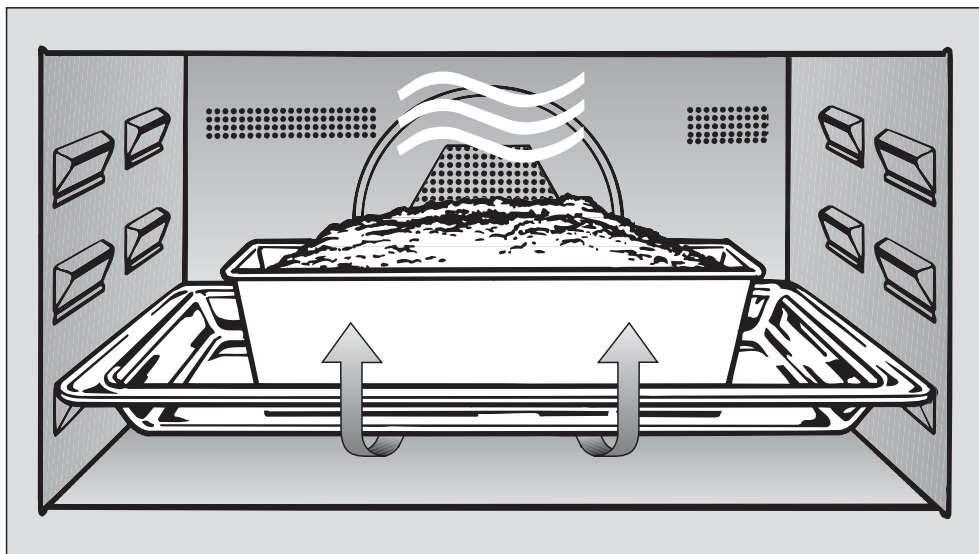


Miele

Instructions d'utilisation



Four à micro-ondes à convection H 4080 BM

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



M.-Nr. 06 693 750

Table des matières

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ	4
Guide de l'appareil	11
Guide de l'affichage	12
Accessoires du four	14
Dispositifs de sécurité et d'économie d'énergie	16
Réglages ▮	17
Langue ▮	17
Horloge	18
Températures	19
Lumière du four	19
Température °F/°C	20
Options de tonalités	21
Affichage	22
Verrouillage	22
Fonction Réchaud	23
Niveau de puissance	23
Remise à zéro	24
Choix des récipients	25
Avant d'utiliser le four	29
Programmation du four	29
Nettoyage du four	29
Réchauffer le four	30
Fonctionnement	32
Sélection des temps de cuisson	34
Minuterie	36

Table des matières

Fonctions	38
Cuire	39
Griller	41
Four Micro-ondes	43
Master Chef	49
Décongélation	52
Rôti	53
Utilisation de la sonde	55
Favoris	57
Sabbat	59
Nettoyage et entretien	60
Questions fréquemment posées	64
Service technique	68
Instructions d'installation	69
Branchement électrique	70
Installation	71
Programmation du four	73

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires.

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendies, de blessures ou les risques liés à une exposition excessive à l'énergie micro-onde, il est important de respecter les consignes suivantes :

Veuillez lire toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Lisez et respectez les "MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE".

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Toute autre utilisation est déconseillée. Le fabricant décline toute responsabilité à l'égard des dommages causés par une mauvaise utilisation.

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

Sécurité électrique

■ L'installation, les réparations et l'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et selon les instructions d'installation qui sont fournies avec l'appareil. Communiquez avec le service technique de Miele si votre appareil doit être inspecté, réparé ou ajusté. Il peut être dangereux de confier ces travaux à des personnes non qualifiées. En outre, le recours à des personnes non qualifiées pourrait invalider la garantie.

■ 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.

■ 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 être tenu responsable des dommages causés par l'absence d'une installation de mise à la terre ou par une installation déficiente.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

■ L'appareil doit d'abord être correctement encastré avant d'être utilisé, et ce, afin de s'assurer que tous les composants électriques sont protégés.

■ Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé sur un bateau ou dans des installations mobiles, comme des avions ou des véhicules récréatifs. Ce type d'utilisation est toutefois possible dans certaines circonstances. Communiquez vos exigences particulières au Service technique Miele.

■ Avant d'installer ou de réparer l'appareil, coupez l'alimentation électrique.

■ Si le cordon électrique est endommagé, il devra être remplacé par un technicien Miele qui utilisera une pièce de rechange d'origine de Miele.

■ N'utilisez pas de rallonge pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique.

■ N'ouvrez pas le boîtier du four. Vous risqueriez de subir un choc électrique.

Utilisation

■ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement et sert à décongeler, chauffer, cuisiner, cuire, rôtir et griller des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé en industrie ou en laboratoire.

■ N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs ou de produits qui dégagent des vapeurs dans ce four.

■ N'utilisez pas cet appareil pour entreposer ou déshydrater des matières inflammables. Cette utilisation constitue donc un risque d'incendie.

■ N'utilisez pas le four pour chauffer la pièce. Les objets placés près du four pourraient prendre feu en raison de la chaleur intense par l'appareil.

■ Empêchez les enfants de s'approcher de l'appareil pendant que vous vous en servez.

■ Le temps nécessaire pour cuire, chauffer et décongeler les aliments dans un four à micro-ondes est moins long que le temps requis avec les méthodes de préparation traditionnelles. Si le temps de cuisson est trop long, les aliments peuvent s'assécher et même s'enflammer. Un temps de cuisson excessif constitue donc un risque d'incendie.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

■ N'utilisez pas la fonction Micro-ondes pour sécher du pain, des fleurs, des herbes, etc. Ayez plutôt recours à la fonction Cuisson par convection.

■ N'utilisez pas la fonction Micro-ondes pour chauffer des coussins remplis d'herbes, d'un gel quelconque, etc. Les coussins pourraient prendre feu, même une fois qu'ils ont été retirés de l'appareil après avoir été chauffés. Cette utilisation constitue donc un risque d'incendie.

■ N'utilisez pas la puissance maximale lorsque vous chauffez de la vaisselle. Chauffer une assiette vide ou dans laquelle il n'y a qu'une petite quantité de nourriture peut endommager l'appareil.

■ Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. Ces matières peuvent s'enflammer.

■ Ne chauffez jamais de l'alcool pur dans le four puisque qu'il s'agit d'une substance très inflammable.

■ Si des matières prennent feu dans le four, gardez la porte fermée afin d'éviter d'alimenter les flammes. Éteignez ensuite le four ou coupez l'alimentation électrique.

■ Recouvrez les aliments que vous placez dans le four. La condensation produite par les aliments et les boissons peut provoquer des dommages dus à la corrosion. De plus, les aliments qui sont recouverts ne s'assèchent pas.

■ Les taches et les dégâts relatifs aux aliments et aux liquides contenant du sel doivent être immédiatement nettoyés de la surface intérieure en acier inoxydable. Autrement, celle-ci pourrait se corroder.

■ Si vous voyez de la fumée dans le four, évitez d'ouvrir la porte pour ne pas alimenter les flammes. Éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt, coupez l'alimentation électrique à partir du panneau de distribution et retirez la fiche de la prise. Attendez que la fumée se dissipe avant d'ouvrir la porte.

■ N'utilisez que la sonde Miele fournie avec le four. Vous pouvez commander une sonde de rechange auprès de votre détaillant Miele ou en communiquant avec Miele.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

■ Lorsque vous ne vous servez pas de la sonde, retirez-la du four, particulièrement si vous faites griller des aliments. Les températures élevées de la fonction Grillage pourraient faire fondre les composants en plastique de la sonde.

■ Lorsque vous voulez utiliser la chaleur résiduelle pour garder les aliments chauds, n'annulez pas la fonction sélectionnée. Vous n'avez qu'à abaissez la température. N'éteignez pas le four. La condensation produite par les aliments et les boissons peut endommager l'appareil ou encore le comptoir et les armoires. Laisser l'appareil en marche permet au ventilateur de continuer à fonctionner, ce qui aide à dissiper la condensation.

■ Le plateau de verre et la grille combinée peuvent supporter un poids maximal de 17,5 lb (8 kg). Une charge excessive peut endommager ces accessoires.

■ Vous ne devez pas vous appuyer, vous asseoir ou mettre des articles lourds sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Vous pourriez endommager l'appareil.

■ Ne mettez jamais le plateau de verre chaud directement sur une surface froide, comme un comptoir carrelé ou un comptoir en granite. Le verre pourrait se fissurer.

■ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut s'infiltrer dans les composants sous tension et ainsi causer des blessures ou endommager le four de façon permanente.

■ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou échappé.

■ Aucune ouverture de l'appareil ne doit être recouverte ou obstruée.

■ Cet appareil ne doit pas être installé ou utilisé à l'extérieur.

■ Il ne doit pas non plus être utilisé près d'une source d'humidité, comme un évier, un sous-sol humide, une piscine, etc.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Fonction Micro-ondes

MESURES DE PRÉCAUTION POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE MICRO-ONDE

Lorsque vous faites fonctionner l'appareil, ne laissez pas la porte du four ouverte car l'exposition à l'énergie micro-onde peut être nocive. Il est important de ne pas endommager les verrous de sécurité et de ne pas essayer de les forcer.

Aucun objet ne doit empêcher la porte du four de bien se refermer. Ne laissez pas les résidus d'aliments ou de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse être refermée correctement, et donc que les composantes suivantes ne soient pas endommagées : (1) la porte (bosselée), (2) les charnières et les loquets (brisés ou desserrés), (3) les joints d'étanchéité et les surfaces d'étanchéité.

Seul un technicien qualifié devrait ajuster ou réparer l'appareil.

■ Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes ou des fonctions combinées, vous ne devez pas mettre les articles suivants dans l'appareil : du métal, du papier d'aluminium, des ustensiles, de la vaisselle comportant des décorations en métal, du cristal contenant du plomb, des bols dont le bord est moleté, de la vaisselle qui ne résiste pas à des températures élevées, de la vaisselle en bois, des pinces en métal, des attaches pour sacs à ordures, des contenants alimentaires munis de couvercles en métal ou faits de résidus de métal. L'appareil pourrait être endommagé et un incendie pourrait éclater. La grille combinée fournie avec le four est spécialement conçue pour être utilisée dans cet appareil.

■ Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites chauffer de la nourriture dans des emballages jetables contenant du plastique, du papier ou d'autres matériaux inflammables. Consultez la section "Choix des récipients".

■ N'utilisez pas le four pour chauffer des aliments qui se trouvent dans des emballages retenant la chaleur, comme des sacs pour les mets à emporter. Ces emballages contiennent une mince couche de papier aluminium qui réfléchit les micro-ondes. En raison de cette énergie réfléchie, le papier du sac peut prendre feu.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

■ Laissez reposer la nourriture suffisamment de temps avant de la servir. Après avoir retiré les aliments du four, vérifiez toujours leur température. Ne vous fiez pas à la température du récipient. La chaleur est produite dans les aliments. Par conséquent, il est possible que les récipients ne soient pas chauds lorsque vous les touchez.

■ Vérifiez toujours la température des aliments pour bébé avant de les servir à votre enfant.

■ Utilisez un thermomètre à aliments pour mesurer la température de la nourriture que vous chauffez. N'utilisez pas des thermomètres contenant du mercure ou des liquides. Ils peuvent facilement se casser s'ils sont soumis à des températures élevées.

■ Ne jamais cuisiner ni réchauffer des aliments ou des liquides se trouvant dans des bouteilles ou des emballages scellés. Vous devez d'abord ôter l'embout ou le couvercle. Sinon, la pression accumulée pourrait faire éclater les contenants, ce qui pourrait causer des blessures.

■ La grille combinée devient chaude lorsque qu'elle est utilisée dans le four. Faites attention de ne pas vous brûler.

■ Lorsque vous chauffez un liquide, placez la tige d'ébullition dans le récipient.

Si vous chauffez les liquides, le lait, les sauces, etc. dans le four sans utiliser la tige d'ébullition, il est possible que le point d'ébullition soit atteint sans que des bulles ne soient produites. Par conséquent, le liquide ne bouillira pas uniformément. Ce "délai d'ébullition" peut provoquer une accumulation soudaine de bulles de vapeur au moment où le contenant est retiré du four ou s'il est agité. Le liquide pourrait alors déborder soudainement et violemment. Il peut alors être dangereux de se brûler.

En outre, la pression accumulée pourrait forcer la porte du four, ce qui pourrait causer des blessures et des dommages. La tige d'ébullition permet de s'assurer que le liquide bouille uniformément et que des bulles de vapeur sont formées rapidement.

■ Les oeufs doivent être cuits dans leur coquille à l'aide d'un dispositif spécialement conçu pour faire bouillir les oeufs. Les oeufs durs ne doivent pas être réchauffés dans le four. Ils pourraient alors éclater, même une fois retirés du four.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

■ Les oeufs peuvent être cuits sans leur coquille seulement si leur jaune a d'abord été crevé. Autrement, la pression pourrait faire exploser le jaune des oeufs. Vous risqueriez ainsi de vous blesser.

■ Les aliments dont la peau ou la pelure est épaisse, comme les tomates, les saucisses et les pommes de terre, doivent être piqués à plusieurs endroits avant d'être cuits afin de permettre à la vapeur de s'échapper et afin d'empêcher qu'ils n'éclatent.

