grillée sur la grille.

La lèche-frite peut également servir de plateau de cuisson.

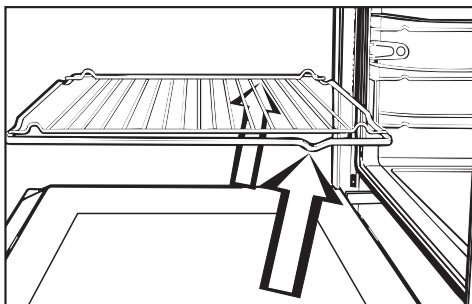
Le plateau de cuisson et la grille sont munis du revêtement antiadhésif PerfectClean et peuvent facilement être nettoyés avec une éponge et du savon à vaisselle liquide.



### Butées de sécurité antibasculement

La grille et la lèche-frite sont équipées de butées de sécurité antibasculement (voir flèches) qui les empêchent d'être complètement retirés du four lorsque celui-ci est en marche.

Toujours vérifier que les butées de sécurité sont vers l'arrière du four quand la grille ou la lèche-frite y sont insérées.

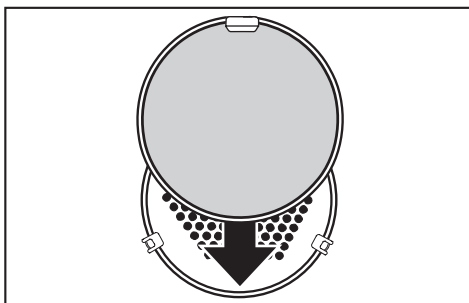


Une fois insérées dans le four, ces pièces ne peuvent en être retirées qu'en soulevant la pièce et en la tirant vers soi pour la sortir.

### Filtre à graisse

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

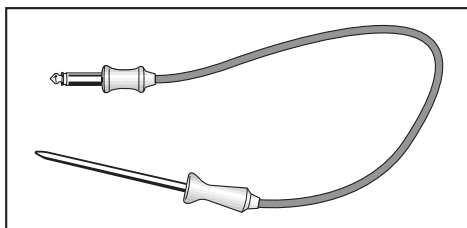
Avant de rôtir ou de griller des aliments, insérer le filtre à graisse devant l'ouverture du ventilateur.



### Sonde

La sonde surveille avec fiabilité la température interne de la viande ou de la volaille pendant qu'elle rôtit.

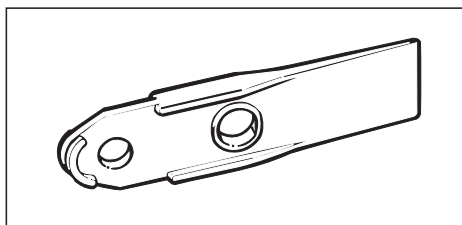
L'extrémité longue et pointue de la sonde s'insère dans la partie la plus épaisse de la viande, tandis que l'extrémité courte entre dans la prise de la sonde.



### Levier

Le levier sert à ouvrir le protège-lampe lorsque l'ampoule doit être changée.

Pour enlever le protège-lampe, enfoncer l'extrémité plate du levier sous celui-ci et appuyer dessus.




# Verrouillage du four

---


## Système de verrouillage

Le four sort de l'usine avec le verrouillage du four désactivé. Pour l'utiliser, il faut tout d'abord l'activer.

Le verrouillage peut être activé pour empêcher les enfants d'utiliser le four ou pour économiser l'énergie utilisée par le four en attente lorsque l'appareil ne sera pas utilisé pour quelques temps (vacances).

Si le verrouillage est activé le symbole  apparaîtra sur l'écran quand le four est éteint.

### Pour activer le système de verrouillage:


- Appuyer sur le bouton de mise en marche pour activer le panneau de commande.
- Appeler le menu RÉGLAGES .
- Appeler le sous-menu VERROUILLAGE.
- Sélectionner la touche située à côté de "Accepter" et confirmer en appuyant sur "Ajout".
- Appuyer sur le bouton d'arrêt.

 apparaît du côté droit du panneau de commande.


### Pour désactiver le système de verrouillage:

- Appeler le sous-menu VERROUILLAGE.
- Sélectionner la touche située à côté de "Ne pas accepter" et confirmer en appuyant sur "OK".


### Pour utiliser le système de verrouillage:

- Sélectionner la touche située à côté de  et confirmer avec le bouton de mise en marche.

Le four ne peut plus être utilisé.

Le symbole  indique le système de verrouillage a été activé. La minuterie peut être utilisée même si le four est verrouillé.

Le système de verrouillage ne se désactive pas même si le four est débranché.

Pour déverrouiller appeler  et confirmer avec le bouton d'arrêt. Le four peut être utilisé.

**Note:** Si le four est verrouillé plus de 4 jours, l'horloge du four devra être remise à l'heure.

## Applications de l'affichage

Ce four est doté de touches programmables et d'un écran à cristaux liquides permettant de sélectionner une fonction.

Pour choisir une fonction, appuyez sur la touche près de la fonction affichée. La flèche située à côté de chacune des fonctions pointe vers la touche correspondante.

- Appuyez sur la touche "On" pour activer l'écran.

Pour voir les autres fonctions, appuyez sur la touche "plus".



Vous pouvez rappeler à l'écran ce qui a été affiché précédemment en appuyant sur la touche "arrière".



Les points suivant une fonction indiquent un sous-menu.

Le sous-menu s'affiche lorsqu'une fonction est sélectionnée.

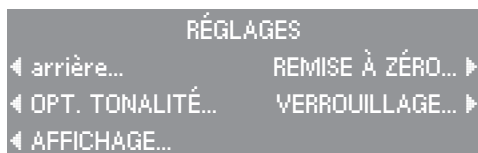
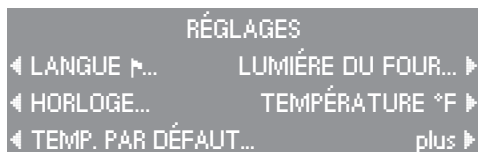


# RÉGLAGES

---



Les réglages du four par défaut peuvent être modifiés au moyen de la fonction "RÉGLAGES 🗄️". Grâce à cette fonction, il est possible de personnaliser le four selon les préférences. On ajuste les réglages en appuyant sur la touche appropriée.

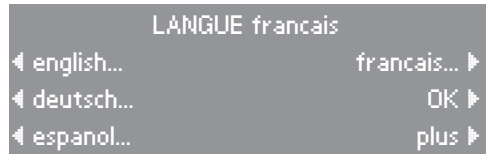
Réglages possibles :



## Langue

- Appuyer sur la touche correspondant à la langue désirée, puis sur "Ajout" pour confirmer.

Le symbole  indique le réglage "Langue". Si une langue inconnue a été sélectionnée par erreur, chercher le symbole . Appuyer sur la touche correspondant au drapeau et choisir la langue voulue.



## Horloge

"Régler l'heure" s'affiche à l'écran.

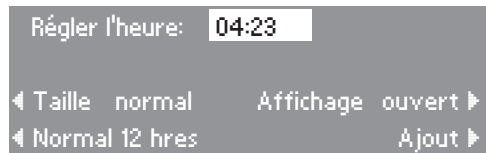
- Régler l'heure à l'aide du clavier numérique.

Il est possible de choisir parmi différents réglages en appuyant sur la touche correspondant aux options suivantes :

- la taille des caractères de l'affichage
  - Taille normal
  - Taille grande
- le format de l'heure
  - 12 heures
  - 24 heures
- l'affichage ou non de l'horloge
  - Affichage ouvert
  - Affichage fermé

- Appuyer sur la touche "Ajout" pour confirmer les données entrées.

Si l'alimentation électrique du four est coupée pendant plus de quatre jours, l'horloge devra être remise à l'heure.



# RÉGLAGES

## Températures

Les températures par défaut de chacune des fonctions peuvent être réglées selon les plages de températures énoncées ci-dessous. Si une température située en dehors d'une de ces plages est choisie, le four retournera à la température par défaut.

- Appuyer sur la touche correspondant à la fonction dont on veut changer la température.
- Entrer la nouvelle température par défaut à l'aide du clavier numérique.

La prochaine fois que cette fonction sera sélectionnée, la nouvelle température sera utilisée.

TEMP. PAR DÉFAUT			
◀ CUIRE	375°F		
◀ CUISSON CONV.	325°F	Ajout ▶	
◀ ÉLÉM. HAUT/BAS CUIRE	375°F		plus ▶

Fonction	°F		°C	
	par défaut	gamme	par défaut	gamme
<b>Cuire</b>	375 °F	200-500 °F	190 °C	100-260 °C
<b>Cuire convection</b>	325 °F	125-500 °F	160 °C	50-260 °C
<b>Éléments haut/bas</b>	375 °F	125-550 °F	190 °C	50-290 °C
<b>Brunir</b>	375 °F	200-500 °F	190 °C	100-260 °C
<b>Intensif</b>	325 °F	200-500 °F	160 °C	100-260 °C
<b>Rôtir auto</b>	325 °F	200-425 °F	160 °C	100-210 °C
<b>Rôtir convection</b>	325 °F	125-500 °F	160 °C	50-260 °C
<b>Rôtir haut/bas</b>	400 °F	175-550 °F	200 °C	80-290 °C
<b>Griller</b>	aucune T° par défaut	400-575 °F	aucune T° par défaut	200-300 °C
<b>Maxi gril</b>	aucune T° par défaut	400-575 °F	aucune T° par défaut	200-300 °C
<b>Dorer convection</b>	aucune T° par défaut	200-500 °F	aucune T° par défaut	100-260 °C
<b>Rôtisserie</b>	aucune T° par défaut	400-575 °F	aucune T° par défaut	200-300 °C
<b>Décongélation</b>	75 °F	75-125 °F	25 °C	25-50 °C



## Lumière du four

La durée d'éclairage de la lampe du four peut être modifiée.

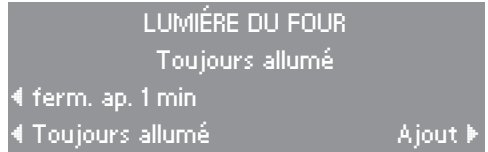
■ Appuyer sur la touche correspondant au réglage désiré.

– "Ferm. ap. 1 min"  
La lumière s'éteint après la première minute de marche d'une fonction.

– "Toujours allumée"  
La lumière reste allumée pour la durée d'une fonction.

Le réglage choisi s'affichera.

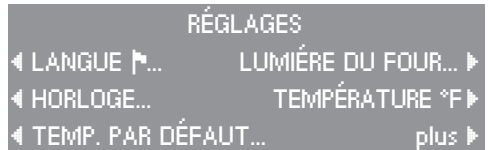
■ Appuyer sur "Ajout" pour confirmer le choix.



## Température °F/°C

Toutes les températures du four peuvent être affichées en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius.

■ Appuyer sur la touche "TEMPÉRATURE" pour passer des °F aux °C et inversement.



# RÉGLAGES

---

## Options de tonalités

On peut choisir une tonalité particulière pour chacune des deux minuterie afin de les différencier de la tonalité d'une fonction du four.

### "Minuterie 1" et "Minuterie 2"

Il existe cinq tonalités différentes pour la Minuterie 1 et la Minuterie 2.

- Sélectionner "Minuterie 1 Tonalité 1" ou "Minuterie 2 Tonalité 2" en appuyant sur la touche correspondante à gauche de l'écran.

Chaque fois qu'on appuie sur les touches respectives, une nouvelle tonalité se fait entendre et le numéro s'affiche à l'écran.

Par exemple, Minuterie 1 Tonalité 1.

- Choisir une tonalité pour chacune des minuterie.

### "Tonalité clavier"

Il est possible de régler le clavier numérique pour qu'il émette une tonalité chaque fois qu'on appuie sur une touche.

- Appuyer sur la touche "Ton. clavier" pour activer ou désactiver la tonalité du clavier.

### "Volume"

Cette touche permet d'ajuster le volume des tonalités.

- Appuyer sur la touche "Volume" jusqu'à obtenir le volume désiré.

OPT. TONALITÉ			
◀	Minuterie 1 Tonalité 1	Volume	1 ▶
◀	Minuterie 1 Tonalité 1	Tonalité	court ▶
◀	Ton. clavier	ouvert	Ajout ▶

## "Ton. court/longue"

La durée de la minuterie et des tonalités peut être modifiée.

- "Ton. courte" est une succession rapide de "bip" annonçant la fin d'une fonction ou d'une minuterie.
- "Ton. longue" est une tonalité continue annonçant la fin d'une fonction ou d'une minuterie.
- Appuyer sur la touche "Tonalité" pour alterner entre la tonalité courte et la tonalité longue.
- Appuyer sur la touche "Ajout" pour confirmer les données entrées dans "OPT. TONALITÉ".

Lorsque la tonalité se fait entendre pour indiquer la fin d'une fonction ou d'une minuterie, appuyer sur l'un des chiffres du clavier pour arrêter la tonalité.

## Affichage

La luminosité et le contraste de l'affichage du four peuvent être modifiés en appuyant sur les touches "Luminosité" et "Contraste".

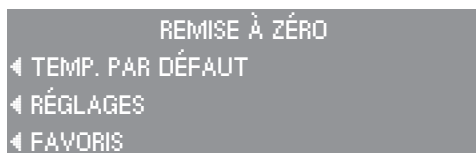
# RÉGLAGES

---

## Remise à zéro

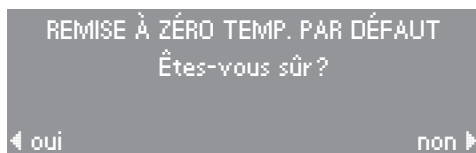
Les réglages d'origine du four peuvent être rétablis à l'aide de la fonction "Remise à zéro".

- Températures
- Réglages
- Favoris



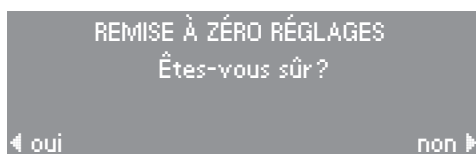
## Rétablissement des températures d'origine

Si la demande est confirmée par "oui", toutes les températures modifiées seront remplacées par les valeurs d'origine.



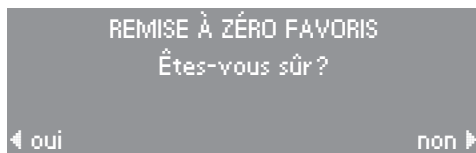
## Rétablissement des réglages

Si la demande est confirmée par "oui", tous les réglages modifiés seront remplacés par les valeurs d'origine.



## Suppression des favoris

Si la demande est confirmée par "oui", toutes les données entrées dans les "favoris" seront effacées. Une fois supprimées, ces données ne peuvent pas être récupérées.



## Système de verrouillage

Voyez "Verrouillage du four".

## 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.

Avant de réchauffer le four pour la première fois oter (si présent)

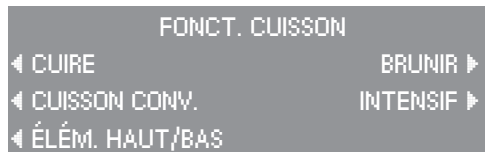
- tout autocollant sur le plateau de cuisson, la lèche-frite ou de l'intérieur du four.
- les pièces intercalaires de liège provenant du plafond intérieur.
- toute feuille de métal sur le devant de l'appareil.

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

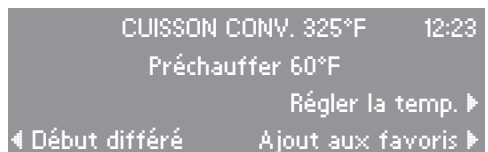
- Retirer tous les accessoires du four.
- Appuyez sur la touche "On".
- Sélectionnez la fonction "CUIRE".



- Sélectionnez "CUISSON CONV.".



- Sélectionnez "Régler la temp."



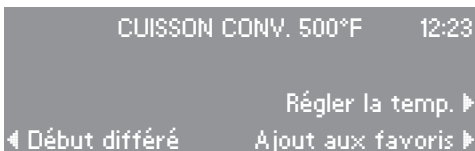
## Avant d'utiliser le four

- Réglez la température à 500 °F (260 °C) à l'aide du clavier numérique.



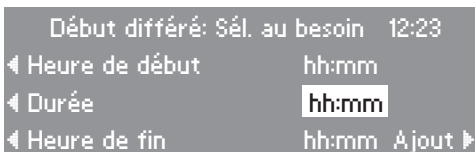
CUISSON CONV. 325°F 12:23  
Gamme: 125°F - 500°F  
Régler la temp. ▶  
◀ Début différé Ajout aux favoris ▶

- Réglez la minuterie du four à 2 heures à l'aide de la touche "Début différé".



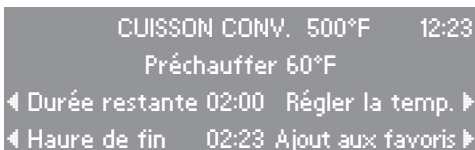
CUISSON CONV. 500°F 12:23  
Régler la temp. ▶  
◀ Début différé Ajout aux favoris ▶

- Sélectionnez "Durée". Réglez la durée en entrant successivement "2", "0", "0" à partir du clavier.
- Appuyez sur la touche à droite de "Ajout".



Début différé: Sél. au besoin 12:23  
◀ Heure de début hh:mm  
◀ Durée **hh:mm**  
◀ Heure de fin hh:mm Ajout ▶

Le four fonctionnera pendant deux heures et le décompte s'affichera à l'écran.



CUISSON CONV. 500°F 12:23  
Préchauffer 60°F  
◀ Durée restante 02:00 Régler la temp. ▶  
◀ Heure de fin 02:23 Ajout aux favoris ▶

## Choix d'une fonction

- Appuyez sur la touche "On" pour activer l'écran.
- Appuyez sur la touche correspondant à la fonction désirée.

Par exemple, appuyez sur la touche à gauche du mot "CUIRE" pour choisir cette fonction.

Le sous-menu de la fonction "CUIRE" s'affichera à l'écran.

- Appuyez sur la touche correspondant à l'élément du sous-menu désiré.

Par exemple, appuyez sur la touche à gauche de "CUISSON CONV."

La fonction "CUISSON CONV." s'affichera à l'écran.

La température par défaut de 325 °F (160 °C) paraîtra à la suite du nom de la fonction.

## Ajustement de la température du four

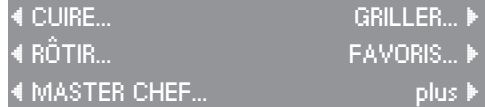
Ce four a fait l'objet d'essais en usine pour ce qui est de la température idéale de chacune des fonctions. Cette température peut être modifiée au besoin.

- Appuyez sur la touche à droite de "Régler la temp."

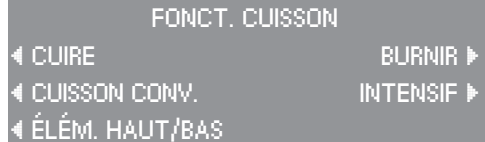
La température sera mise en surbrillance à l'écran.

- Entrez la nouvelle température à partir du clavier numérique.

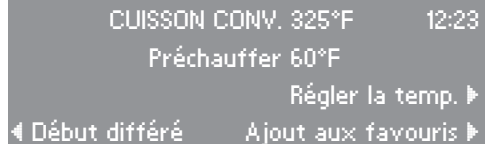
Le four chauffera à la température modifiée.