■ N'utilisez pas des récipients munis de poignées ou de bouton de couvercle creux. L'humidité peut pénétrer dans ces cavités (veuillez noter que certaines cavités peuvent être nettoyées). La pression accumulée pourrait provoquer l'explosion des pièces creuses, ce qui pourrait causer des blessures.

Fonctions simples :

Cuisson par convection, rôtissage automatique, grillage, grillage par convection

Mise en garde : Lorsque vous utilisez les fonctions simples, l'intérieur du four devient extrêmement chaud. Faites attention de ne pas vous brûler.

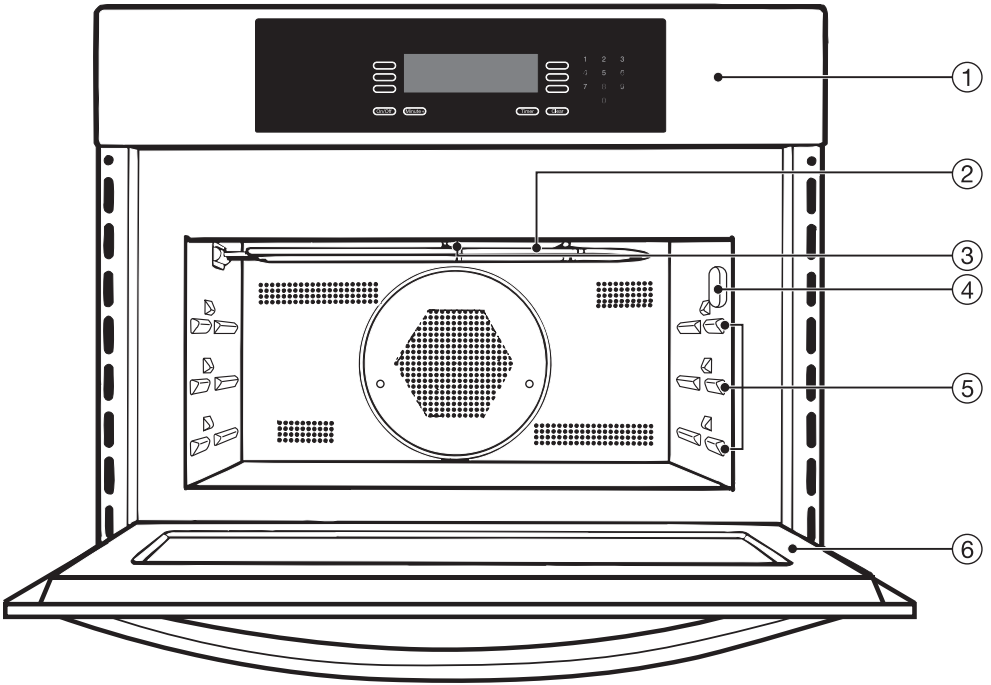
■ Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil ou jouer avec celui-ci ou près de celui-ci lorsqu'il fonctionne. La vitre de la porte ainsi que la poignée, les commandes et l'évent de condensation du four deviennent très chauds lorsque l'appareil fonctionne. Il est alors dangereux de se brûler.

■ Utilisez des poignées lorsque vous cuisinez à l'aide d'un appareil chaud. L'élément chauffant supérieur devient particulièrement chaud lorsque les fonctions Grillage et Grillage par convection sont utilisées. Il peut alors être dangereux de se brûler.

■ Laissez refroidir l'élément chauffant avant d'essayer de l'abaisser pour nettoyer le four. Autrement, vous pourriez vous brûler.

■ Ne forcez pas l'élément chauffant supérieur pour l'abaisser. Vous pourriez l'endommager.

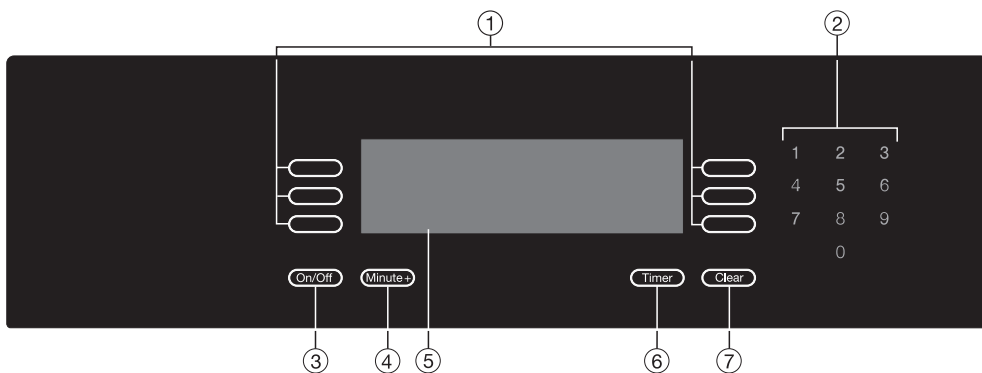
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



- ① Panneau de commande
- ② Élément chauffant supérieur
- ③ Éclairage

- ④ Prise de la sonde
- ⑤ Rails à trois hauteurs
- ⑥ Porte du four

Guide de l'affichage



① Boutons de commande à effleurement

Des commandes à capteur électronique, sensibles au toucher du doigt, sont situées à côté de l'écran et sous celui-ci. Lorsque le four est allumé, l'écran indique où sont situées les boutons de commande. Vous pouvez alors appuyer sur le bouton de commande de votre choix pour faire fonctionner le four. Chaque sélection effectuée au moyen des boutons de commande est confirmée par une tonalité, que vous pouvez éteindre si vous le souhaitez.

Consultez la section "Réglages - Options de tonalités- Tonalité du clavier numérique"

② Clavier numérique

Le clavier numérique s'allume lorsque la température ou le temps de cuisson doivent être entrés.

③ Marche/Arrêt

Sert à allumer ou à éteindre le four.

④ Minute+

Permet de faire fonctionner le four à la puissance maximale pendant 1 minute. Vous n'avez pas besoin d'allumer le four pour initialiser cette fonction.

■ Vous n'avez qu'à appuyer sur la commande Minute+ pour que le programme débute automatiquement.

⑤ Écran

⑥ Minuterie (Timer)

Sert à calculer le temps d'une activité culinaire, p. ex. : faire cuire des pâtes. Deux réglages du temps peuvent être entrés pour la minuterie.

⑦ Annuler (Clear)

Permet d'annuler la dernière entrée ou de retourner au menu précédent. Si plus d'une fonction est entrée, une question s'affiche à l'écran afin que l'utilisateur détermine la fonction qu'il souhaite annuler.

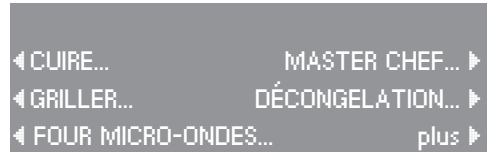
Affichage



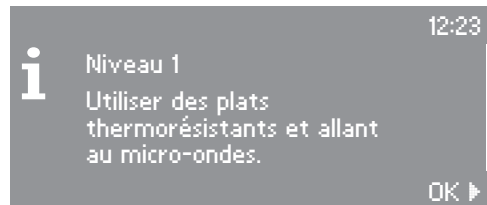
Ce symbole est attribué à un bouton de commande à effleurement. Lorsqu'il s'affiche à l'écran, le symbole est accompagné d'un choix ou d'une demande, par exemple : "plus" et "OK". L'écran peut afficher un maximum de six choix. Si d'autres choix sont disponibles, l'option "plus" s'affiche comme dernier choix du menu. Vous pouvez sélectionner le réglage souhaité en appuyant sur le capteur électronique correspondant (situé à côté de l'option).

Si des options sont disponibles pour sélectionner le temps et la température, elles seront aussi mises en évidence à l'écran. Le temps et la température peuvent être entrés au moyen du clavier numérique.

Le réglage sélectionné sera alors mis en évidence ou indiqué dans le haut de l'écran.



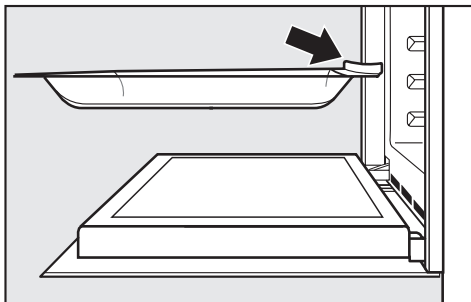
L'information supplémentaire sur les options est indiquée au moyen de ce symbole. Pour fermer une fenêtre contenant de l'information, appuyez sur "OK".



Accessoires du four

Accessoires du four

Plateau de verre muni de crans de sécurité antibasculants



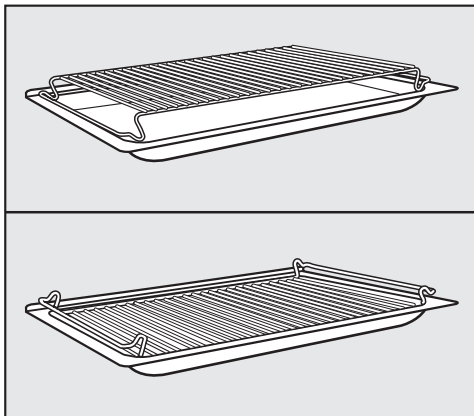
Ce plateau convient à toutes les fonctions Micro-ondes du four. Ses crans de sécurité antibasculants l'empêchent d'être retiré complètement de l'appareil.

Lorsque le plateau est inséré, les crans de sécurité doivent être placés vers l'arrière du four.

Le plateau de verre doit être soulevé pour être glissé hors du four.

Grille combinée

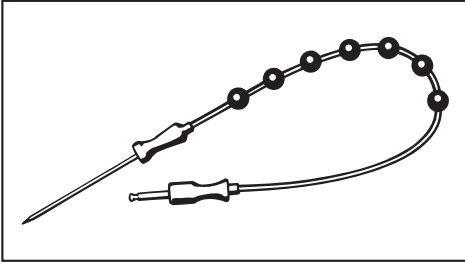
Placez la grille combinée dans le plateau de verre. La grille combinée doit toujours être utilisée avec le plateau de verre.



Selon la fonction sélectionnée et la hauteur des aliments, la grille combinée peut être utilisée à l'endroit (image du haut) ou à l'envers (image du bas). Une distance optimale entre les aliments et l'élément chauffant supérieur est ainsi assurée.

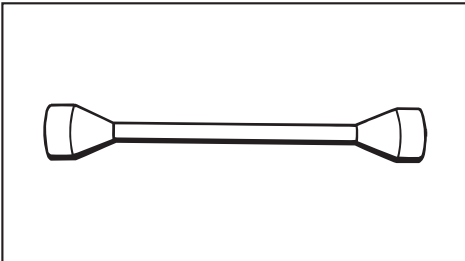
La grille combinée est conçue spécialement pour l'énergie micro-onde. Elle ne doit pas être placée sur le bas du four. Un contact direct avec la paroi pourrait provoquer des étincelles.

Sonde



La sonde doit être insérée dans les aliments pour en surveiller la température pendant le rôtissage. Pour en savoir plus, consultez la section "Utilisation de la sonde".

Tige d'ébullition



Lorsque vous chauffez un liquide, placez la tige d'ébullition dans le récipient. Elle permet au liquide de bouillir uniformément.

Dispositifs de sécurité et d'économie d'énergie

Verrouillage

Lorsque le four est verrouillé, il ne peut pas être utilisé. Consultez la section "Réglages - Verrouillage du four".

Arrêt automatique

Vous pouvez initialiser une fonction simple du four sans avoir besoin d'entrer un temps de cuisson. Pour éviter que l'appareil ne fonctionne de façon ininterrompue et pour prévenir tout risque d'incendie, le four s'arrête automatiquement. Selon la température et la fonction sélectionnées, le four s'arrête de une à dix heures après la sélection du dernier programme.


Lorsque l'appareil est éteint après la fin d'un premier programme et que vous souhaitez utiliser un deuxième programme, vous devez attendre 30 secondes avant de pouvoir rallumer le four.

Commutateur de contact de la porte

Si la porte est ouverte pendant que le four fonctionne en mode combiné (p. ex. : Cuisson combinée), la chaleur et le ventilateur à convection s'éteignent automatiquement. Une fois la porte refermée, appuyez sur "Mise en marche" afin que le fonctionnement en mode combiné se poursuive. Si vous ouvrez la porte pendant que le four fonctionne en mode simple (p. ex. : Cuisson par convection), vous n'aurez qu'à refermer la porte pour qu'il se remette à fonctionner. Vous n'avez pas besoin d'appuyer sur "Mise en marche".



Réglage de l'éclairage

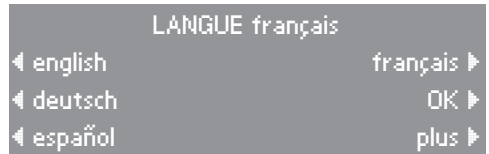
La lumière du four peut être réglée de façon à ce qu'elle s'éteigne après la mise en marche de l'appareil. Consultez la section "Réglages - Lumière du four".

Les réglages par défaut peuvent être modifiés à l'aide de la fonction "Réglages ". Cette fonction permet d'adapter les réglages du four à vos préférences. Les réglages peuvent être ajustés en appuyant sur les différents boutons de commande à effleurement.