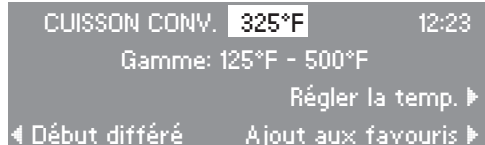
◀ CUIRE... GRILLER... ▶  
◀ RÔTIR... FAVORIS... ▶  
◀ MASTER CHEF... plus ▶



FONCT. CUISSON  
◀ CUIRE BURNIR ▶  
◀ CUISSON CONV. INTENSIF ▶  
◀ ÉLÉM. HAUT/BAS ▶



CUISSON CONV. 325°F 12:23  
Préchauffer 60°F  
Régler la temp. ▶  
◀ Début différé Ajout aux favoris ▶



CUISSON CONV. 325°F 12:23  
Gamme: 125°F - 500°F  
Régler la temp. ▶  
◀ Début différé Ajout aux favoris ▶

# Fonctionnement du four

---

## Préchauffage

La plupart des recettes demandent de préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possible.

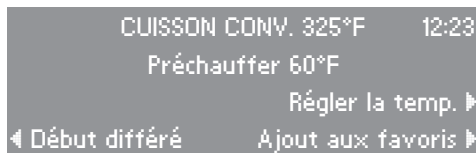
Une fois la température sélectionnée, l'élévation de la température est visible à l'écran.

Le mot "Préchauffer" sera affiché à l'écran jusqu'à ce que le four ait atteint la température choisie.

Une tonalité se fera entendre lorsque le four aura fini de préchauffer.

- Une fois la température choisie atteinte, placez les aliments dans le four.

**Ne préchauffez** pas le four lorsque vous utilisez la fonction "RÔTIR AUTO".





## Début différé

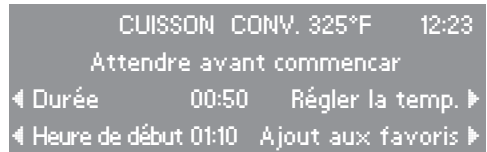
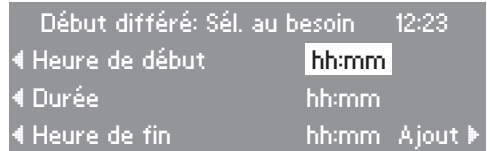
Cette fonction vous permet d'automatiquement arrêter ou démarrer et arrêter la cuisson.

### Durée

Pour entrer le temps de cuisson. Quand ce laps de temps est passé le four s'éteint automatiquement. Le temps de cuisson maximum est 11 heures 59 minutes.

- Appuyez sur la touche à gauche de "Début différé".
- Appuyez sur la touche à gauche de "Durée" et entrez la durée de la cuisson.
- Appuyez sur "Ajout" pour confirmer les données entrées ou sur la touche "Clear" pour les annuler.

Par exemple, "00:50" pour que la cuisson dure 50 minutes.



# Fonctionnement du four

---

## Heure du début de la cuisson

Cette option permet de retarder le commencement d'une fonction d'une minute à 23 heures 59 minutes afin que la cuisson débute à une heure précise.

- Appuyez sur la touche à gauche de "Début différé".
- Appuyez sur la touche à gauche de "Heure de début" et entrez l'heure à laquelle la cuisson commencera.

Par exemple, "01:10" pour que la cuisson débute à 1 h 10.

- Appuyez sur la touche à gauche de "Durée" et entrez la durée de la cuisson.

Par exemple, "00:50" pour que la cuisson dure 50 minutes.

Il faut entrer la "durée" pour que cette caractéristique fonctionne correctement.

- Appuyez sur "Ajout" pour confirmer les données entrées ou sur la touche "Clear" pour les annuler.

L'heure de fin sera calculée automatiquement.

## Heure de la fin de la cuisson

L'heure de la fin de la cuisson permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer. Cette heure peut être programmée jusqu'à 24 heures d'avance.

- Appuyez sur la touche à gauche de "Début différé".
- Appuyez sur la touche "Heure de fin désirée" et entrez l'heure de fin désirée.

Par exemple, "02:15" pour que la cuisson s'arrête à 2 h 15.

- Appuyez sur la touche "Durée" et entrez la durée de cuisson.

Par exemple, "01:30" pour que la cuisson dure 1 heure 30 minutes.

Lorsque la durée est entrée, l'heure de début différé est calculée automatiquement.

Si aucune durée n'est précisée, le four calculera la durée en fonction de l'heure actuelle.

- Appuyez sur "Ajout" pour confirmer les données entrées ou sur la touche "Clear" pour les annuler.

## Annuler un processus

- Appuyez sur la touche "Clear".
- Sélectionner l'option que vous désirez annuler.

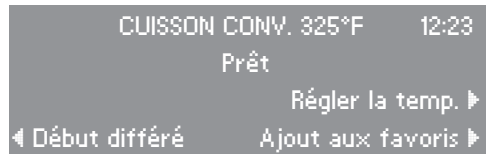
## Arrêt du four

- Appuyez sur la touche "Off".

Le four s'éteint et l'heure s'affiche à l'écran.

## À la fin de la cuisson

- Une tonalité se fait entendre.
- "Prêt" paraît à l'écran sous le nom de la fonction.
- Le four s'arrête automatiquement.



# Réglage de la minuterie

## Réglage d'une minuterie

Vous pouvez vous servir de la minuterie pour chronométrer n'importe quelle activité dans la cuisine et la régler pour autre chose que la cuisson.

Vous pouvez choisir simultanément deux alarmes (Minuterie 1 et Minuterie 2).

La minuterie peut être réglée pour un maximum de 59 minutes et 59 secondes.

Pour régler une minuterie :

- Appuyez sur la touche "Timer".
- Entrez le temps désiré en minutes et en secondes à partir du clavier numérique.

La deuxième minuterie se règle de la même façon que la première.

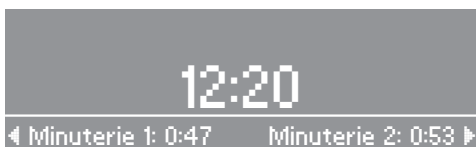
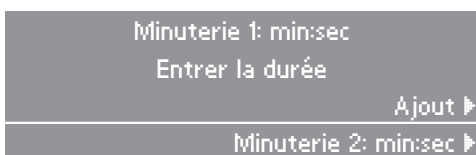
Les décomptes de la Minuterie 1 et de la Minuterie 2 apparaissent au bas de l'écran.

Une tonalité se fait entendre lorsque le décompte est terminé.

- Appuyez sur la touche "Clear" pour arrêter la tonalité de la minuterie.

## Pour annuler la minuterie

- Appuyez sur la touche "Clear".
- Appuyez sur la touche correspondant à la minuterie à annuler ou sur "FONCTIONS ACTIVES" pour annuler les deux minuteries et la fonction en cours.
- Appuyez sur "Ajout".





## Guide des fonctions



## Trucs de cuisson

Avant de cuire des viandes ou des volailles (toute fonction cuisson) installer le filtre à graisse devant l'ouverture du ventilateur.

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.

La lèchefrite ne doit pas être couverte de graisse ou de papier parchemin. Le fini enamel PerfectClean empêche les débordements de cuire sur la surface de cuisson. Les aliments ayant débordés peuvent être facilement nettoyés.

Utiliser du papier parchemin seulement pour les pâtes à haute teneur en blancs d'œufs (biscuits, meringues, macarons).

# CUIRE

---

## CUIRE

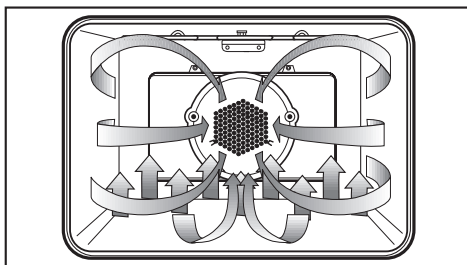
Température par défaut 375 °F (190 °C)

La fonction de cuisson fait en sorte que les aliments sont chauffés par le dessous. Cette fonction s'apparente au "mode cuisson" des fours conventionnels.

Cette fonction sert à faire cuire :

- mélanges à gâteau en boîte,
- repas congelés,
- pommes au four.

Il est recommandé de placer la grille sur le 1<sup>er</sup> ou le 2<sup>e</sup> rail à partir du bas.





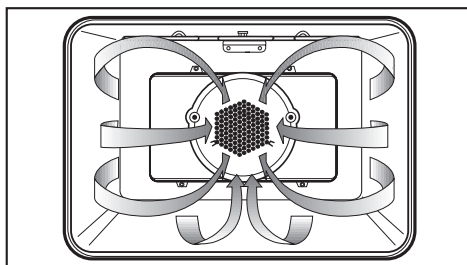
## CUISSON CONVECTION

Température par défaut 325 °F (160 °C)

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

Cette fonction sert à faire cuire :

- biscuits, gâteaux,
- préparations rapides pour pain,
- pains à la levure,
- gâteaux au fromage,
- tartes, quiches,
- pommes de terre au four,
- plats cuisinés.



Lorsque vous utilisez la fonction 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<sup>er</sup> rail à partir du bas.

2 plats = 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> rails à partir du bas.

3 plats = 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> rails à partir du bas.

Lorsque vous faites cuire trois plateaux de biscuits ou de petits gâteaux à la fois, retirez les plateaux au fur et à mesure que les pâtisseries sont dorées à votre goût.

En règle générale, lorsque vous exécutez une recette qui n'est pas conçue pour la cuisson par convection, vous devez abaisser la température prévue de 25 °F (15 °C).

# CUIRE

## ÉLÉMENTS HAUT/BAS

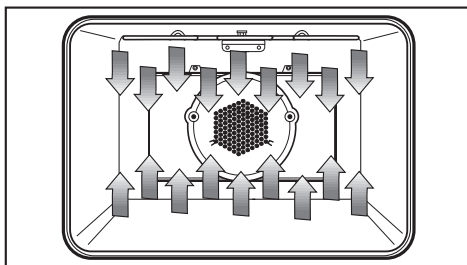
Température par défaut 375 °F (190 °C)

La fonction "ÉLÉMENTS HAUT/BAS" 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.

Cette fonction sert à faire cuire :

- soufflés, meringues,
- gâteaux des anges,
- choux à la crème,
- biscuits, gâteaux,
- gâteaux au fromage,
- tartes, quiches,
- pommes de terre au four.