Langue

- Appuyez sur le bouton de commande à effleurement correspondant à la langue de votre choix et confirmez votre sélection en appuyant sur "OK"

Le symbole  correspond au réglage "Langue". Si vous sélectionnez par erreur une langue que vous ne connaissez pas, cherchez le symbole , appuyez sur le bouton de commande correspondant au drapeau et sélectionnez la langue de votre choix.



Horloge

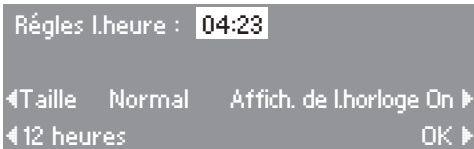
L'inscription "Règles l'heure" s'affiche à l'écran.

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

Il est possible de choisir parmi différents réglages en appuyant sur les boutons de commande correspondant aux options suivantes :

- la taille des caractères
caractères normaux ou gros caractères
 - la base horaire
12 heures ou 24 heures
 - l'affichage ou le non-affichage de l'heure
affichage activé ou affichage non activé
- Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.

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



Températures

Pour chaque fonction, la température par défaut peut être ajustée. Si vous choisissez une température située en dehors de la plage de températures offerte, le four retournera à la température par défaut.

- Appuyez sur le bouton de commande correspondant à la fonction dont vous souhaitez changer la température.
- Entrez la nouvelle température par défaut à l'aide du clavier numérique.

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

TEMPÉRATURES			
◀ CUISSON CONV.	325 °F		
◀ BRUN. CONVECTION	400 °F	OK ▶	
◀ RÔTISSAGE AUTO	325 °F		plus ▶

Lumière du four

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

- Appuyez sur le bouton de commande correspondant au réglage désiré.
 - "Éteinte après 1 minute"
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'affiche.

- Appuyez sur "OK" pour confirmer votre choix.

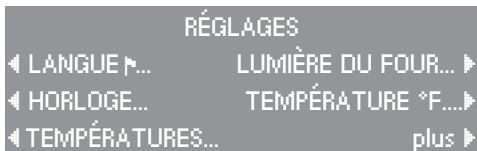
LUMIÈRE DU FOUR	
Toujours allumée	
◀ Éteinte après 1 minute	
◀ Toujours allumée	OK ▶

Réglages

Température °F/°C

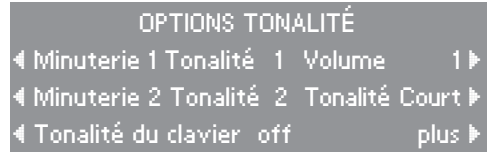
Toutes les températures du four peuvent être affichées en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius.

- Appuyez sur le bouton de commande "Température" pour passer des degrés Fahrenheit (°F) aux degrés Celsius (°C) et inversement.



Options de tonalités

Vous pouvez 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".

- Sélectionnez "Minuterie 1 Tonalité 1" ou "Minuterie 2 Tonalité 2" en appuyant sur le bouton de commande correspondant.

Chaque fois que vous appuyez sur les boutons de commande respectifs, une nouvelle tonalité se fait entendre et le numéro s'affiche à l'écran.

Par exemple, "Minuterie 1 Tonalité 1".

- Choisissez une tonalité pour chacune des minuterie.

"Tonalité clavier"

Vous pouvez régler le clavier numérique pour qu'il émette une tonalité chaque fois que vous appuyez sur un bouton de commande.

- Appuyez sur le bouton de commande "Tonalité du clavier" pour activer ou désactiver la tonalité du clavier.

"Volume"

Ce bouton de commande permet d'ajuster le volume des tonalités.

- Appuyez sur le bouton de commande "Volume" jusqu'à l'obtention du volume désiré.

Réglages

"Tonalité courte ou longue"

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

- "Tonalité courte" est une succession rapide de "bip" annonçant la fin d'une fonction ou d'une minuterie.
- "Tonalité longue" est une tonalité continue annonçant la fin d'une fonction ou d'une minuterie.
- Appuyez sur le bouton de commande "Tonalité" pour alterner entre la tonalité courte et la tonalité longue.
- Appuyez sur la touche "OK" pour confirmer les données entrées dans "Options tonalité".

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

Affichage

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

Verrouillage

Le four peut être verrouillé.

Ne pas accepter

Le verrou n'est pas utilisé. Il s'agit du réglage par défaut.

Accepter

Le verrou est utilisé.

Lorsque le réglage "Accepter" est entré, l'écran montre un verrou ouvert ou fermé.

Non activé

Le verrou est ouvert. Le four peut être utilisé.

Activé

Le verrou est fermé. Le four ne peut pas être utilisé.

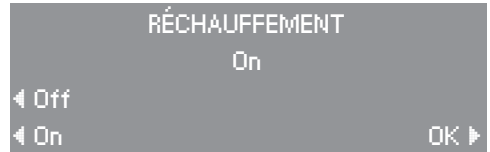
Cependant, la minuterie peut quand même être utilisée.

Le four demeure verrouillé après une panne de courant.

Fonction Réchaud

Une fonction Réchaud est intégrée au four. Elle est activée par défaut. Les aliments qui ne sont pas retirés du four immédiatement seront gardés au chaud pendant une courte période de temps. L'inscription "Réchaud" s'affiche à l'écran.

Il est possible d'annuler la sélection de la fonction Réchaud. Cependant, elle ne peut pas être réglée séparément.



Niveau de puissance

Les niveaux de puissance par défaut des fonctions Micro-ondes et des fonctions Micro-ondes combinées peuvent être ajustés. Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.

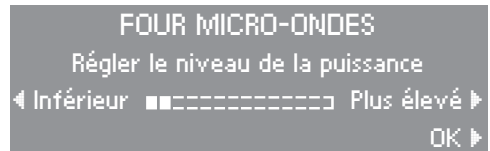
Une barre indiquant le niveau de puissance sélectionné s'affiche à l'écran. Une barre pleine correspond à la puissance maximale.

Vous pouvez choisir parmi **sept niveaux de puissance** pour les fonctions Micro-ondes.

Deux segments pleins correspondent à la puissance minimale.

Vous pouvez choisir parmi **quatre niveaux de puissance** pour les fonctions Micro-ondes combinées.

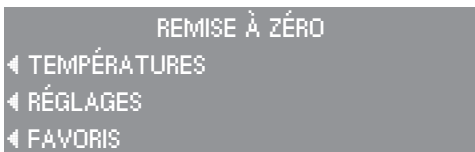
Quatre segments pleins correspondent à la puissance minimale.



Réglages

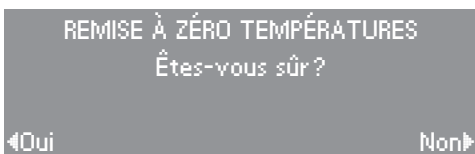
Remise à zéro

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



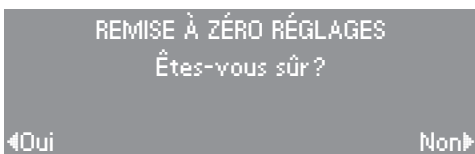
Températures

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



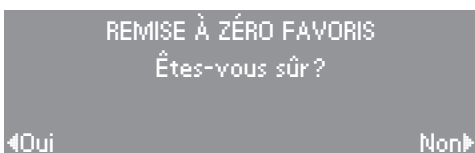
Réglages

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

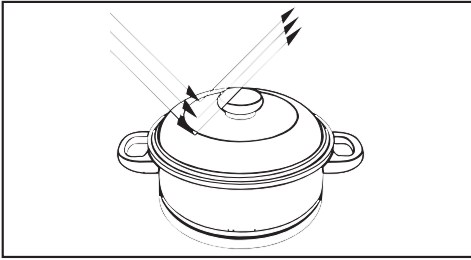


Favoris

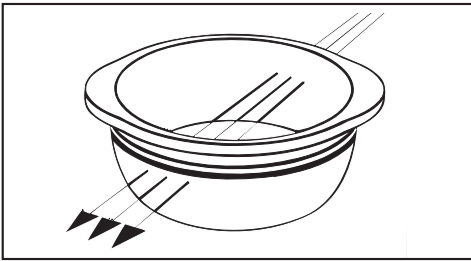
Si la demande est confirmée par "oui", toutes les données entrées dans les "favoris" seront effacées. Une fois supprimées, ces données ne peuvent pas être récupérées.



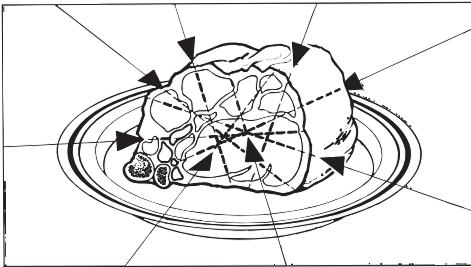
Propriétés des micro-ondes :



– elles sont réfléchies par le métal;



– elles passent au travers du verre et de la porcelaine;




– elles sont absorbées par les aliments.

Matériau et forme

Le matériau et la forme des récipients utilisés ont une incidence sur les résultats et les temps de cuisson. On doit privilégier l'utilisation de récipients de formes ronde et ovale. Les aliments placés dans ces contenants sont chauffés plus uniformément que dans les récipients de forme carré.

Métal

 Vous ne devez pas utiliser de récipients en métal, de papier d'aluminium, d'ustensiles ou de vaisselle comportant des décorations en métal lorsque vous vous servez des fonctions Micro-ondes, y compris toutes les fonctions combinées.

Le métal réfléchit les micro-ondes, ce qui peut endommager le four.

Choix des récipients

Exceptions :

- Vous pouvez utiliser les fonctions Micro-ondes pour décongeler et réchauffer les repas qui sont pré-cuits dans des contenants en papier d'aluminium. **Important** : Enlevez le couvercle avant de réchauffer les aliments.

L'appareil chauffe la nourriture depuis le haut uniquement. Pour que les aliments soient réchauffés de façon uniforme, placez-les dans un récipient convenant à la cuisson aux micro-ondes.

- Pour décongeler la nourriture uniformément et pour éviter de trop cuire les morceaux de viande, de volaille ou de poisson de coupe inégale, vous pouvez utiliser des petits morceaux de papier d'aluminium pendant les quelques dernières minutes de décongélation afin de recouvrir les bouts d'ailes et les autres petites parties des pièces de viande.

Assurez-vous toujours de garder une distance d'au moins 1 po (2,5 cm) entre le papier d'aluminium et les parois du four. Le papier d'aluminium **ne doit pas** entrer en contact avec les parois du four.

- Les brochettes et les pinces en métal ne doivent être utilisées que si elles sont petites par rapport à la taille des morceaux de viande.
- La grille combinée fournie avec l'appareil convient à la cuisson aux micro-ondes. Ne placez pas la grille combinée au bas du four.

Elle devient très chaude. Laissez-la refroidir avant d'y toucher ou utilisez des poignées afin de ne pas vous brûler.

Verrerie

La verrerie faite en céramique ou en verre résistant à la chaleur est idéale pour le fonctionnement en mode Micro-ondes.

La verrerie de cristal ne doit pas être utilisée car elle contient du plomb.

Porcelaine

La porcelaine peut être utilisée en mode Micro-ondes.

Cependant, les articles de porcelaine dont les bordures sont dorées ou argentées ou qui sont munis de poignées ou de boutons de couvercle creux ne doivent pas être utilisés car une ventilation insuffisante pourrait endommager l'appareil.

Terre cuite

Les récipients en terre cuite décorés ne peuvent être utilisés que si les décorations sont recouvertes d'un vernis.

La terre cuite peut devenir très chaude et se fissurer.

Vernis et peintures

Certains vernis et peintures contiennent des substances métalliques. Ils ne conviennent pas aux fonctions Micro-ondes.

Plastiques

Les plats de plastique conviennent **seulement** à la fonction Micro-ondes simple. Ils doivent résister à des températures allant jusqu'à 230 °F (110 °C), sinon le plastique pourrait fondre dans la nourriture.

Vous pouvez trouver des contenants en plastique spécialement conçus pour être utilisés au four à micro-ondes dans les points de vente au détail.

Les sacs d'ébullition en plastique peuvent être utilisés pour cuire et réchauffer des aliments.

Les sacs doivent être perforés avant d'être placés dans le four afin que la vapeur puisse s'échapper. Ainsi, la pression ne s'accumule pas dans les sacs, ce qui diminue les risques d'éclatement.

Sacs à rôtir

Les sacs à rôtir conviennent aux fonctions Micro-ondes. Veuillez suivre les instructions du fabricant.

Bois

Les contenants en bois ne sont pas appropriés.

L'eau que contient le bois s'évapore lors de la cuisson, ce qui assèche et fissure le matériau.

Emballages jetables

Seuls les emballages en plastique jetables mentionnés à la section "Plastiques" peuvent être utilisés avec les fonctions Micro-ondes.

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites réchauffer ou cuire de la nourriture dans des emballages jetables contenant du plastique, du papier ou d'autres matériaux inflammables.

Les emballages jetables ne sont pas toujours transparents aux micro-ondes.

Choix des récipients

Recouvrir les aliments

Un couvercle est nécessaire seulement lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes simple. Les plastiques ne résistent pas à des températures supérieures à 230 °F (110 °C). Des températures plus élevées (grillage, cuisson par convection, etc.) peuvent faire fondre le couvercle dans la nourriture.