Il est recommandé de placer la grille sur le 1<sup>er</sup> ou le 2<sup>e</sup> rail à partir du bas.



## BRUNIR

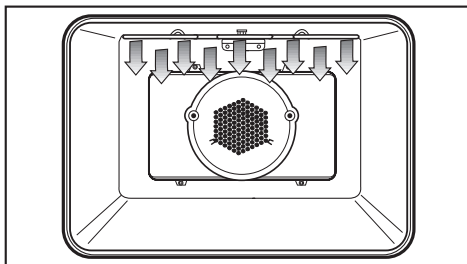
Température par défaut 375 °F (190 °C)

Avec la fonction dorer, les aliments sont chauffés par le dessus.

Cette fonction sert à faire :

- meringues dorées,
- garnitures de fromage fondant,
- garniture de sucre caramélisé, comme les crèmes brûlées.

Il est recommandé de placer la grille sur le 3<sup>e</sup> rail à partir du bas.



## INTENSIF

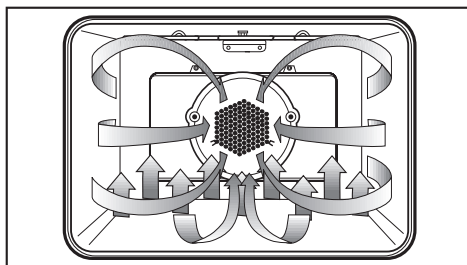
Température par défaut 325 °F (160 °C)

La fonction de cuisson intensive 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 ou convection.

Cette fonction sert à faire cuire :

- pizza,
- focaccia,
- stromboli.

Placez la grille sur le 1<sup>er</sup> rail à partir du bas. Si le dessous des aliments brûle, placez la grille sur un rail plus élevé.



Avec la fonction de cuisson intensive, il est recommandé d'abaisser les températures prévues par les recettes de 25 °F (15 °C).

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

Ne disposez pas les plats directement sur la sole du four.

# RÔTIR

---

## RÔTIR AUTOMATIQUE

Avant de faire rôtir un aliment (toute fonction rôtisserie) installer le filtre à graisse devant l'ouverture du ventilateur.

Température par défaut 325 °F (160 °C)

Cette fonction 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.

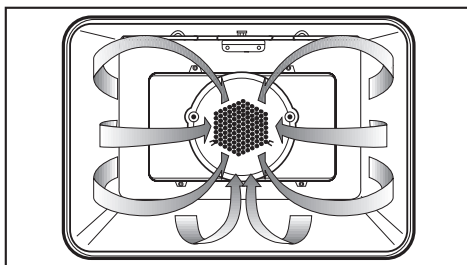
Lorsque la température de la cavité du four dépasse la température programmée, "Saisir" s'affiche à l'écran. Lorsque la viande est bien saisie, la fonction revient à la température sélectionnée.

Cette fonction sert à faire cuire :

- volaille (entière),
- rôtis, comme les côtes de bœuf, les longes de porc, les filets mignons, les cuisses.

Il est recommandé de placer la grille sur le 1<sup>er</sup> rail à partir du bas.

Ne préchauffez pas le four lorsque vous utilisez la fonction "RÔTISSAGE AUTO".



## RÔTIR CONVECTION

Température par défaut 325 °F (160 °C)

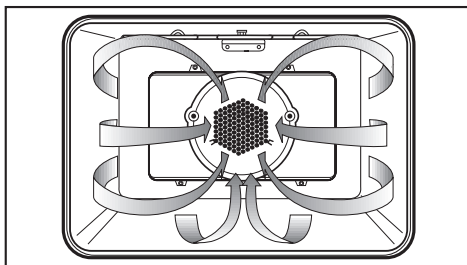
Cette fonction fait appel au ventilateur, qui fait circuler l'air chaud dans tout le four.

Cette fonction ne fait pas grimper la température du four pour saisir la viande.

Cette fonction sert à faire cuire :

- morceaux de poulet,
- petites coupes de viande,
- poisson,
- saumon, queues de homard,
- pain de viande.

Il est recommandé de placer la grille sur le 1<sup>er</sup> rail à partir du bas.



# RÔTIR

---

## RÔTIR HAUT/BAS

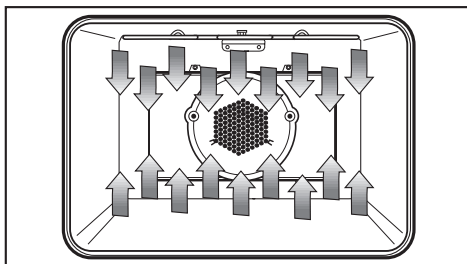
Température par défaut 400 °F (200 °C)

Le "RÔTIR ÉLÉMENTS HAUT/BAS" est un programme de rôtissage conventionnel pour les recettes traditionnelles.

Cette fonction sert à faire cuire :

- bœuf braisé,
- pointe de poitrine,
- ragoût.

Il est recommandé de placer la grille sur le 2<sup>e</sup> 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  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau pour faire rôtir un gros morceau de viande ou de la volaille grasse.

## Rôtissage sur une grille

Utiliser la grille avec la lèchefrite insérée en dessous. 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.

# RÔTIR

---

## Fonctionnement de la sonde

La sonde surveille étroitement le processus de rôtissage. La pointe de la sonde mesure continuellement la température interne de la viande ou de la volaille.

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

La sonde s'utilise avec les fonctions suivantes :

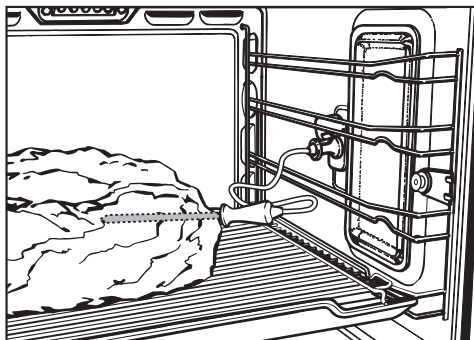
- RÔTISSAGE AUTOMATIQUE
- RÔTISSAGE À CONVECTION
- RÔTISSAGE ÉLÉMENTS HAUT/BAS
- BRUNISSAGE À CONVECTION

## Comment utiliser la sonde

- Préparer la viande comme d'habitude et la mettre au four (dans un pot ou directement sur la grille).

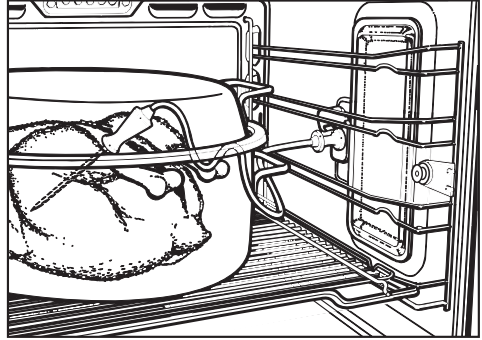
Il est possible d'utiliser des sacs brunisseurs ou du papier aluminium, mais il faut laisser les extrémités ouvertes. Insérer la sonde dans la viande ou la volaille par l'une des extrémités ouvertes du sac ou du papier aluminium.

- Piquer 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.

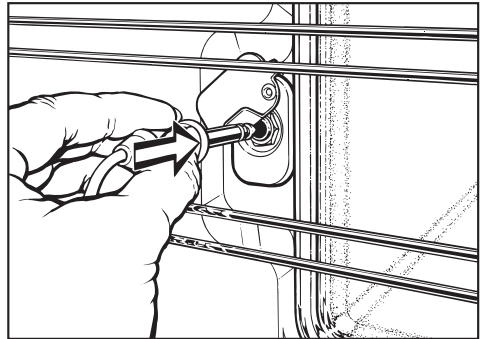




Le meilleur endroit pour insérer la sonde, dans le cas de la volaille, est dans la partie la plus épaisse de l'oiseau, soit entre la cuisse et le corps.



- Préparer la viande comme d'habitude et la mettre au four.
- Introduire l'extrémité courte de la sonde dans la prise du côté droit du four de manière à ce qu'elle s'enclenche.



# RÔTIR

- Sélectionner une fonction de rôtissage.

"RÔTISSAGE AUTO", par exemple.

La température par défaut et la température interne détectée par la sonde, une fois celle-ci insérée dans la viande, s'afficheront à l'écran.

Pour modifier la température interne :

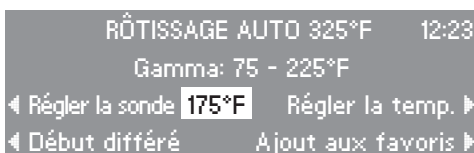
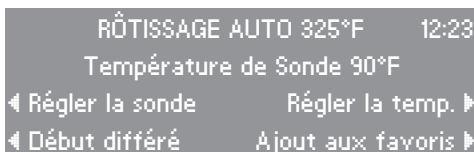
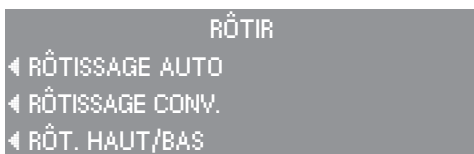
- Appuyer sur la touche à gauche de "Régler la sonde".
- Entrer la nouvelle température interne à partir du clavier numérique.

À ce moment, il est aussi possible de repousser le début du rôtissage.

- Appuyer sur la touche "Début différé".
- Entrer l'heure de début désirée à partir du clavier numérique.

À la fin de la cuisson, lorsque la viande a atteint la température interne programmée, une tonalité se fait entendre.

Pour arrêter la tonalité, appuyer sur la touche "Clear".



## Remarque :

Lorsque le rôtissage est terminé, envelopper la viande de papier aluminium et laisser reposer 10 minutes. Pendant ce temps, la température interne augmentera de 5 - 10 °.

Si la sonde reste dans la viande à la fin de la cuisson, l'écran montrera que la température interne monte puis descend.