Le couvercle ne doit pas fermer hermétiquement le contenant. Si la vapeur ne peut s'échapper, le couvercle risque de fondre.

L'utilisation d'un couvercle offre les avantages suivants :

- il empêche presque toute la vapeur de s'échapper, ce qui est particulièrement important lorsque vous préparez des aliments qui requièrent plus de temps de cuisson, comme les pommes de terre;
- il raccourcit le temps de cuisson et assure une cuisson uniforme des aliments;
- il empêche la nourriture de s'assécher;
- il permet de conserver la saveur des aliments;
- il permet de garder l'intérieur du four propre.



- Recouvrez les aliments d'un couvercle en verre ou en plastique conçu pour les fours à micro-ondes. Vous trouverez ces types de couvercle dans les points de vente au détail. Vous pouvez également utiliser une pellicule plastique.

Ne réchauffez pas les aliments emballés dans des contenants fermés, comme des contenants en verre d'aliments pour bébé. Ouvrez le contenant avant de le mettre au four.

N'utilisez pas un couvercle si :

- vous souhaitez que les aliments que vous faites cuire soient croustillants (comme du poulet pané, du pain à l'ail, etc.);
- vous sélectionnez une fonction combinée.

Programmation du four

Au moment de brancher le four au réseau électrique, un message-guide vous indiquera de régler l'heure. Consultez la section "Réglages - Horloge ».

Nettoyage du four

Enlevez la pellicule protectrice qui recouvre le devant de l'appareil (s'il y a lieu).

- Lavez l'intérieur du four avec un peu d'eau tiède savonneuse. Essayez à l'aide d'un linge doux.

Laissez la porte du four ouverte jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit complètement sec. Autrement, l'appareil pourrait dégager de mauvaises odeurs et se corroder.

- Lavez les accessoires.

Pour en savoir plus, consultez la section "Nettoyage et entretien".

Avant d'utiliser le four

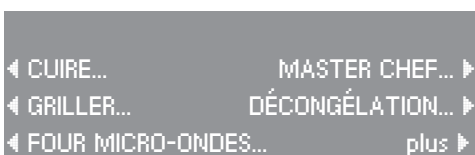
Réchauffer le four

Un four neuf peut dégager une légère odeur lors de la première utilisation. Pour éliminer rapidement cette odeur, faites fonctionner le four à température élevée pendant deux heures.

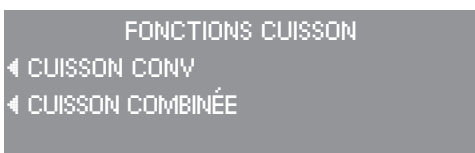
Avant de mettre le four en marche, retirez tous les accessoires et étiquettes.

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

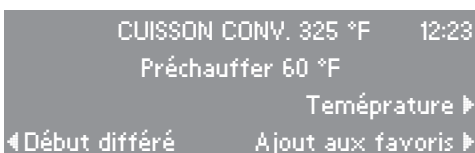
- Appuyez sur le bouton de commande "Mise en fonction" (On).
- Sélectionnez la fonction "Cuire".



- Sélectionnez "Cuisson conv.".



- Sélectionnez "Température".

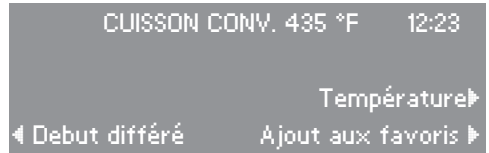


- Réglez la température à 435 °F (225 °C) à l'aide du clavier numérique.

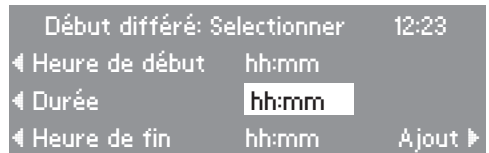


Avant d'utiliser le four

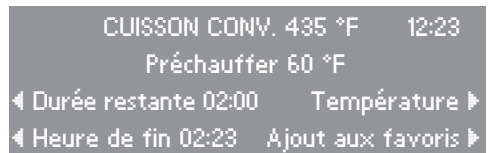
- Réglez la minuterie du four à l'aide du bouton de commande "Début différé".



- Sélectionnez "Durée". Réglez le temps de cuisson en entrant successivement "2", "0", "0" à l'aide du clavier numérique.
- Appuyez sur le bouton de commande "OK".



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



Fonctionnement

Allumer et éteindre le four

- Pour allumer ou éteindre le four, appuyez sur le bouton de commande marche/arrêt.

Le **menu principal** s'affiche alors à l'écran. Il comprend neuf options.

- Sélectionnez le menu de votre choix (p. ex : Cuisson) en appuyant sur le bouton de commande correspondant (situé à côté de l'option).

Des fonctions s'affichent à l'écran.

- Sélectionnez la fonction de votre choix (p. ex : Cuisson par convection) en appuyant sur le bouton de commande correspondant (situé à côté de l'option).

Chaque **fonction** comprend différents réglages qui peuvent être ajustés. (Les réglages varient selon la fonction sélectionnée.)

◀ Température

◀ Niveau de la puissance

◀ Début différé

◀ Durée

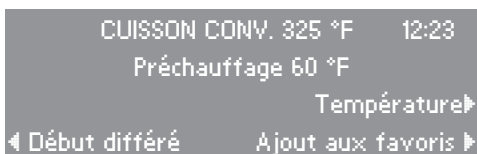
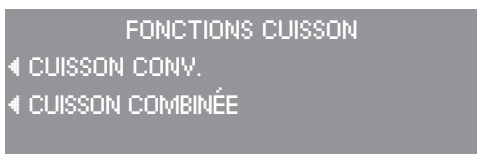
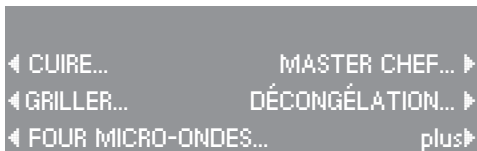
◀ Ajout aux favoris

- Ajustez les réglages selon vos préférences.

Les réglages sélectionnés s'affichent alors à l'écran.

Par défaut, le four est réglé de façon à se mettre en marche **automatiquement**.

Une fois que le four a atteint la température sélectionnée, une tonalité se fait entendre.



Initialiser manuellement une fonction Micro-ondes

L'appareil ne doit être mis en marche **manuellement** que lorsque les fonctions Micro-ondes sont utilisées.

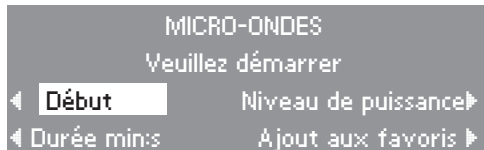
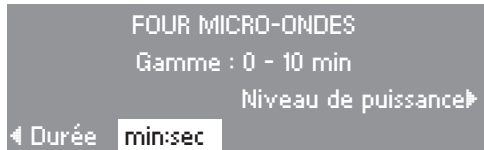
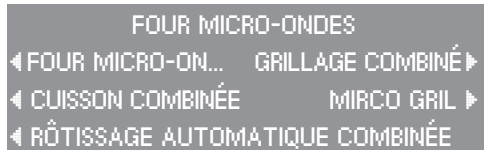
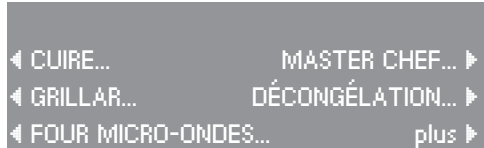
- Allumez le four.
- Sélectionnez la fonction de votre choix, p. ex. : Micro-ondes. Le sous-menu s'affiche alors.
- Sélectionnez la fonction de votre choix à partir du sous-menu, p. ex. : Micro-ondes.
- Sélectionnez le temps de cuisson voulu.
- Sélectionnez un niveau de puissance et une température (selon la fonction sélectionnée).
- Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.
- Sélectionnez "Début".

Le temps résiduel et l'heure s'affichent à l'écran durant le programme.

- Pour arrêter le fonctionnement du four, appuyez sur le bouton de commande "Arrêt" (On).

La porte n'est pas verrouillée lorsque le four fonctionne. Elle peut donc être ouverte à n'importe quel moment. Lorsque vous ouvrez la porte, le four à micro-ondes cesse de fonctionner. Vous n'avez qu'à fermer la porte pour que le programme se poursuive.

- Pour arrêter un programme en cours, appuyez sur le bouton de commande marche/arrêt (On/Off).



Si le four est chaud, laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température de la pièce avant de l'utiliser de nouveau. La chaleur résiduelle peut avoir une incidence sur les temps et les résultats de cuisson.

Sélection des temps de cuisson

Le four peut être programmé de façon à s'allumer ou à s'éteindre automatiquement.

Si vous sélectionnez une fonction combinée, vous pouvez régler la "Durée".

Si vous choisissez une fonction simple, vous pouvez sélectionner les réglages suivants :

◀ Début différé

Cette fonction vous permet de programmer le four pour qu'il s'allume à une heure précise.

◀ Durée

Entrez le temps de cuisson. Le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé.

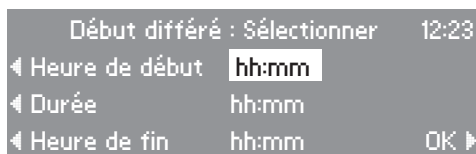
◀ Heure de fin

Cette fonction vous permet de programmer le four pour qu'il s'éteigne à une heure précise.

Pour **initialiser ou arrêter automatiquement un programme de cuisson**, les temps de cuisson peuvent être programmés de différentes façons, soit en entrant :

- la durée et l'heure de fin;
- la durée et l'heure de début;
- l'heure de début et l'heure de fin.

Un temps de cuisson qui n'a pas été entré sera déterminé automatiquement. Cependant, il ne pourra pas être ajusté.



Le programme entré peut être mis en mémoire à l'aide de la fonction "Ajout aux favoris", mais il doit d'abord être nommé. Pour en savoir plus, consultez la section "Favoris".

Le temps de début s'affiche à l'écran jusqu'à ce que le four soit allumé.

Une fois que le programme a débuté, le temps résiduel s'affiche à l'écran.

Une fois que le programme est terminé, l'inscription "Prêt" s'affiche et une tonalité se fait entendre.

Vérification et ajustement des temps de cuisson entrés

Les temps de cuisson entrés peuvent être vérifiés ou ajustés à tout moment. Pour ce faire, il suffit de sélectionner le réglage approprié.

Suppression des temps de cuisson entrés

- Appuyez sur le bouton de commande "Effacer" (Clear).

Lors de panne d'une courant, toutes les données entrées sont supprimées.

Minuterie

Vous pouvez vous servir de la minuterie pour chronométrer n'importe quelle activité dans la cuisine. Vous pouvez aussi la régler indépendamment d'une fonction de cuisson.

Vous pouvez utiliser indépendamment ou simultanément deux minuteries (Minuterie 1 et Minuterie 2).

La minuterie peut être réglée pour un maximum de 99 minutes et 59 secondes.

Pour régler une minuterie

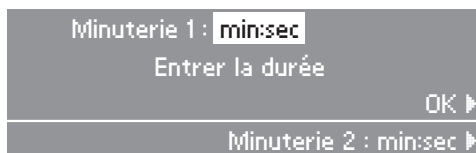
- Appuyez sur le bouton de commande "Minuterie".
- Entrez le temps désiré en minutes et en secondes à l'aide du clavier numérique.
- Pour initialiser le décompte de la minuterie, appuyez sur "OK". Sinon, il commencera automatiquement après quelques secondes.

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

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

Une tonalité se fait entendre lorsque le décompte est terminé.

- Appuyez sur le bouton de commande "Effacer" (Clear) pour arrêter la tonalité de la minuterie.



Pour annuler une minuterie

- Appuyez sur le bouton de commande "Effacer" (Clear).
- Appuyez sur le bouton de commande correspondant à la minuterie à annuler ou sur "Fonct. Toutes Act." pour annuler les deux minuteries et la fonction en cours.
- Appuyez sur "OK".

Fonctions

Fonctions simples

- Cuisson convection
Pour cuire ou cuisiner des aliments au moyen de l'air chaud ventilé dans tout l'appareil.
- Griller
Pour griller des aliments peu épais. Fermez la porte du four lorsque vous utilisez cette fonction.
- Brun convection
Pour griller des gros morceaux de viande ou de volaille. Fermez la porte du four lorsque vous utilisez cette fonction.
- Four Micro-ondes
Pour décongeler, chauffer ou cuire des aliments rapidement.
- Décongélation
- Rôtisserie automatique combinée
Pour saisir puis rôtir automatiquement les aliments.
- Rôtissage par convection
Pour saisir les aliments au moyen de l'air chaud ventilé dans tout l'appareil.

Fonctions combinées

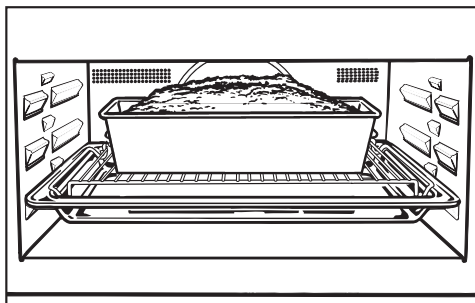
- Cuisson combinée
- Rôtissage automatique combiné
- Grill combiné
- Micro Gril

Grâce à ces fonctions, il est possible de combiner la fonction Micro-ondes à une fonction simple. Les fonctions combinées permettent de chauffer, de cuire et de faire dorer rapidement les aliments.