Avant de cuire les viandes et volailles en utilisant la fonction Master Chef installer le filtre à graisse devant l'ouverture du ventilateur.

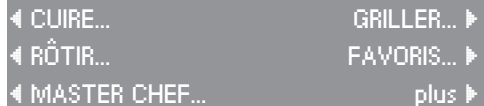
La fonction "MASTER CHEF" consiste en une liste facile à utiliser de fonctions préprogrammées pour les plats cuisinés régulièrement comme la pizza, le poulet et les pommes de terre frites.

- Appuyer sur la touche "MASTER CHEF" pour voir la liste des fonctions préprogrammées.
- Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée.

Par exemple, pour cuire une dinde de 12 lb, sélectionner "VOLAILLE".

- Appuyer sur la touche à gauche de "Dindon".
- Appuyer sur la touche correspondant au poids de la dinde, "10 - 15 lb".
- Insérer la sonde dans la dinde et dans la prise.
- La durée de cuisson restante peut être surveillée à l'écran.

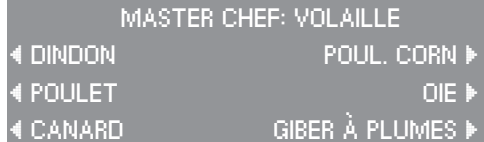
Pour visualiser les réglages d'une fonction de MASTER CHEF, appuyer sur la touche "Mode cuisson".



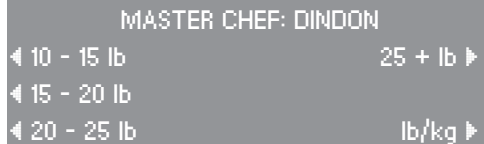
◀ CUIRE... GRILLER... ▶  
◀ RÔTIR... FAVORIS... ▶  
◀ MASTER CHEF... plus ▶



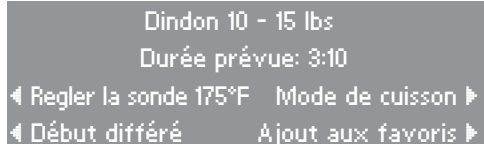
MASTER CHEF  
◀ VOLAILLE... PIZZA... ▶  
◀ VIANDE... RÉCHAUFFER... ▶  
◀ POISSON... plus ▶



MASTER CHEF: VOLAILLE  
◀ DINDON POUL. CORN ▶  
◀ POULET OIE ▶  
◀ CANARD GIBER À PLUMES ▶



MASTER CHEF: DINDON  
◀ 10 - 15 lb 25 + lb ▶  
◀ 15 - 20 lb  
◀ 20 - 25 lb lb/kg ▶



Dindon 10 - 15 lbs  
Durée prévue: 3:10  
◀ Régler la sonde 175°F Mode de cuisson ▶  
◀ Début différé Ajout aux favoris ▶

# MASTER CHEF

---

## Conseils pour l'utilisation

- Pour arrêter un programme automatique avant terme, éteignez le four.
- Si la viande n'est pas cuite à votre goût une fois le programme automatique terminé, réglez le four en mode Cuisson par convection à 320 °F (160 °C) et faites cuire ou dorer la viande pendant quelques minutes de plus.
- Après l'utilisation, laissez le four refroidir à la température de la pièce avant d'utiliser un autre programme automatique.
- Lorsque vous faites cuire de la volaille comme du poulet ou de la dinde, entrez le poids de la pièce de viande sans la farce.
- Lorsque vous faites cuire plus d'un poulet à la fois, entrez le poids de la pièce de viande la plus grosse (et non le poids total).
- Pour certains programmes, le four doit être préchauffé avant d'y mettre la nourriture. Des directives et un temps de cuisson s'affichent alors à l'écran.
- Les programmes automatiques peuvent être mis en mémoire dans "Favoris".

## Fonctions MASTER CHEF

### VOLAILLE

#### Dindon

10 - 15 lb  
15 - 20 lb

#### Poulet

Cordon Bleu  
Entier : 0 - 5 lb  
Entier : 5 + lb  
Escalopes  
Morceaux

#### Canard

3 - 5 lb  
5 + lb

#### Poulet Corn

1 - 2 lb

#### Oie

5 - 10 lb  
10 - 15 lb

#### Gibier à plumes

0 - 2 lb  
2 - 4 lb

### VIANDE

#### Bœuf

Rôtir  
Côtes  
Bœuf braisé  
Biftecks  
Bifteck flanc

#### Porc

Rôti longe porc  
Rôti de palette  
Carré  
Jambon cuit  
Jambon biologique  
Côtelettes

#### Veau

Rôti roulé  
Rôti longe porc  
Rôti de côtes  
Côtelettes

#### Agneau

Cuisse  
Carré  
Demi-jambonneau  
Demi-surlonge

### POISSON

#### Biftecks

Filets  
Entier  
Queues de homard  
Paella  
Crevettes

### PIZZA

Frais  
Congelé  
Pâte à pain  
Stromboli  
Calzone

### RÉCHAUFFER

Pizza  
Grand plat  
Réch Plat  
Couv

### BOULANGERIE PÂTISSERIE

Tartes aux fruits  
Gâteau fourré  
Biscuits  
Soufflé  
Gâteau des anges  
Muffins /  
Pet gât

### POMMES DE TERRE

Cuit  
Frites

# GRILLER

---

Avant de faire griller un aliment (toute fonction grillade) installer le filtre à graisse devant l'ouverture du ventilateur.

## MAXI GRIL

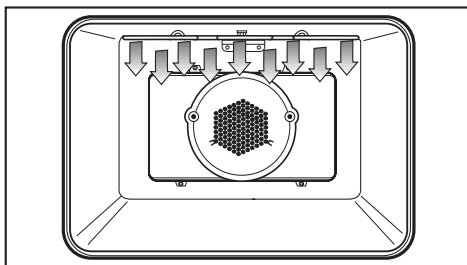
Aucune température par défaut

Avec cette fonction, tout l'élément du haut est utilisé pour produire une chaleur intense provenant du dessus. Cette fonction donne d'excellents résultats pour dorer et saisir les aliments.

Cette fonction sert à faire :

- côtelettes, côtes,
- grandes quantités de viande,
- grands plats dorés.

Il est recommandé de placer la grille sur le 3<sup>e</sup> rail à partir du bas.



## GRILLER

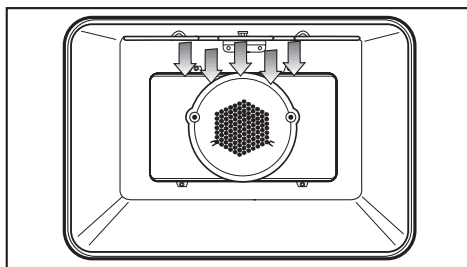
Aucune température par défaut

Avec cette fonction, seule la partie intérieure de l'élément du haut est utilisée pour former une petite zone de chaleur intense provenant du dessus. Cette fonction est idéale pour griller ou saisir des petites quantités d'aliments.

Cette fonction sert à faire :

- côtelettes, côtes,
- petites quantités de viande,
- petits plats dorés.

Il est recommandé de placer la grille sur le 3<sup>e</sup> rail à partir du bas.



# GRILLER

## BRUNISSAGE CONVECTION / RÔTISSERIE\*

\* Accessoires optionnels

Aucune température par défaut

L'air chaud provenant de l'élément du haut est distribué uniformément sur les aliments grâce au ventilateur. Une température moins élevée que dans les fours conventionnels suffit.

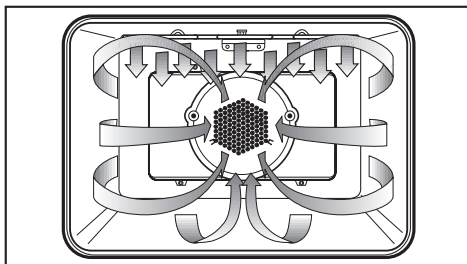
Brunissage convection sert à faire :

- morceaux épais de viande,
- London broil.

Il est recommandé de placer la grille sur le 1<sup>er</sup> rail à partir du bas.

Avant de faire griller un aliment (toute fonction grillade) installer le filtre à graisse devant l'ouverture du ventilateur.

On peut utiliser la sonde avec cette fonction pour surveiller la température interne de la viande. Consulter la section "RÔTIR/Fonctionnement de la sonde" pour plus de précisions.



Au lieu du Dorer par convection la fonction Rôtisserie peut être utilisée.

Rôtisserie sert à faire :

- volaille (entière),
- rôti ficelè, comme les longes de porc, les filets mignons,
- brochettes.

Un ensemble à rôtisserie, que l'on peut se le procurer directement chez Miele ou chez un distributeur, est nécessaire.

Voir "Accessoires optionnels - Rotisserie" pour plus d'information.

Un manuel d'utilisation complet est inclus avec l'ensemble de rôtisserie.

On ne peut pas utiliser la sonde en même temps que le tournebroche, car le fil pourrait s'y lover et s'abîmer.



## Conseils pour dorer

- Avant de faire griller un aliment (toute fonction grillade) installer le filtre à graisse devant l'ouverture du ventilateur.
- 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 au milieu de la cuisson.
- Pour déterminer la cuisson d'un morceau de viande épais, presser 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".

# FAVORIS

---

Si vous préparez souvent une recette avec les mêmes réglages (fonction, durée de cuisson, température), vous pouvez sauvegarder ces réglages dans vos favoris pour les rappeler facilement.

Pour enregistrer un favori :

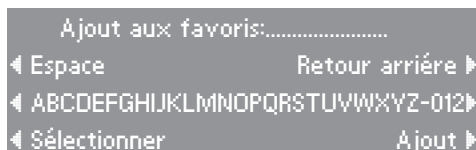
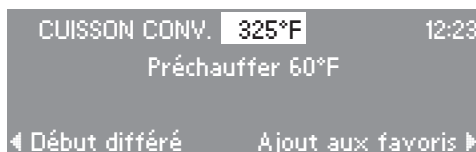
- Entrez la fonction, la température et la durée de cuisson de la recette. Le four commencera à chauffer.
- Appuyez sur la touche "Ajout aux favoris".