Habituellement, la fonction Cuisson par convection est la plus adéquate. Puisque la chaleur parvient immédiatement à la nourriture, l'économie de temps et d'énergie est plus importante.

Ne recouvrez pas les aliments lorsque vous utilisez les fonctions combinées. Vous n'obtiendrez pas une texture croustillante.

Cuisson conv.



Température par défaut 325 °F (160 °C)

Cette fonction convient à la cuisson de biscuits, de petits gâteaux, de pâte feuilletée, etc.

Elle peut aussi être utilisée pour cuire de la viande, de la volaille, du poisson ainsi que des légumes frais ou congelés.

Lorsque la fonction Cuisson par convection est utilisée, de l'air est circulé au-dessus des éléments chauffants pour être ensuite ventilé dans le four par l'ouverture situé dans le panneau arrière de l'appareil.

Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur, comme des cocottes et des récipients en porcelaine ou en terre cuite. Cependant, il est déconseillé d'utiliser des poêles dont le matériau est mince et luisant.

- Pour faire cuire des petits gâteaux, utilisez le 1^{er} rail à partir du bas. Placez la grille combinée à l'envers sur le plateau de verre afin que l'air circule uniformément.
- Lorsque vous faites cuire des biscuits ou des petits gâteaux sur le plateau de verre, choisissez le 2^e rail à partir du bas. Vous obtiendrez ainsi un brunissage plus uniforme. Utilisez le 2^e rail et le 3^e rail lorsque vous faites cuire plusieurs plateaux de biscuits en même temps.
- Recouvrez les aliments qui doivent mijoter, comme les pommes de terre et autres légumes. De cette façon, ils ne s'assècheront pas.
- Ne recouvrez pas les aliments dont la texture doit être croustillante, comme la viande.

■ Placez la nourriture dans le four.

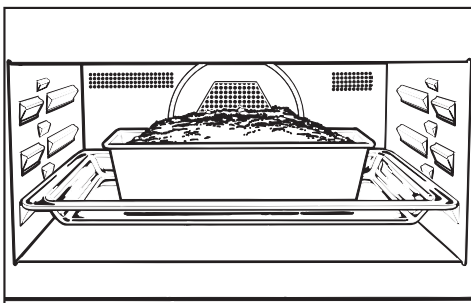
Le programme débute automatiquement.

■ Ajustez la température si nécessaire.

■ Vous pouvez choisir un temps de début différé. Pour confirmer les données entrées, appuyez sur le bouton de commande "OK".

Cuire

Cuisson combinée



Température par défaut 325 °F (160 °C)

Cette fonction convient à la cuisson d'aliment nécessitant un temps de cuisson plus long, p. ex. : de la pâte, du gâteau, du gâteau au fromage, etc.

Elle combine les programmes Micro-ondes et Cuisson par convection. La chaleur parvient immédiatement aux aliments, ce qui permet de réduire le temps de cuisson tout en obtenant un aspect doré.

Les récipients en verre ou en céramique qui résistent à la chaleur peuvent être utilisés car ces matériaux sont transparents aux micro-ondes.

Cependant, l'utilisation de moules à gâteau en métal est déconseillée.

- Placez le moule à gâteau au milieu du plateau de verre, sur le 1^{er} rail à partir du bas. Assurez-vous que le moule n'entre pas en contact avec les parois du four.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez sélectionner un niveau de puissance et une température. Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.
- Sélectionnez une durée.
- Appuyez sur "Début".

Conseils pour la cuisson

- Placez les moules à gâteau rectangulaires de façon à ce que le côté le plus long soit parallèle au devant du four. La chaleur sera ainsi mieux répartie.

Griller

Le grillage des aliments se fait à une température prédéterminée.

La fonction Grillage est conçue pour les aliments peu épais, comme les côtelettes de porc, les steaks, les hamburgers et les toasts.

L'élément chauffant supérieur dégage une chaleur intense afin de cuire la nourriture. Il devient rouge plusieurs minutes après avoir été allumé afin de produire suffisamment de chaleur pour griller les aliments.

- Vous pouvez choisir un temps de début différé. Pour confirmer les données entrées, appuyez sur le bouton de commande "OK".

Le programme débute automatiquement. Si cela est possible, préchauffez le four pendant 5 minutes.

- Placez la grille combinée dans le plateau de verre et déposez la nourriture sur la grille.
- Faites glisser le plateau sur le 2^e ou le 3^e rail à partir du bas.

Brun

Température par défaut 400 °F (200 °C)

La fonction Grillage par convection est conçue pour griller les aliments plus épais comme les chiche-kebab, les rôtis et la volaille.

L'air chaud provenant de l'élément chauffant supérieur est distribué uniformément sur les aliments grâce au ventilateur qui est situé sur la paroi arrière du four. On peut donc recourir à une température moins élevée que dans les fours conventionnels.

- Vous pouvez choisir un temps de début différé. Pour confirmer les données entrées, appuyez sur le bouton de commande "OK".
- Vous pouvez aussi ajuster la température si vous le voulez.

Le programme débute automatiquement.

Si cela est possible, préchauffez le four pendant 5 minutes.

- Placez la grille combinée sur le plateau de verre et déposez la nourriture sur la grille.
- Faites glisser le plateau de verre sur le 1^{er} rail à partir du bas. Le 2^e rail peut être utilisé pour griller les aliments très peu épais.

Griller

Micro Gril

Le grillage par micro-ondes se fait à une température prédéterminée qui ne peut pas être modifiée.

La fonction Grillage par micro-ondes combine les programmes Micro-ondes et Grillage, ce qui permet de sélectionner un niveau de puissance.

- Sélectionnez une durée.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez sélectionner un niveau de puissance. Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.
- Appuyez sur "Début".

Si cela est possible, préchauffez le four pendant 5 minutes.

- Placez la grille combinée sur le plateau de verre et déposez la nourriture sur la grille.

Faites glisser le plateau de verre sur le 2^e rail à partir du bas. Le 3^e rail peut être utilisé pour griller les aliments très peu épais.

Grillage combiné

Température par défaut 400 °F (200 °C)

Cette fonction combine les programmes Micro-ondes et Grillage par convection, ce qui permet de sélectionner un niveau de puissance et une température.

- Sélectionnez une durée.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez sélectionner un niveau de puissance et une température. Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.
- Appuyez sur "Début".

Si cela est possible, préchauffez le four pendant 5 minutes.

- Placez la grille combinée dans le plateau de verre et déposez la nourriture sur la grille.
- Faites glisser le plateau de verre sur le 1^{er} ou le 2^e rail à partir du bas.

Conseils pour le grillage

- Les tranches de viande doivent être de même épaisseur afin que la cuisson soit uniforme.
- Selon l'épaisseur des aliments, la grille combinée peut être utilisée à l'envers ou à l'endroit de façon à laisser une distance optimale entre les aliments et l'élément chauffant supérieur.
- Pour ne pas que les aliments adhèrent à la grille combinée, badigeonnez-la d'abord d'huile.
- Lorsque la moitié du temps de cuisson est écoulée, retournez les aliments.

Lorsque vous ne souhaitez pas faire dorer les aliments ou leur donner une texture croustillante, la cuisson aux micro-ondes offre rapidité, commodité et avantages nutritionnels.

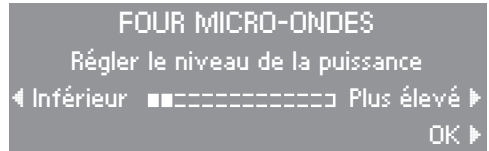
La teneur en eau des aliments a une incidence sur la rapidité de leur cuisson.

La chaleur est produite directement dans la nourriture. Par conséquent :

- les aliments peuvent habituellement être cuits sans ajouter trop de liquide ou d'huile de cuisson;
- il est plus rapide de décongeler, de réchauffer et de cuire des aliments dans un four à micro-ondes qu'à l'aide des méthodes traditionnelles;
- les éléments nutritifs des aliments, comme les vitamines et les minéraux, sont habituellement conservés;
- la couleur, la texture et la saveur de la nourriture ne sont pas altérées.

Fonction Four Micro-ondes simple

Vous pouvez choisir parmi **sept niveaux de puissance**.



Une barre indiquant le niveau de puissance s'affiche à l'écran. Une barre pleine correspond à la puissance maximale. Deux segments pleins correspondent à la puissance minimale.

Combinaison Micro-ondes

Vous pouvez choisir parmi quatre niveaux de puissance.


Sélectionnez un niveau de puissance plus faible (barre demi-pleine) pour cuire les aliments.

Pour cuisiner, rôtir et griller la nourriture, sélectionnez le niveau de puissance maximal.



Une barre indiquant le niveau de puissance s'affiche à l'écran. Une barre pleine correspond à la puissance maximale. Quatre segments pleins correspondent à la puissance minimale.

Four Micro-ondes

 N'utilisez que des récipients allant au four à micro-ondes. N'utilisez pas de récipients en métal.

Pour toutes les fonctions Micro-ondes, le niveau de puissance et le temps de cuisson peuvent être sélectionnés.

Les fonctions Micro-ondes combinées permettent de réduire le temps de cuisson tout en donnant un aspect doré aux aliments.

Four Micro-ondes

La fonction Micro-ondes peut être utilisée pour cuire des ragoûts, du pudding au riz, etc.

- Mettez la nourriture dans un récipient allant au four à micro-ondes, puis mettre le couvercle.
- Déposez le récipient au milieu du plateau de verre, sur le 1^{er} rail à partir du bas.

Si le récipient est déposé directement dans le fond du four, la nourriture ne sera pas décongelée, cuite ou chauffée uniformément car les micro-ondes ne peuvent pas atteindre les aliments depuis le dessous.

- Sélectionnez une durée.
- Sélectionnez un niveau de puissance. Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.
- Appuyez sur "Début".
- Remuez et retournez les aliments au moins une fois durant la cuisson.

Cuisson combinée

Pour en savoir plus, consultez la section "Cuisson".

Gril combiné

Pour en savoir plus, consultez la section "Grillage".

Micro Gril

Pour en savoir plus, consultez la section "Grillage".

Conseils pour la cuisson aux micro-ondes

- Les aliments dont la peau ou la pelure est épaisse, comme les pommes de terre et les saucisses, doivent être piqués à plusieurs endroits avant d'être cuits afin de permettre à la vapeur de s'échapper et d'empêcher qu'ils n'éclatent.

Pour faire bouillir des oeufs dans leur coquille, utilisez **seulement** un ustensile conçu spécialement pour faire bouillir des oeufs au four à micro-ondes, sans quoi ils pourraient éclater, et ce, même après leur sortie du four.

- Les oeufs peuvent être cuits sans leur coquille seulement si leur jaune a d'abord été crevé. Autrement, la pression pourrait faire éclater le jaune des oeufs.
- Ne recouvrez pas les aliments lorsque vous utilisez des fonctions combinées.
- Ajoutez un peu d'eau lorsque vous faites cuire des légumes congelés. Les légumes frais cuisent plus rapidement.
- Il faut plus de temps pour cuire les aliments qui sortent du réfrigérateur que pour cuire les aliments qui sont à la température de la pièce.

Four Micro-ondes

Décongeler

La fonction Micro-ondes décongèle la nourriture progressivement et rapidement. Il est recommandé d'utiliser les niveaux de puissance suivants pour décongeler la nourriture :

- un niveau de puissance correspondant à deux segments pleins pour les aliments délicats comme de la crème épaisse, du beurre, du fromage, etc.
- un niveau de puissance correspondant à quatre segments pleins pour tous les autres aliments.
- Retirez les aliments congelés de leur emballage et mettez-les dans un récipient allant au four à micro-ondes.
- Déposez le récipient au milieu du plateau de verre, sur le 1^{er} rail à partir du bas.
- Sélectionnez un temps de cuisson et un niveau de puissance.
- Appuyez sur "Début".

Conseils pour la décongélation

- Lorsque vous décongelez de grandes quantités de nourriture, par exemple 4 lb (2 kg) de poisson, le plateau de verre peut être utilisé comme récipient et être placé sur le 1^{er} rail à partir du bas.
- Une fois que la nourriture est décongelée, laissez-la reposer à la température de la pièce assez longtemps pour que la chaleur se répartisse uniformément.

Pour réchauffer

Le four est utile pour réchauffer les aliments.

Sélectionnez un niveau de puissance en fonction des aliments :

- un niveau de puissance correspondant à une barre pleine pour les boissons;
 - un niveau de puissance correspondant à un nombre de dix à douze segments pour la nourriture;
 - un niveau de puissance correspondant à huit segments pour les aliments pour bébé.
- Placez les aliments dans le four, sur le 1^{er} rail à partir du bas.
 - Sélectionnez un temps de cuisson et un niveau de puissance.
 - Appuyez sur "Début".

Le temps de cuisson nécessaire dépend des aliments, de leur température initiale et de leur quantité.

- Remuez les aliments lorsque la moitié du temps sélectionné est écoulée.