Les favoris doivent être nommés avant d'être sauvegardés en mémoire.

- Entrez les lettres et les numéros du nom à l'aide des touches à gauche et à droite de la liste alphanumérique. Confirmez chacun des caractères en appuyant sur la touche "Sélectionner".
- Lorsque le nom est complet, appuyez sur "Ajout" pour sauvegarder le favori.

Le favori peut maintenant être rappelé à partir de la liste "FAVORIS". Une fois le favori sélectionné, le four adoptera automatiquement les réglages programmés.

- Appuyez sur la touche "Clear" pour annuler la fonction en cours s'il n'y a pas de cuisson à faire.



## SABBATH

Température par défaut 375 °F (190 °C)

Afin de respecter les pratiques religieuses, le four peut être réglé pour fonctionner durant le sabbat.

Il n'y aura aucun changement visible au tableau de commande et l'horloge ne sera pas affichée.

Avec cette fonction en marche, seuls les modes "CUIRE" et "ÉLÉMENTS HAUT/BAS" sont possibles.

- Sélectionnez la fonction Sabbath désirée lorsque la porte est fermée.

Le four restera en mode "veille" jusqu'à ce que la porte soit ouverte de nouveau.

- Ouvrez la porte du four.
- Mettez les aliments au four.
- Fermez la porte du four.

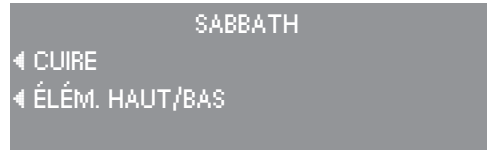
Après un délai de cinq minutes, le four commencera à chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température programmée. Cette température sera maintenue pendant 72 heures.

Une fois la fonction Sabbath mise en marche, il n'est pas possible de changer les réglages. Le four peut être éteint au moyen des touches "Off" seulement.

### À la fin du sabbat

Après 72 heures, le four s'éteindra et "F 55" s'affichera à l'écran.

- Éteignez le four pour revenir au fonctionnement normal.



# DÉSHYDRATATION

---

## DÉSHYDRATATION

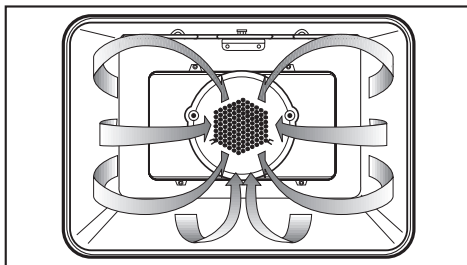
Température par défaut . 175 °F (80 °C)

Cette fonction sert à déshydrater les fruits, les légumes et les herbes.

La basse température constante et le ventilateur créent les conditions idéales pour le long processus qu'est la déshydratation.

Pour obtenir de meilleurs résultats, séchez les aliments à l'aide d'un essuie-tout avant de procéder à la déshydratation.

Les aliments à déshydrater doivent être placés directement sur les grilles du four ou sur une grille de séchage (non comprise avec le four).

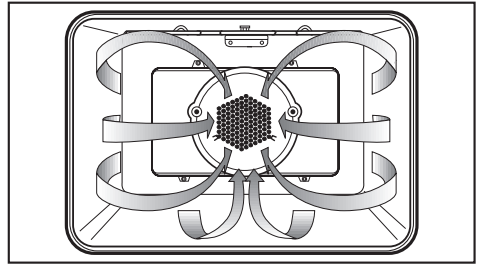


## PÂTE

Température par défaut . 125 °F (50 °C)

L'environnement tiède créé par la fonction "Pâte" permet d'apprêter efficacement la pâte. Cette fonction maintient une basse température pour favoriser l'action de la levure.

Mettez la pâte dans un grand bol et placez ce dernier sur la grille au rail le plus bas. Laissez la porte du four fermée durant le processus.



# DÉCONGÉLATION

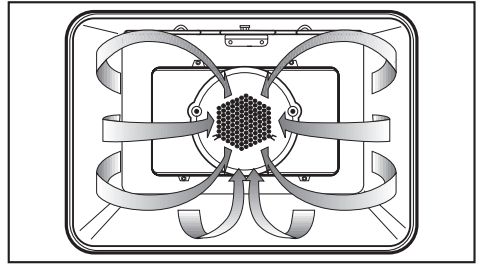
---

## DÉCONGÉLATION

Température par défaut . . 75 °F (25 °C)

Cette fonction permet de décongeler les aliments à température constante.

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 de liquides pour décongeler.
- 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.

## 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. L'appliquer parcimonieusement avec une pression constante.

## Accessoires

### Sonde

Laver avec une éponge dans de l'eau savonneuse. Rincer à l'eau courante.

Ne pas immerger la sonde dans l'eau. Ne pas laver la sonde au lave-vaisselle.

### Filtre à graisse

Nettoyer avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle liquide, 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.

# Nettoyage

---

## 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 :


- parois du four,
- lèchefrite,
- 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 chaude 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.
- On peut 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 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,
  - retirer le panneau arrière,
  - retirer le panneau du plafond.
- Nettoyez les surfaces du four avec de l'eau savonneuse chaude 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 article abrasif.

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

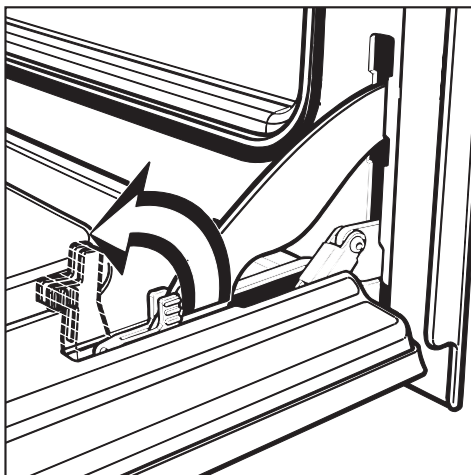
- Séchez les surfaces avant de réassembler le tout.

# Nettoyage

## Pour 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.
- Soulevez les grappins de sécurité de chacune des charnières de la porte.

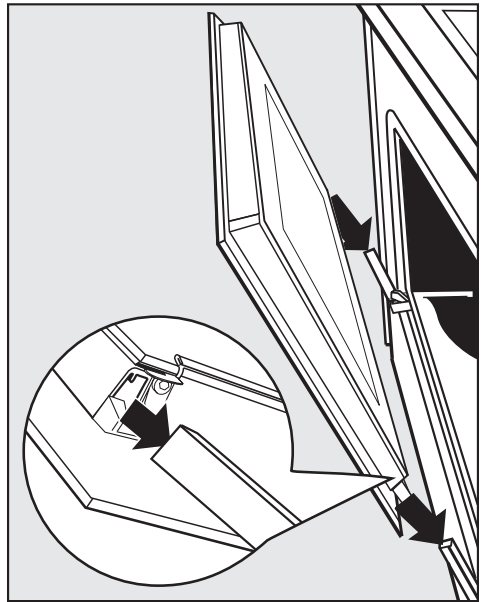


- Refermez la porte lentement jusqu'à ce que les grappins saillants arrêtent le mouvement. Tirez la porte vers le haut. Voir l'illustration.



## Pour remplacer la porte du four

- Insérez les charnières dans les trous-guides et ouvrez la porte complètement.



- Abaissez les grappins de sécurité.

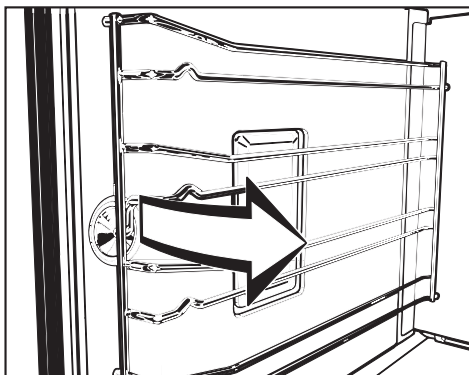
Vérifiez toujours que les grappins sont abaissés lorsque vous remplacez la porte. Sinon, une fois la porte fermée, les charnières pourraient bouger dans les trous-guides et endommager la porte.

# Nettoyage

---

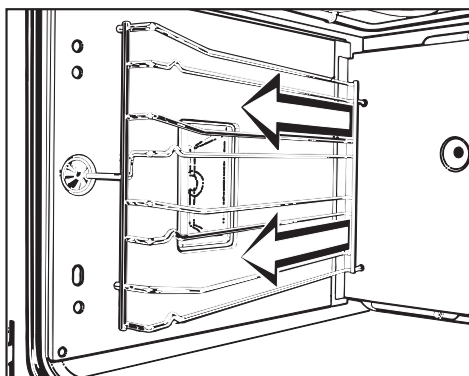
## Pour enlever les rails

- Tirer le rail hors de son ancrage pour le libérer.



- Retirer les rails en les tirant de l'arrière du four.

Procédez à l'inverse pour réassembler le tout, et ce, en vous assurant que toutes les pièces sont correctement en place.

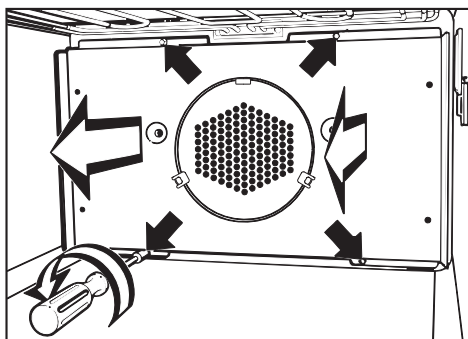


## Pour retirer le panneau arrière

- Enlevez d'abord les rails.
- Desserrer les vis du panneau arrière et retirer le panneau.

Le four ne doit pas être utilisé sans le panneau arrière. Cela pourrait être cause de blessures.

Procédez à l'inverse pour réassembler le tout, et ce, en vous assurant que toutes les pièces sont correctement en place.



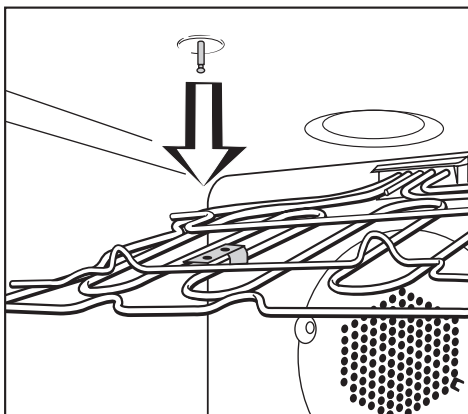
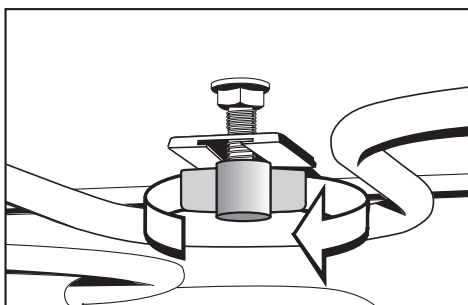
## Pour abaisser l'élément du haut

- Enlevez d'abord les rails.
- Dévissez l'écrou à oreilles.

- Abaissez **doucement** l'élément.

Ne pas forcer l'élément, cela pourrait l'endommager.

Procédez à l'inverse pour réassembler le tout, et ce, en vous assurant que toutes les pièces sont correctement en place.



# Nettoyage

## Revêtement catalytique

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 500 °F/260 °C.

### Nettoyage à haute température

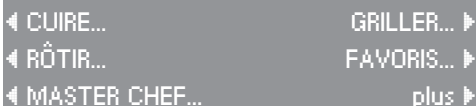
- Appuyez sur la touche "On".
- Sélectionnez la fonction "CUIRE".
- Sélectionnez "CUISSON CONV."
- Sélectionnez "Régler la temp."
- Ajustez la température de la fonction à 500 °F (260 °C).

- Appuyez sur la touche "Début différé".
- Sélectionnez "Durée" et réglez la durée à 1 heure.

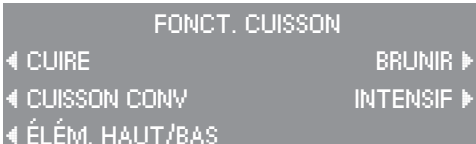
Il faudra plus de temps si le four est très sale.

- Appuyez sur "Ajout".

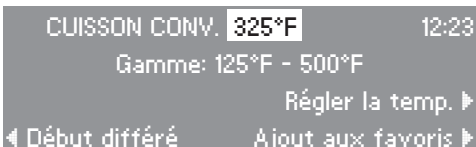
Si le revêtement catalytique est endommagé, vous pouvez vous en procurer un autre auprès d'un détaillant Miele ou du Service technique Miele.



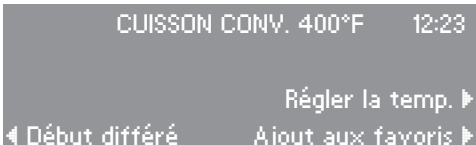
◀ CUIRE... GRILLER... ▶  
◀ RÔTIR... FAVORIS... ▶  
◀ MASTER CHEF... plus ▶



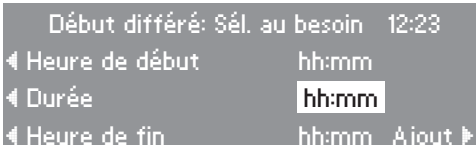
FONCT. CUISSON  
◀ CUIRE BRUNIR ▶  
◀ CUISSON CONV INTENSIF ▶  
◀ ÉLÉM. HAUT/BAS ▶




CUISSON CONV. 325°F 12:23  
Gamme: 125°F - 500°F  
Régler la temp. ▶  
◀ Début différé Ajout aux favoris ▶



CUISSON CONV. 400°F 12:23  
Régler la temp. ▶  
◀ Début différé Ajout aux favoris ▶



Début différé: Sél. au besoin 12:23  
◀ Heure de début hh:mm  
◀ Durée hh:mm  
◀ Heure de fin hh:mm Ajout ▶

 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.
- Retirer le couvercle de l'ampoule. Utiliser le levier inclus pour pousser l'ampoule hors du panneau.
- Remplacez l'ampoule halogène.

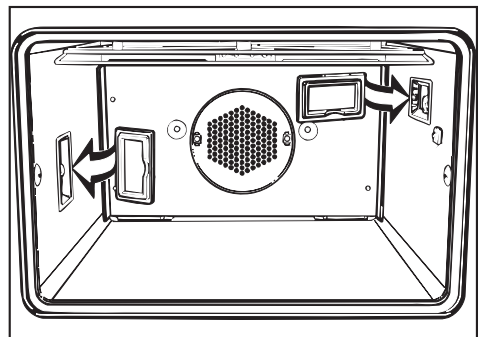
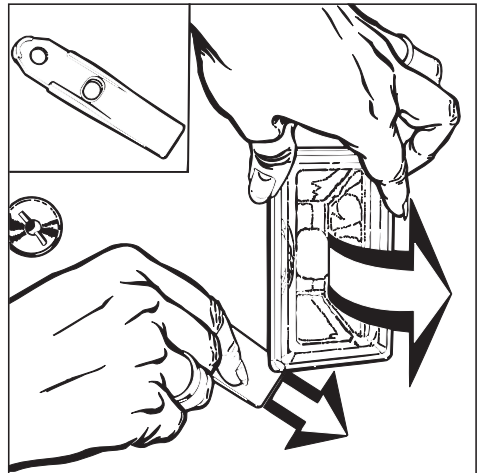
Utilisez seulement une ampoule de 12 V, 10 W, résistante à la chaleur jusqu'à 572 °F (300 °C), douille G4, de type 64418 de marque Osram.

**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.

- Mettre la nouvelle ampoule dans la douille et replacer le couvercle.

Procédez à l'inverse pour réassembler le tout, et ce, en vous assurant que toutes les pièces sont correctement en place.

- Remettre les rails.



## Questions fréquemment posées

### Que faire si le four ne chauffe pas?

Cause possible	Solution
Le système de verrouillage est activé.	Désactiver le système de verrouillage.
Le disjoncteur est basculé.	Vérifiez le disjoncteur.
La fonction début différé est activée.	Annulez la fonction début différé.
La porte n'est pas complètement fermée.	Fermez bien la porte.

### 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, un commutateur de sécurité éteint les éléments et le ventilateur.

### Devrait-on entendre un 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.

### Pourquoi l'écran est-il noir lorsqu'on allume le four?

Cause possible	Solution
L'affichage de l'horloge a été désactivé.	Activez l'affichage de l'horloge: Allumer le four. Sélectionnez "Réglages - Horloge - Affich. marche".

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

Cause possible	Solution
Le système de verrouillage est activé.	Désactiver le système de verrouillage.



## Questions fréquemment posées

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

<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
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 doré uniformément?

<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
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 "Fault" suivi de deux chiffres apparaît sur l'écran?

<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Une défectuosité électronique est survenue.	Téléphonez au Service technique Miele pour obtenir de l'aide.
"F 55" signifie que le four s'est éteint ou que la fonction "Sabbat" est terminée.	Éteignez le four pour revenir au fonctionnement normal.

## Service après-vente

---

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

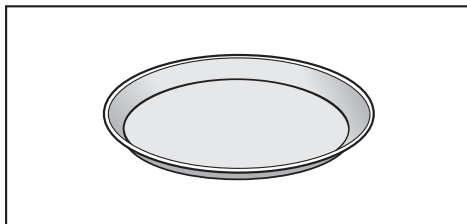
 1 800 565-6435  
service@miele.ca

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.

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

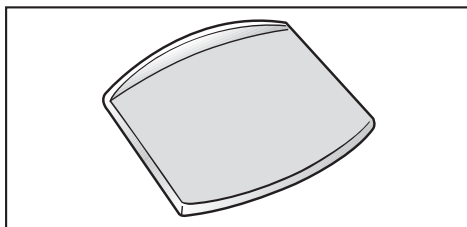
### Plaque à pizza

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



### Pierre à pizza

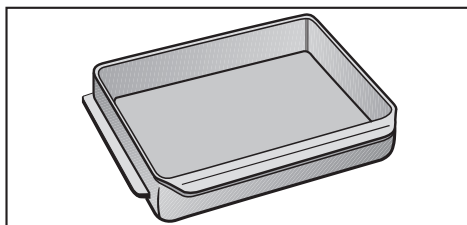
La pierre à pizza est parfaite pour cuire des mets à pâte croustillante comme la pizza et le pain.



### Gourmet Casserole

La Gourmet Casserole se pose sur la grille.

La casserole est munie d'un revêtement antiadhésif spécial et est offerte en deux grandeurs. Un couvercle est aussi vendu séparément.



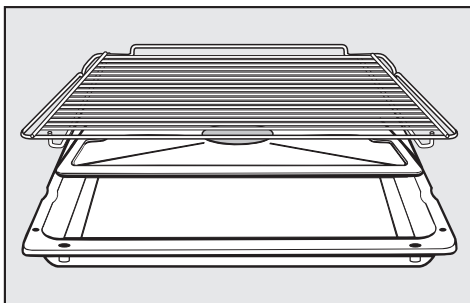
## Accessoires optionnels

---

### Plateau anti-éclaboussure

On peut placer le plateau anti-éclaboussure dans la lèchefrite pour réduire les éclaboussures de graisse provenant de la viande ou de la volaille.

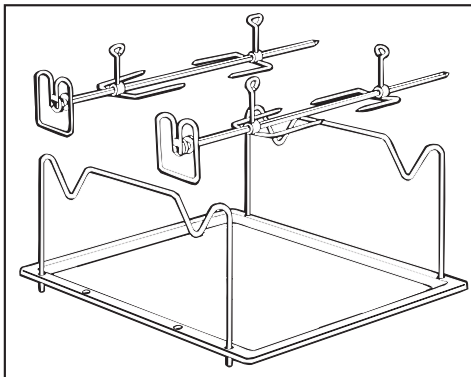
Le plateau anti-éclaboussure est recouvert d'émail PerfectClean et se nettoie facilement à l'aide d'une éponge et de savon à vaisselle liquide.