Après avoir réchauffé les aliments

Soyez prudents lorsque vous retirez un récipient du four, il pourrait être très chaud.

- Une fois réchauffés, les aliments doivent être remués ou agités, surtout les aliments destinés aux bébés et aux petits enfants. Vérifiez la température des aliments afin de vous assurer que les enfants ne risquent pas de se brûler.

Conseils pour réchauffer les aliments

- Utilisez un couvercle pour réchauffer les aliments, sauf lorsque vous souhaitez obtenir une texture plus sèche (p. ex. : aliments panés).
- Enlevez le couvercle des contenants en verre comme les pots de nourriture pour bébé.
- Enlever le couvercle ou l'embout des biberons avant de les faire chauffer.
- Pour chauffer un liquide, placez la tige d'ébullition dans le contenant.

Avant de donner de la nourriture pour bébé à votre enfant, assurez-vous qu'elle n'est pas trop chaude. Ne chauffez la nourriture pour bébé que pendant 30 secondes à la fois, puis vérifiez sa température.

Les oeufs durs, même sans leur coquille, ne doivent pas être réchauffés dans le four. Ils pourraient éclater.

Four Micro-ondes

Décongeler, chauffer et cuire

Pour décongeler, chauffer et cuire les aliments en une seule opération, utilisez la fonction Micro-ondes ou la fonction combinée.

Fonction Micro-ondes simple

Cette fonction est idéale pour les aliments congelés que vous ne devez pas faire dorer.

Les repas congelés peuvent être décongelés, puis réchauffés ou cuits. Consultez les instructions du fabricant.

- Retirez la nourriture de son emballage et mettez-la dans un récipient allant au four à micro-ondes, sur le 1^{er} rail à partir du bas.
- Sélectionnez un temps de cuisson et un niveau de puissance.
- Appuyez sur "Début".
- Les soupes et les légumes doivent être remués plusieurs fois durant le programme.
Séparez et retournez les tranches de viande lorsque la moitié du temps du programme est écoulée.

Grillage combiné

Cette fonction, qui combine les programmes Micro-ondes et Grillage par convection, est recommandée pour les repas pré-cuits que vous devez réchauffer et faire dorer.

- Mettez la nourriture congelée dans un récipient allant au four à micro-ondes. Déposez le récipient sur le plateau de verre.
- Faites glisser le plateau de verre sur le 2^e rail à partir du bas. Ne recouvrez pas les aliments.

Les aliments congelés emballés dans des plats en aluminium **doivent** être placés directement sur le plateau de verre.

- Sélectionnez une durée.
- Réglez le four au niveau de puissance maximal. Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.
- Ajustez la température si nécessaire.
- Appuyez sur "Début".

Si vous trouvez que la nourriture n'est pas suffisamment dorée, la prochaine fois vous n'aurez qu'à placer le plateau de verre sur la grille combinée et à faire glisser celle-ci sur le 1^{er} rail à partir du bas. Les aliments seront ainsi placés plus près de l'élément chauffant, ce qui leur donnera un aspect plus doré.

La fonction Master Chef consiste en une liste facile à utiliser de fonctions préprogrammées pour les plats cuisinés régulièrement comme la pizza, le poulet, etc .

- Portez attention aux indications qui s'affichent à l'écran. Par exemple, il peut être indiqué d'insérer la sonde ou d'ajouter du liquide.

Dans certains programmes, on ne doit pas excéder un poids maximal pour les aliments. Consultez le tableau "Poids maximal des aliments".

- Sélectionnez la fonction Master Chef à partir du menu principal.

Menus Master Chef

- ◀ Volaille
- ◀ Viande
- ◀ Poisson
- ◀ Pizza
- ◀ Prod. Boul.-Pât.
- ◀ Casseroles
- ◀ Légumes
- ◀ Soupe

Une fois que vous avez sélectionné le menu, vous pouvez choisir parmi les options suivantes (sauf pour les menus Pizza et Boulangerie-Pâtisserie).

- ◀ Cuire
- ◀ Réchauffer
- ◀ Décongelation

Master Chef

- Suivez les messages-guides jusqu'à ce que le programme débute. Les messages-guides varient selon le menu sélectionné.

- Appuyez sur le bouton de commande "lb/kg" pour passer des livres aux kilogrammes et inversement.

Si vous décongelez une quantité importante de nourriture divisée en plusieurs petites portions (p. ex. : quatre poitrines de poulet), entrez un poids total inférieur au poids total réel. La nourriture sera ainsi décongelée plus uniformément.

- Entrez aussi une hauteur de récipient dans le menu "Casseroles". Consultez la section "Hauteurs des récipients - programmes Casseroles".

- Si vous le souhaitez, vous pouvez sélectionner un temps de début différé.

- Le programme débute automatiquement.

Un programme Master Chef ne peut être interrompu que si le four est éteint.

Une fois qu'un programme Master Chef a débuté, le temps résiduel s'affiche à l'écran.

Tous les programmes Master Chef ont une durée prédéterminée. Lorsque vous utilisez la sonde, une durée de cuisson prévue s'affiche à l'écran.

Une fois une fois le programme terminé, l'inscription "Prêt" s'affiche et une tonalité se fait entendre.

Si la nourriture n'est pas cuite à votre goût, la durée du programme peut être augmentée. Lorsque vous cuisinez à l'aide de la sonde, la température interne des aliments peut être augmentée.

- Sélectionnez la fonction "Augmenter" du sous-menu.

Poids maximal des aliments

Volaille	Dindon	Entier	max. de 10 lb (4,5 kg) sans la farce
		Entier, farci	max. de 12 lb (5,5 kg) avec la farce
		Poitrine	max. de 6 lb (2,5 kg)
	Oie		max. de 10 lb (4,5 kg)
Viande	Bœuf	Rosbif ou Surlonge	max. de 7 lb (3 kg)
		Filet	max. de 7 lb (3 kg)
	Porc	Palette	max. de 7 lb (3 kg)
		Carré de porc	max. de 7 lb (3 kg)
		Filet	10 ou 11 oz (300 g) chacun
	Veau	Filet	de 1,5 à 2,2 lb (de 650 à 1 000 g)
	Agneau	Cuisse	max. de 5 lb (2 kg)
Selle d'agneau		max. de 6 lb (2,5 kg)	
Poisson	Darnes		chacune de 5 à 7 oz (de 150 à 200 g)
		Filets	4,5 lb (2 kg)
		Entier	max. de 5,5 lb (2,5 kg)
	Queues de homard		max. de 5 queues, jusqu'à 10 oz chacune (280 g)
			max. de 4 queues, jusqu'à 18 oz chacune (500 g)
	Paella	Fraîchement préparée	max. de 4,5 lb (2 kg)

Hauteurs des récipients - programmes Casseroles

Programme	Hauteur du récipient		
	mince	moyen	épais
Lasagnes	jusqu'à 1,5 po (3,5 cm)	de 1,75 à 2,25 po (de 4 à 5,5 cm)	plus de 2,5 po (6 cm)
Gratins	de 1 à 1,25 po (de 2 à 3,5 cm)	de 1,75 à 2 po (de 4 à 5,5 cm)	de 2,25 à 2,50 po (de 5,5 à 6,5 cm)
Ragoûts	jusqu'à 1,25 po (3 cm)	de 1,25 à 1,75 po (de 3,5 à 4,5 cm)	plus de 2 po (5,5 cm)

Décongélation

La fonction Décongélation vous permet de décongeler des aliments à une température constante.

L'air chaud est distribué uniformément sur les aliments grâce au ventilateur qui est situé sur la paroi arrière du four.

- Mettez la nourriture dans le four.
- Sélectionnez la fonction "Début différé" pour choisir un temps de cuisson.
- Vous pouvez sélectionner une température située entre 75 °F (25 °C) et 125 °F (50 °C).
Pour les aliments plus délicats, comme le beurre ou le fromage, sélectionnez une température plus basse.

Le programme débute automatiquement.

Le temps requis pour la décongélation dépend du type de nourriture et du poids des aliments. La température à laquelle les aliments ont été surgelés a aussi une incidence sur le temps de décongélation.

Conseils pour la décongélation

- Au cours du processus de décongélation, retournez, remuez ou séparez les aliments plusieurs fois. À titre de rappel, une tonalité se fait entendre et un message s'affiche à l'écran.
- Retirez les aliments congelés de leur emballage et déposez-les dans un récipient.
- La viande et la volaille doivent être complètement décongelées avant d'être cuites. N'utilisez pas de liquides de dégivrage.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler complètement le poisson avant de le faire cuire. Faites en sorte que la surface du poisson soit suffisamment ramollie pour qu'elle absorbe les assaisonnements.
- Faites cuire la nourriture immédiatement après qu'elle ait été décongelée.

Ne préchauffez pas le four.

Exception : Lorsque vous cuisinez un rôti de surlonge ou de filet à l'aide de la fonction Rôtissage automatique, préchauffez le four à la température indiquée dans la recette.

Rôtissage auto

Température par défaut 325 °F (160 °C)

Cette fonction permet de faire dorer la viande et la volaille.

Elle chauffe le four à haute température afin de saisir la viande. Cela permet de conserver les jus et la viande demeure tendre. La température du four revient ensuite automatiquement à la température sélectionnée.

Récipients adéquats :

Cocottes, grille combinée et plateau de verre, récipients en terre cuite. Les récipients doivent être munis de poignées résistant à la chaleur.

La fonction Rôtissage automatique permet de programmer les temps de cuisson et les temps de début différé.

- Faites glisser le plateau de verre et la grille combinée sur le 1^{er} rail à partir du bas.
- Si vous faites rôtir les aliments dans des récipients, placés ceux-ci directement sur le plateau de verre. Vous pouvez également déposer la nourriture directement sur la grille combinée.

Le programme débute automatiquement.

- Si vous le souhaitez, vous pouvez sélectionner un temps de début différé. Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer.
- Ajustez la température si nécessaire.

Le temps requis pour le rôtissage dépend du type de viande, de la grosseur du morceau et de son épaisseur.

Rôti

Rôtisserie automatique combinée

Température par défaut 325 °F (160 °C)

La combinaison des fonctions Micro-ondes et Rôtissage automatique permet de diminuer le temps de cuisson.

Cependant, ces fonctions combinées ne doivent pas être utilisées pour cuisiner des rosbifs et des filets puisque la viande cuira avant de dorer.

N'utilisez que des récipients résistants à la chaleur.
N'utilisez pas de récipients en métal.

- Faites glisser le plateau de verre et la grille combinée sur le 1^{er} rail à partir du bas.
- Mettez la nourriture dans le four.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez sélectionner la durée, la température et le niveau de puissance. Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.

Pour la viande et le poisson, un niveau de puissance correspondant à douze segments est recommandé. Pour ce qui est de la volaille, un niveau de puissance correspondant à huit segments est conseillé.

- Appuyez sur "Début".
- Une fois les aliments rôtis, laissez-les reposer pendant dix minutes.

Rôtissage convection

Température par défaut 325 °F (160 °C)

Cette fonction convient à la cuisson de la viande et de la volaille.

Lorsque la fonction Rôtissage par convection est utilisée, de l'air est circulé au-dessus des éléments chauffants pour être ensuite ventilé dans le four par l'ouverture située dans le panneau arrière de l'appareil.

Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur, comme des cocottes et des récipients en porcelaine ou en terre cuite.

Un récipient muni d'un couvercle est idéal pour le rôtissage. La viande demeure tendre et l'intérieur du four ne se salit pas.

Lorsque la moitié du temps de rôtissage est écoulée, retirez le couvercle pour faire dorer la viande.

- Faites glisser le plateau de verre et la grille combinée sur le 1^{er} rail à partir du bas.
 - Mettez la nourriture dans le four.
- Le programme débute automatiquement.
- Ajustez la température si nécessaire.
 - Si vous le souhaitez, vous pouvez sélectionner un temps de début différé. Appuyez sur le bouton de commande "OK" pour confirmer les données entrées.

Utilisation de la sonde

Une sonde est fournie avec le four.

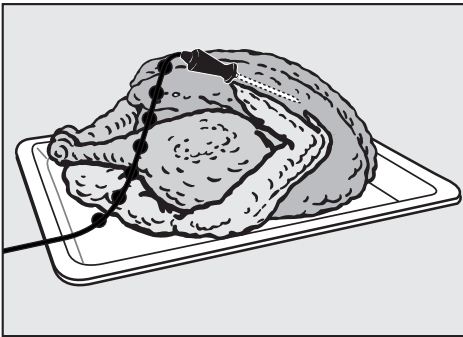
Elle vous permet de surveiller la température de cuisson en mesurant **la température interne** de la viande. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le four s'arrête automatiquement.

Les fonctions suivantes permettent l'utilisation de la sonde :

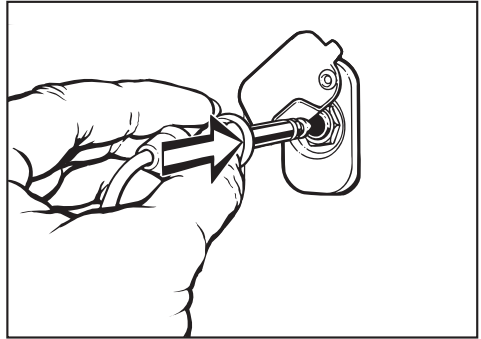
- toutes les fonctions Rôtissage
- les fonctions Four Micro-ondes (la fonction simple et les fonctions combinées)

Comment utiliser la sonde

- Préparez la viande.



- Insérez la sonde de façon à ce que l'embout atteigne le centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande.
- Mettez la viande au four.



- Insérez la sonde dans la prise jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un déclic (voir la flèche sur l'image).
- Fermez la porte du four et sélectionnez une fonction.

Il est possible de régler un temps de début différé (sauf pour la fonction Micro-ondes simple). L'écran affiche la température par défaut du four et la température interne par défaut.

- Vous pouvez ajuster la température par défaut ainsi que le niveau de puissance.
- Il est également possible d'ajuster la température interne par défaut en appuyant sur le bouton de commande "Sonde". Entrez la nouvelle température interne à l'aide du clavier numérique.
- Appuyez sur "OK".
- Si vous utilisez une fonction Micro-ondes, appuyez sur "Début".

L'augmentation de la température interne peut être surveillée à l'écran durant le programme de cuisson.

Le temps de cuisson est calculé automatiquement.

Utilisation de la sonde

Lorsque la température interne sélectionnée est atteinte :

- l'inscription "Prêt" s'affiche à l'écran;
 - une tonalité se fait entendre;
 - le four s'éteint automatiquement;
 - le ventilateur continue de fonctionner.
- La viande rôtie doit être recouverte d'un papier d'aluminium pendant environ dix minutes.

Ainsi, la température interne passera de 5 - 10°.

Insérez la sonde dans une autre partie du morceau de viande et répétez le processus de cuisson si :

- la viande n'est pas cuite à votre goût. (Augmentez la température interne.)
- l'embout de la sonde n'avait pas atteint le centre de la viande (coupes épaisses).

Conseils sur l'utilisation de la sonde

- Le temps nécessaire pour cuire la viande lorsque vous utilisez la sonde correspond sensiblement aux temps de cuisson prédéterminés.
- Lorsque vous utilisez des sacs à griller, insérez la sonde à travers le papier jusqu'au centre du morceau de viande.
- Le gras et les os de la viande peuvent altérer la mesure de la température, ce qui peut faire en sorte que le four s'éteigne plus tôt que prévu. Par conséquent, l'embout de la sonde ne doit pas toucher les os ni être inséré dans le gras de la viande.
- Sélectionnez une température interne plus élevée pour les viandes très grasses.
- La viande peut être rôtie dans un récipient ou encore sur la grille combinée au plateau de verre.

Températures internes

Bœuf braisé/ Rosbif ou filet	176 à 194 °F	80 à 90 °C
- saignant	104 à 122 °F	40 à 50 °C
- à point	122 à 145 °F	50 à 63 °C
- bien cuit	147 à 158 °F	64 à 70 °C
Rôti de porc	176 à 194 °F	80 à 90 °C
Filet ou côtelettes de porc	158 à 176 °F	70 à 80 °C
Rôti de veau	167 à 176 °F	75 à 80 °C
Cuisse d'agneau	167 à 176 °F	75 à 80 °C
Volaille	185 à 194 °F	85 à 90 °C
Viande de gibier	176 à 194 °F	80 à 90 °C
Poisson	167 à 185 °F	75 à 85 °C

Si vous préparez souvent une recette à l'aide des mêmes réglages (fonction, temps de cuisson, température), vous pouvez sauvegarder ces réglages dans vos favoris afin de les utiliser de nouveau au moment voulu.

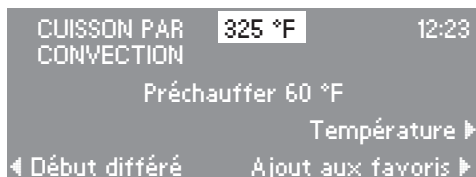
Pour enregistrer un favori

- Entrez la fonction, la température et le temps de cuisson de la recette. Le four commencera à chauffer.
- Appuyez sur le bouton de commande "Ajout aux favoris".

Les favoris doivent être nommés avant d'être sauvegardés.

- Entrez les lettres et les numéros du nom de votre favori à l'aide des boutons de commande situés à gauche et à droite de la liste alphanumérique. Confirmez chacun des caractères en appuyant sur le bouton de commande "Sélectionner".
- Lorsque le nom est complet, appuyez sur "OK" pour sauvegarder le favori.
- Appuyez sur le bouton de commande "Effacer" (Clear) pour annuler la fonction en cours s'il n'y a pas de cuisson à faire.

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



Favoris

Sélection des favoris

- Sélectionnez "Favoris" à partir du menu principal.
- Sélectionnez un favori à partir du menu.

Selon la fonction sauvegardée, vous devrez peut-être appuyer sur "Mise en marche" pour initialiser le programme. Suivez les messages-guides.

- Sélectionnez la recette de votre choix et appuyez sur "Début".

Suppression des favoris

- Sélectionnez "Favoris" à partir du menu principal.
- Sélectionnez "Supprimer les favoris" à partir du sous-menu.
- Sélectionnez le favori que vous souhaitez effacer et supprimez-le.

Température par défaut : 325 °F (180 °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.

La fonction "Sabbat" ne permet d'utiliser que le mode "Cuisson Conv."

- Sélectionnez "Cuisson Conv.". La porte du four doit être fermée.
- Vous pouvez aussi sélectionner une température si vous le souhaitez.
- Sélectionnez "Début".

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.

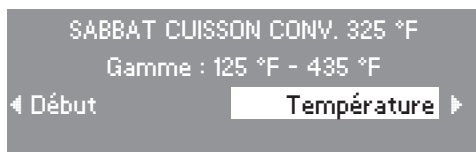
Après un délai de cinq minutes, le four commencera à chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température programmée. Cette température sera maintenue pendant 72 heures.

Une fois la fonction Sabbat mise en marche, il n'est pas possible de changer les réglages. Le four ne peut être éteint qu'au moyen du bouton de commande marche/arrêt.

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.



Nettoyage et entretien

Intérieur du four

Laissez le four refroidir avant de nettoyer l'intérieur, la surface interne de la porte et le joint d'étanchéité. Sinon, vous risquez de vous brûler.

Nettoyez le four après chaque utilisation. L'accumulation de saletés rend le nettoyage difficile et peut endommager l'appareil.

N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes parties du four. Ces produits endommagent la surface.

Une fois refroidi, l'appareil doit être nettoyé uniquement à l'aide de solutions corrosives (pour four), même si le fabricant fait mention d'autres produits. Dans toute autre situation, suivez les instructions du fabricant. Ne vaporisez pas de nettoyeurs à four dans les ouvertures.

N'utilisez pas la fonction Micro-ondes si la porte ou le joint d'étanchéité sont endommagés. Téléphonnez au Service technique.

- Nettoyez l'intérieur du four, la surface interne de la porte et le joint d'étanchéité à l'aide d'une éponge et d'un mélange d'eau tiède et de détergent liquide non abrasif. Évitez d'utiliser trop d'eau car elle pourrait s'infiltrer dans les ouvertures.
- Essuyez à l'aide d'un linge doux.
- Vérifiez régulièrement la porte et le joint d'étanchéité afin de vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés.

Surfaces en acier inoxydable

L'intérieur du four est en acier inoxydable. La chaleur intense qui y est produite peut noircir l'acier inoxydable. Cela n'aura toutefois aucune incidence sur l'efficacité de l'appareil.

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, vous pouvez utiliser un nettoyeur non abrasif pour acier inoxydable.

Conseils pour le nettoyage

Jus et mélanges à gâteau

Les dégâts de jus et de mélanges à gâteau se nettoient mieux lorsque le four ou le plateau sont encore chauds. Les jus de fruits renversés peuvent causer une décoloration permanente des surfaces. Toutefois, l'efficacité de l'appareil n'en sera pas diminué.

Taches difficiles à nettoyer

Remplissez d'eau une tasse résistant à la chaleur et placez-la dans le four. Portez le liquide à ébullition. La vapeur se condensera sur les parois internes de l'appareil et l'eau humidifiera les taches. Celles-ci seront ensuite plus facile à enlever.

Neutralisation des odeurs

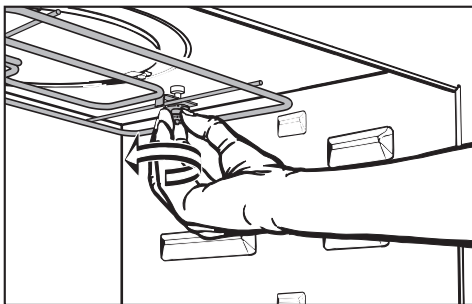
Remplissez d'eau et de jus de citron une tasse résistant à la chaleur et placez-la dans le four. Laissez mijoter pendant quelques minutes.

Nettoyage et entretien

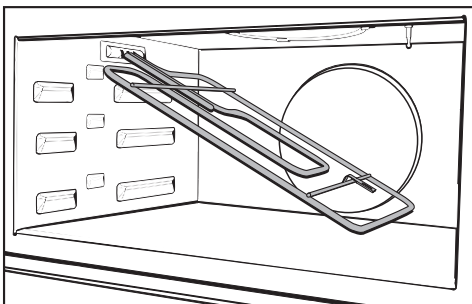
Plafond intérieur

Pour nettoyer le plafond intérieur, l'élément chauffant supérieur peut être abaissé.

Attendez que l'élément refroidisse avant de l'abaisser. Sinon, vous pourriez vous brûler.



- Dévissez l'écrou.



- Abaissez l'élément chauffant supérieur.

Il est important de ne pas forcer l'élément. Vous pourriez endommager l'appareil.

- Après avoir nettoyé le plafond du four, remettez l'élément chauffant supérieur en place. Vissez l'écrou.

Devant du four

- Vous pouvez nettoyer toutes les surfaces extérieures et les boutons de commande avec de l'eau tiède savonneuse et une éponge.
- Essuyez à l'aide d'un linge doux.

Surfaces vitrées

Les surfaces vitrées ne sont pas inrayables.

N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer, de laine d'acier ou de nettoyants pour four sur les surfaces vitrées. Ils endommagent ce type de surface.

N'utilisez pas de grattoir à lame gainée pour nettoyer la surface vitrée de la porte.

Acier inoxydable

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, vous pouvez utiliser un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable.

Vous pouvez également appliquer un apprêt pour acier inoxydable afin de garder l'appareil propre plus longtemps. Appliquez-le parcimonieusement avec une pression constante.

Accessoires du four

Grille combinée

La grille doit être lavée et asséchée après chaque utilisation. Il est plus facile de nettoyer la grille si elle est trempée dans de l'eau chaude savonneuse. Enlevez les taches tenaces à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable.

Plateau de verre

Mettez le plateau de verre au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main.

N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs. Ils pourraient endommager la surface du plateau.

Tige d'ébullition

La tige d'ébullition peut être mise au lave-vaisselle ou lavée à la main.

Sonde

Nettoyez la sonde à l'aide d'un linge humide.

N'immergez pas la sonde dans l'eau. Ne la mettez pas non plus au lave-vaisselle.

Questions fréquemment posées

Confiez l'installation et les réparations uniquement à un professionnel, conformément aux normes de sécurité en vigueur. Il peut être dangereux de confier ces travaux à des personnes non qualifiées. En outre, le recours à des personnes non qualifiées pourrait invalider la garantie.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans que vous ayez besoin de communiquer avec le Service technique Miele :

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

Cause possible	Solution
Le four n'est pas correctement branché.	Vérifiez la fiche.
Le disjoncteur est déclenché.	Vérifiez le disjoncteur.
L'affichage de l'écran n'est pas activé.	Consultez la section "Réglages - Horloge".

Que faire si le four ne chauffe pas?

Cause possible	Solution
La porte n'est pas complètement fermée.	Fermez bien la porte.
Les réglages ne sont pas programmés.	<ul style="list-style-type: none">– Sélectionnez un réglage du niveau de puissance et du temps de cuisson pour la fonction Micro-ondes.– Sélectionnez un réglage du niveau de puissance et du temps de cuisson pour la fonction Micro-ondes, ainsi qu'un réglage de la température pour une fonction simple.

Pourquoi n'y a-t-il pas de bruit lorsque la porte du four est ouverte et que le four fonctionne?

C'est normal. Si la porte est ouverte en cours d'utilisation, un commutateur de sécurité éteint les éléments et le ventilateur.

Questions fréquemment posées

Pourquoi entend-on 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.

Le ventilateur s'arrête si la porte est ouverte au cours de la phase de refroidissement. Il continue de tourner lorsque la porte est refermée, et ce, jusqu'à ce que la phase de refroidissement soit terminée.

Pourquoi la lumière est-elle éteinte même si le four fonctionne?

Cause possible	Solution
La lumière du four a été éteinte.	Consultez la section "Réglages - Lumière du four".
L'ampoule est de mauvaise qualité.	<p>Pour diminuer le risque de chocs électriques, coupez l'alimentation électrique.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dévissez l'écrou du protège-lampe et retirez celui-ci.■ Retirez l'ampoule et remplacez-la. <p>Utilisez seulement une ampoule de 12 V, 10 W, résistante à la chaleur jusqu'à 572 °F (300 °C), de marque Osram, de type 64418, W271.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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.■ Rétablissez l'alimentation électrique.