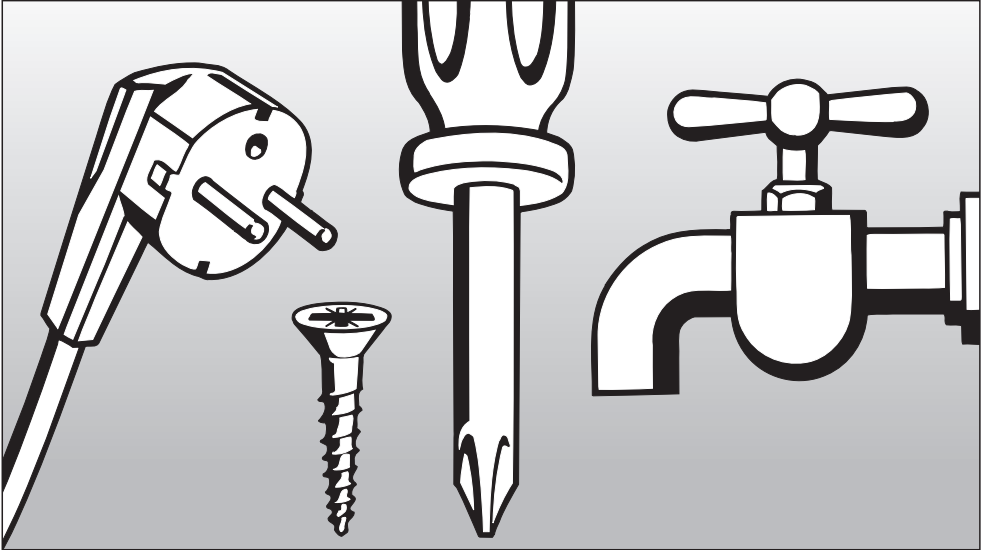


### Rotisserie

La rôtisserie dore de façon uniforme et donne une touche finale aux tourtes, aux rôtis ficelés, à la volaille et aux brochettes en tournant lentement la broche durant le grill.

La broche s'insère dans le moteur de la rôtisserie dans le panneau arrière.





## Instructions d'installation

# Aidez à protéger 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.

# Branchement électrique

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

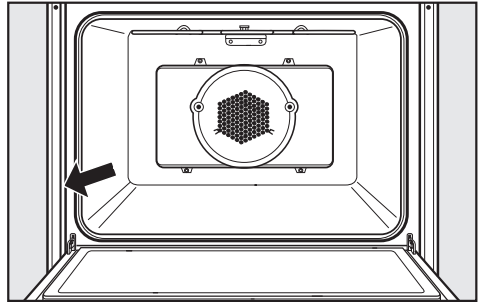
Tous les travaux électriques devraient être effectués par un technicien qualifié, conformément aux normes et règlements en vigueur. Tout travail d'entretien ou de réparation effectué par des personnes non qualifiées pourrait être dangereux et le fabricant ne peut en être tenu responsable.

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.

La prise électrique doit être branchée dans une source installée et mise à terre en respectant toutes les normes et standard locaux.

## Plaque signalétique



La plaque signalétique argent est située sur le devant du four (porte ouverte).

## Alimentation électrique

Le four est équipé d'un cordon d'alimentation de 7.2 ft. (2.2 m) po et d'une prise NEMA 14-30 prête à être branchée dans une source d'alimentation électrique de:

208 V, 20 A, 60 Hz .

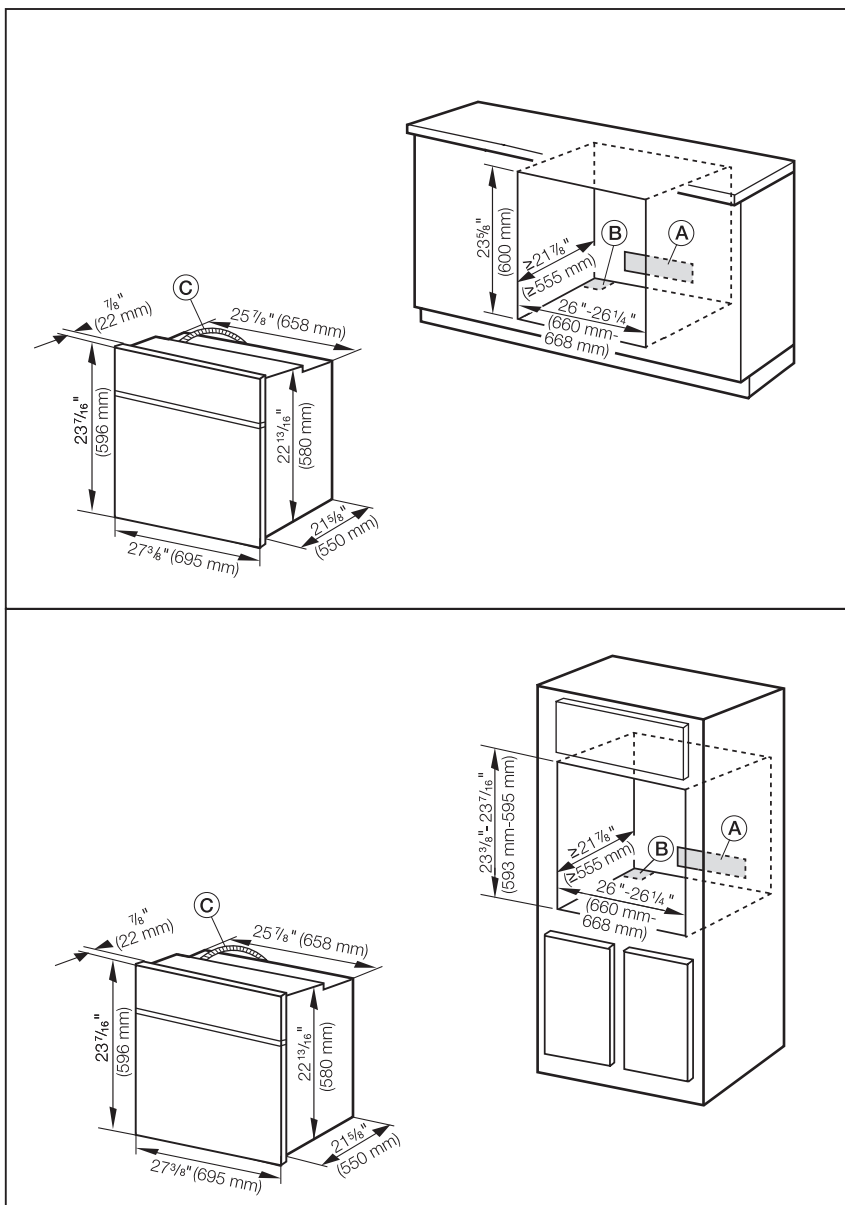
ou

240 V, 20 A, 60 Hz .

**AVERTISSEMENT:**  
**CET APPAREIL DOIT ÊTRE**  
**MIS À TERRE**

**Remarque à l'intention de**  
**l'installateur :**  
**Prière de remettre ces instructions**  
**au client.**

## Dimensions de l'appareil et du trou de découpage



- Ⓐ Évén (min. 24 po<sup>2</sup> / 150 cm<sup>2</sup>). Le trou peut être découpé à l'arrière de l'armoire.
- Ⓑ Trou du cordon d'alimentation (min. 4 po<sup>2</sup>/ 10 cm<sup>2</sup>)
- Ⓒ Cordon d'alimentation



## Installation du four

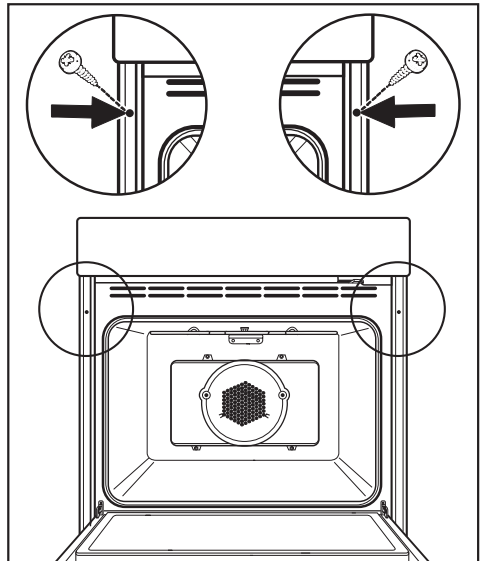
N'isolez pas l'armoire, car cela entraverait la ventilation.

- Raccordez l'appareil à la source d'alimentation électrique.

Le four doit être encastré et installé sur un support.

- Placer le four dans le cabinet jusqu'à l'endroit marqué à cet effet et bien aligner.
- 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.

Utiliser le four seulement après son installation dans le cabinet.



# Installation du four

---

## Réglage de l'heure

"Entrer heure: hh:mm" s'affiche à l'écran une fois l'appareil branché.

- Réglez l'heure à l'aide du clavier numérique.
- Enregistrez l'heure en appuyant sur la touche à droite de "Ajout".





## **Miele Limitée**

### **Siège social au Canada**

161 Four Valley Drive

Vaughan, ON L4K 4V8

Téléphone : (800) 643-5381

(905) 660-9936

Télécopieur : (905) 532-2290

[www.miele.ca](http://www.miele.ca)

[info@miele.ca](mailto:info@miele.ca) (questions générales)

[professional@miele.ca](mailto:professional@miele.ca) (questions commerciales)

### **Service à la clientèle – Mielecare (Canada)**

Téléphone : (800) 565-6435

(905) 532-2272

Télécopieur : (905) 532-2292

[service@miele.ca](mailto:service@miele.ca) (Service technique)