Questions fréquemment posées

Pourquoi les aliments ne sont-ils pas correctement décongelés, chauffés ou cuits à la fin du programme choisi?

Cause possible	Solution
Le programme a été interrompu.	Après l'interruption d'un programme, le four doit être remis en marche.
Le réglage de la puissance ou du temps de cuisson est incorrect.	Vérifiez si la puissance sélectionnée correspond à un réglage du temps de cuisson adéquat. Moins la puissance est élevée, plus il faut de temps pour cuire les aliments.

Pourquoi les aliments ne sont-ils pas dorés uniformément?

Cause possible	Solution
La température est trop élevée.	Abaissez la température du four.
Des casseroles lustrées ou minces ont été utilisées.	Consultez la section "Choix des récipients".

Pourquoi les aliments refroidissent-ils si rapidement lorsqu'ils ont été chauffés ou cuits à l'aide de la fonction Micro-ondes?

Lorsque la fonction Micro-ondes est utilisée, l'extérieur des aliments est d'abord cuit. Le transfert de chaleur qui s'opère ensuite permet de cuire l'intérieur de la nourriture. Si la nourriture est cuite à un niveau de puissance élevé, il est possible que la chaleur n'atteigne pas le centre des aliments. Au moment de l'uniformisation de la température, les aliments deviennent très chauds à l'intérieur et chauds à l'extérieur. Lorsque vous réchauffez un repas, choisissez un niveau de puissance moins élevé et un temps de cuisson plus long.

Pourquoi entend-on des bruits bizarres lorsque le four fonctionne?

Cause possible	Solution
L'utilisation de récipients au fini métallique produit des étincelles.	Consultez la section "Choix des récipients".
La nourriture est recouverte d'un papier d'aluminium.	Retirez le papier d'aluminium.

Questions fréquemment posées

Le code F 54 s'affiche à l'écran.

Cause possible

La sonde est défectueuse.

Solution

Retirez la sonde de la prise de courant. Le message d'erreur ne s'affichera plus.
Commandez une nouvelle sonde auprès de Miele.

Le code F 55 s'affiche à l'écran.

Cause possible

Si l'appareil fonctionne pendant une période de temps anormalement longue ou si la fonction Sabbath est utilisée, le four s'éteint automatiquement par mesure de sécurité.

Solution

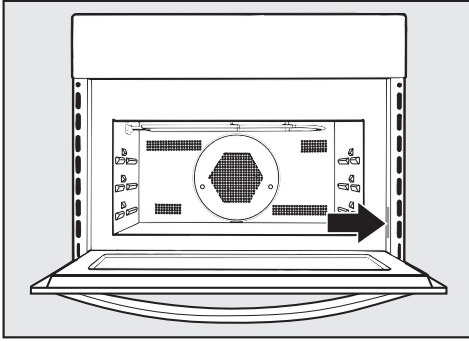
La durée du temps de cuisson varie selon la fonction et la température sélectionnées.
Éteignez puis rallumez le four. Recommencez le processus de cuisson.

Si d'autres messages d'erreur s'affichent ou si vous n'avez pas été en mesure de résoudre un problème, téléphonez au Service technique. N'ouvrez pas le boîtier extérieur du four. Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.

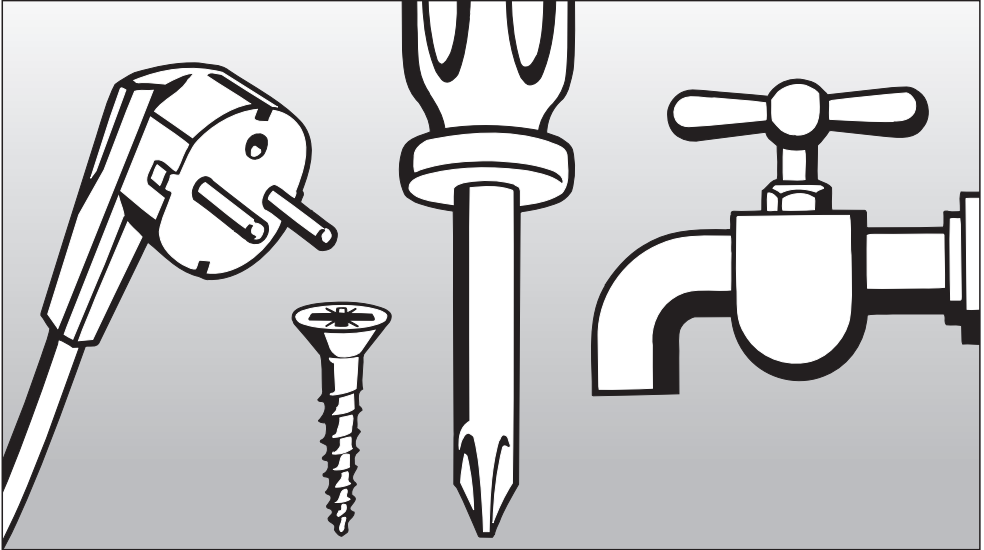
Service technique.

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 qui se trouve du côté droit de l'appareil.



Instructions d'installation

Branchement électrique

 **ATTENTION** : Avant de procéder à l'entretien de l'appareil, couper l'alimentation électrique en enlevant le fusible, en fermant 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, s'assurer 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, consulter un électricien qualifié.

Ne faire fonctionner l'appareil qu'après l'avoir encastré.

Cet appareil doit être branché dans une prise de courant adéquate installée et mise à la terre conformément aux normes et aux règlements locaux.

Source d'alimentation électrique

Le four est muni d'un cordon d'alimentation de 7,2 pi (2,2 m) et d'une fiche moulée NEMA 14-30 P qui doivent être branchés dans une prise de courant de 120/240 V, 30 A, 60 Hz.

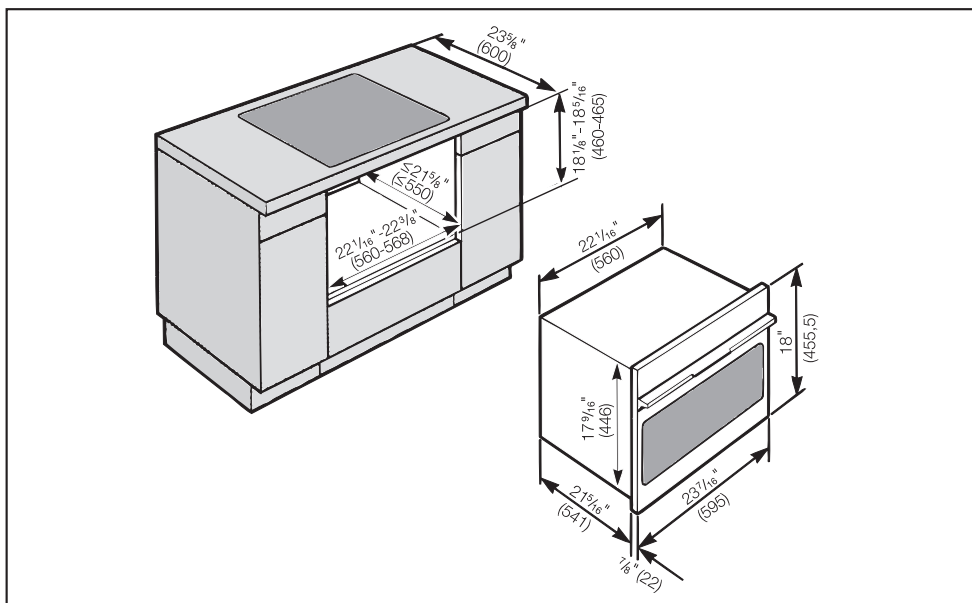
AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

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

Options d'installation

Cet appareil est conçu de façon à être installé sous un comptoir ou dans une armoire haute, seul ou avec un four standard.

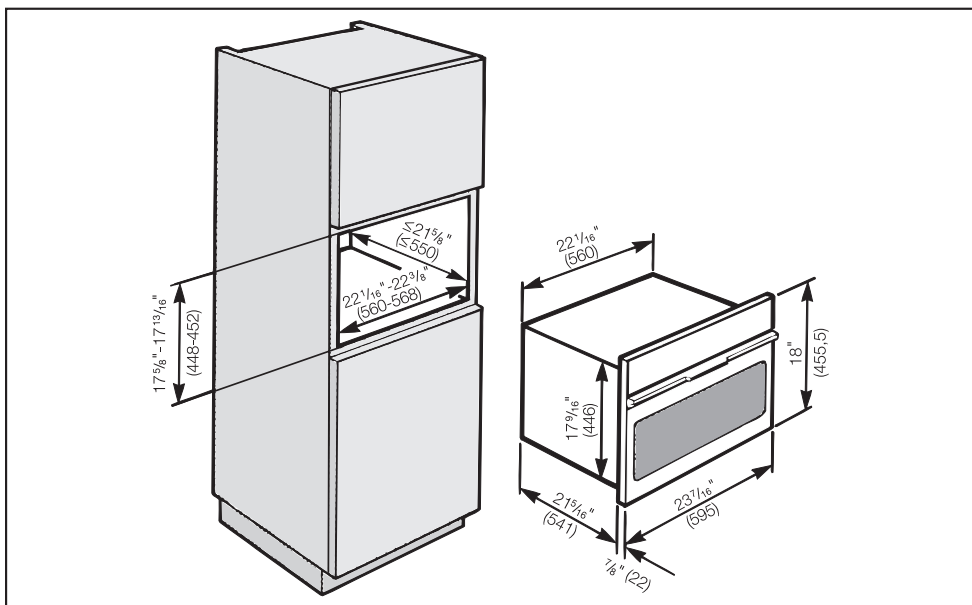
Installation sous un comptoir



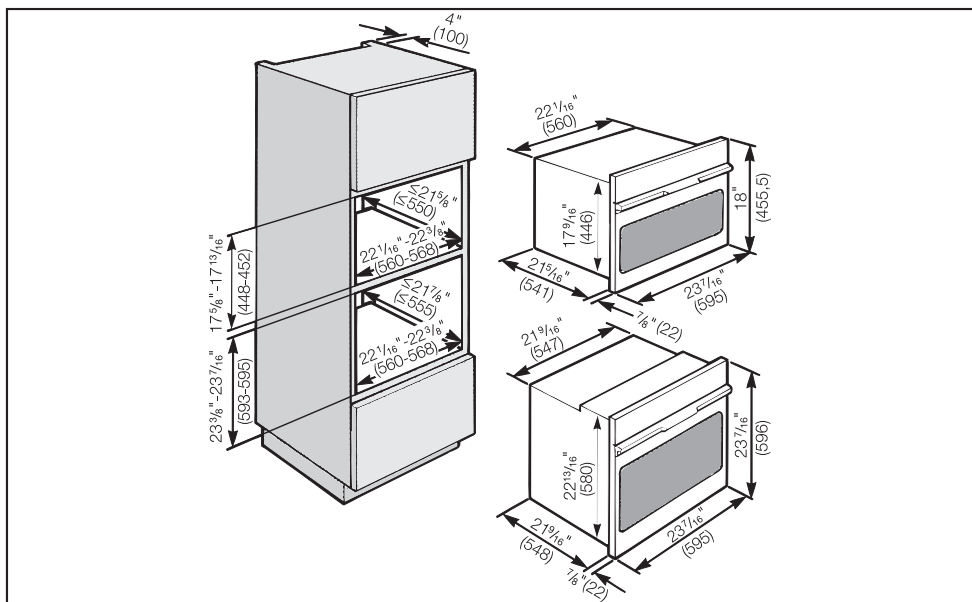
Pour installer le four sous une table de cuisson, tenez compte des instructions d'installation et des dimensions de la table de cuisson.

Installation

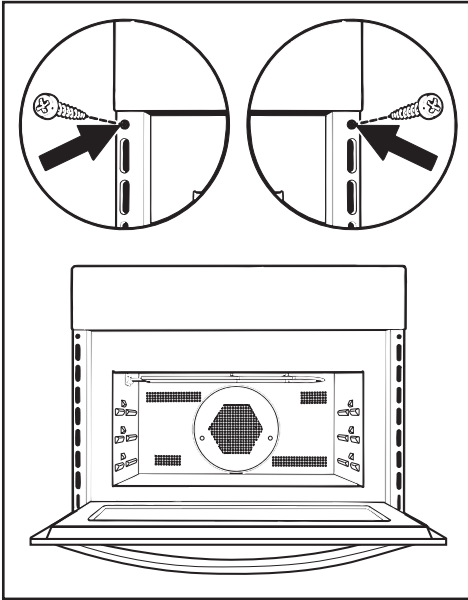
Installation dans une armoire haute



Installation dans une armoire haute, avec un four standard



Installation



- Branchez le four au réseau électrique.
- Placez le four dans l'ouverture pratiquée dans l'armoire. Poussez-l'appareil jusqu'au fond et alignez-le à angle droit.
- Ouvrez le four et fixez l'appareil sur les panneaux latéraux de l'armoire à l'aide des deux vis fournies.

N'utilisez pas l'appareil avant qu'il soit correctement installé.

Programmation du four

Au moment de brancher le four au réseau électrique, un message-guide vous demandera de régler l'heure. Consultez la section "Réglages - Horloge".



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)